


Starlyf®

BREAD MAKER

 *Instruction Manual*

 *Manual de instrucciones*

 *Mode d'emploi*

 *Bedienungsanleitung*

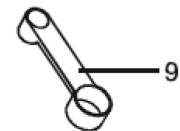
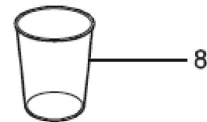
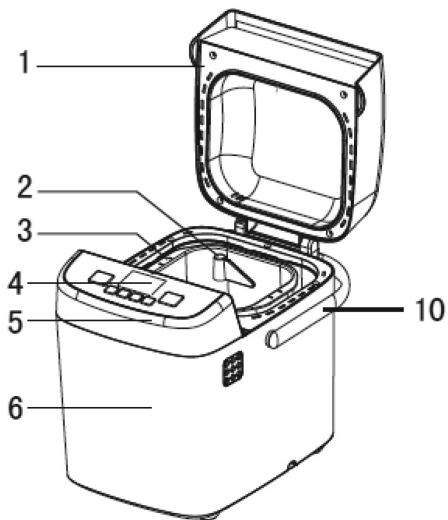
 *Istruzioni per l'uso*

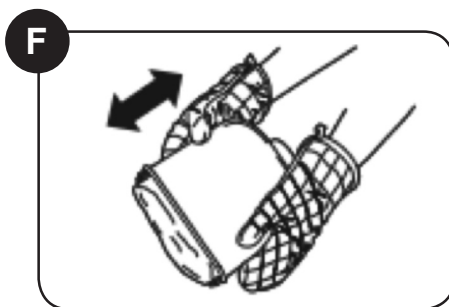
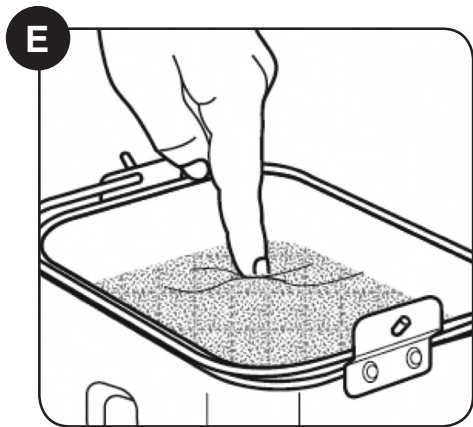
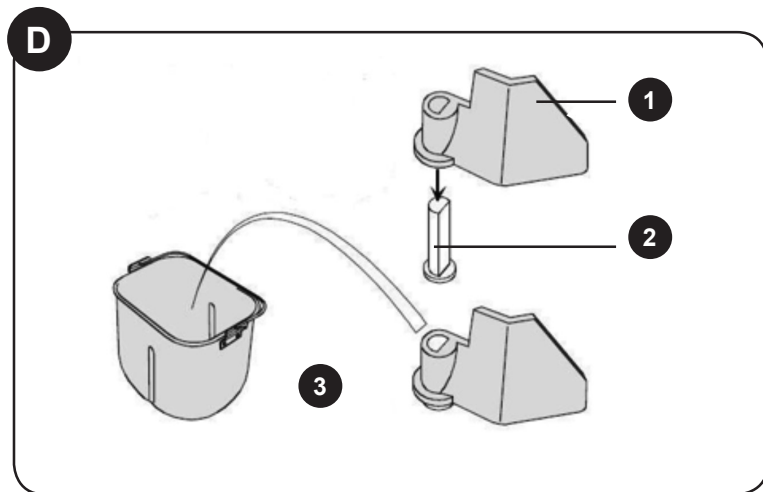
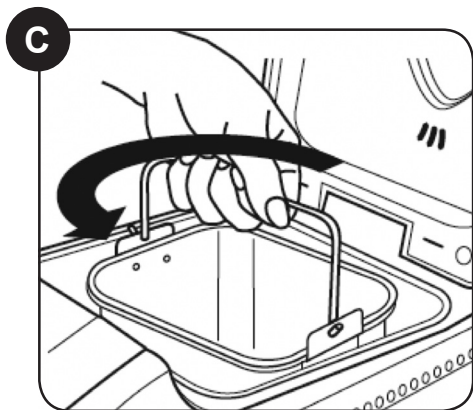
 *Manual de instruções*

 *Gebruiksaanwijzing*

International patents pending. All imitations will be prosecuted.
Starlyf® Bread Maker is a registered EU/CTM trade mark.



A**B**



IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all and save these instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
6. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is

removed. Heating unit will still be hot.

7. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or bread maker in water or other liquid.
8. Unplug from outlet when not in use and cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, or before cleaning the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical/mechanical adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors and household use only.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be

used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

15. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
16. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
17. To disconnect, turn all controls off(START/STOP);then remove plug from wall outlet.
18. Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.
19. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
20. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
21. Do not operate the appliance for other than intended use.
22. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

PARTS AND FEATURES (A)

Part	Description	Part	Description
1	Top Lid	6	Housing
2	Knead Paddle	7	Hook
3	Bake Chamber	8	Measuring Cup
4	LCD Display	9	Measuring Spoon
5	Control Panel	10	Handle

FUNCTION INTRODUCTION CONTROL PANEL (B)



AFTER POWER ON

Plug the bread maker into power supply, a beep will be heard and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" don't flash constantly.

And "1" is the default program. The arrows point to "1.2lb" and "MEDIUM" as they are default settings.

START/STOP BUTTON

Press the START/STOP button once to start a program. The indicator will light up, and the colon in the time display begin to flash and the program will start. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.

Press the START/STOP button for 0.5 seconds and shift to pause state, if no operation in 3 minutes, the program will continue processing until the setting program completed.

Press the START/STOP button for 3 seconds to cancel a program, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.


To remove bread, press the START/STOP button to end the baking cycle.

PREPROGRAMMED MENU

Press MENU button to select your desired programs. Each time it is pressed (accompanied

by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the corresponding program number will be cycled to show on the LCD display.

CRUST COLOR

Press COLOR button to select your desired setting: Light, Medium, or Dark crust . This button is adjustable in programs menu 1-3, 5, 8-10.

WEIGHT

Press the Weight button to choose your desired gross weight (1.2lb, 1.5lb). This button is adjustable in programs menu 1-3, 5, 8-10.

DELAY TIMER ("▲" or "▼")



Use the DELAY TIMER feature to start the bread maker at a later time. Press "▲" or "▼" buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. Add up to 15 hours including the delay time and breadmaking program.

NOTES:

- Set the Delay Time after selecting PROGRAM MENU, WEIGHT, and CRUST COLOR.
- Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.
- You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "▲" or "▼". Please note the delay time should include the baking time of program. After baking program is complete, the bread machine will shift to the Keep Warm setting for 1 hour. Before start making bread, press the program menu and crust color are select first, then pressing "▲" or "▼" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours.

POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within

10 minutes, even without press START/STOP button. If the interruption time is longer than 15 minutes, the unit will not continue running and the LCD display will revert back to the default setting. If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising phase when the power cord is removed from wall outlet, you can press the START/STOP button to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button (see below figure 1) to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button (see below figure 2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical/mechanical adjustment.




Figure 1

Figure 2

KEEP WARM

After baking program is complete, the bread machine will beep 10 times and shift to Keep Warm setting for 1 hour. It will be displayed "0:00".

After 60 minutes  will shown on the LCD display.

To cancel the Keep Warm process, press the START/STOP button for 3 seconds.

TIP: Removing bread immediately after baking program is complete will prevent crust from becoming darker.

PROGRAM MENU

1 - Basic bread

For white and mixed breads, it mainly consist of basic bread flour.

2 - French bread

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

3 - Sweet bread

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

4 - Ultra-fast

Kneading, rising and baking in a very fast way. But the baked bread is the roughest one among all bread menus.

5 - Quick bread

Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser. Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan ;dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. if so, use a rubber spatula.

6 - Cake

Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

7 - Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

8 - Rice bread

Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make

the bread.

9 - Corn bread

Mix corn into the flour with to make the bread.

10 - Gluten-free bread

For the bread of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

11 - Gruel

Kneading and stewing to make coarse cereals gruel, e.g. Chinese Babao gruel.

12 - Sticky rice

Stirring and heating to make glutinous rice ball

13 - Mix

Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.

14 - Dough

This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust,etc.,to Baked in a conventional oven. There is no baking in this program.

15 - Knead

Kneading only,no rising or baking.Used for making dough for pizzas etc.

16 - Rice wine

Rising and baking the polished glutinous rice.

17 - Yogurt

Rising and make the yogurt.

18 - Jam

Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalades from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean throughly.

19 - Bake

For additional baking of breads is needed because a load is too light or not baked through. In this program, there is no kneading or resting.

BEFORE THE FIRST USE

Wash and dry bread pan and kneading paddle. Note:Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the non-stick surface. CAUTION!Falling Object Hazard.Bread maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of counter away from the edge.

- 1.Check for any missing or damaged parts..
- 2.Clean all the parts according to "CLEANING AND MAINTENANCE".
- 3.Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use.Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- 4.Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

Detailed Instructions

- Using the bread pan handle,turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance. (C)
- Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.(D)
 1. Kneading paddle
 2. Drive shaft
 3. Bread barrel
- Add the ingredients to the bread pan in order listed in the recipe.First,add the liquids,sugar,and salt;then the flour;and last the yeast.
- Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.
- NOTE: Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation Make sure that yeast does not come into



LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients
SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)
FIRST: Liquid ingredients -room temperature

contact with salt or liquids.(E)

TIP: Pre measure all ingredients,including add-ins(nuts,raisins),prior to beginning.

• Place the bread pan into the break make and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise.Close the lid.

• NOTE:Bread pan must lock into place for proper mixing and kneading.

• Plug in the appliance.A beep will be heard and the LCD display will default to Program 1.

• Press PROGRAM MENU button until your desired program is displayed.

• Press the WEIGHT button to move the arrow to 1.2lb, 1.5lb (WEIGHT is not an option in program 4,6,7,11-19.)

• Press the CRUST button to move the arrow to desired setting:Light,Medium,Dark crust.(Crust is not adjustable in program 4,6,7,11-19.)

• If desired,set the DELAY TIMER button.Press + and - buttons to increase the cycle time shown on the LCD display.(Delay function is not available in program 18)

• NOTE:Do not use the feature when using dairy,eggs,etc.This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

• Press the START/STOP button once to start program.Bread maker will beep once and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" don't flash constantly and the indicator will light up.The kneading paddle will begin to mix your ingredients.If Delay Timer was activated,kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.

• For add-ins(fruits,nuts,raisins),the machine will be ten beeps.Open the lid and pour your add-ins. (This function is adjustable in programs:Menu1-3.5,8-10.)This timing varies by

program.

• Once the process is complete, ten beeps will be heard and shift to the Keep Warm setting for 1 hour.You can press START/STOP button for 3 seconds to stop the process and Keep Warm setting will end.Unplug the power cord and then open lid using oven mitts.

• Let the bread pan cool down slightly before moving the bread.Use oven mitts,carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

• Using oven mitts,turn the bread pan upside down(with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan. (F)

• Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

• If kneading paddle remains in the bread,gently pry it out using a spatula or small utensil. The bread is hot, never use the hand to remove the kneading paddle.When do not use or when operation is complete, unplug the power cord.

Note:Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature.To store for a long time,place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.

REMOVING BREAD

Bread pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used.Remove the bread pan by lifting the handle and turning it counterclockwise to unlock and pull bread pan straight up from the base of the chamber.

Carefully shake the bread upside down until the bread falls out of the bread pan.Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing and slice with bread knife.

TIP:If kneading paddle comes out in the loaf,remove it with a spatula or small utensil.

INGREDIENTS INTRODUCTION

1. Bread Flour

Bread flour is the most important ingredients of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes.It has a high gluten content and (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), and keep the size of the bread from collapsing after rising.Flower varies by region. The gluten content is higher than the all-purpose flour, so it can be used for making bread with large in size and higher inner fiber.

2. All-Purpose Flour

Flour that contains no baking powder,suitable for "quick"breads or bread made with the Quick settings.Bread flour is better suited for yeast breads.

3. Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel.Bread made with all or part whole-wheat flour will higher fiber and nutritional content.Whole-Wheat flour is heavier and,as a result,loaves may be smaller in size and have a heavier texture.

It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with Whole -Wheat flour or Bread Flour to achieve the best result.

4. Black Wheat Flour

Black Wheat Flour, also named as "Rye Flour", it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

Flour that contains baking powder,use especially for making cakes.Do not use self-rising flour in combination with yeast.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is "food" for yeast and also increase the sweet taste and color of bread.It is a very important element of making the bread rise.

White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

8. Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in bread maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), active-dry yeast, and instant yeast.

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften.

1 tsp dry yeast = 3 tsp dry yeast

1 tsp dry yeast = 15ml yeast

1 tsp dry yeast = 5ml

Before using, check the expiration date and storage time of yeast. Return to refrigerator immediately after each use, the fungus will be killed at high temperature. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

TIP: To check whether your yeast is fresh and active:

(1) Pour 1 cup (237ml) warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Add 1 teaspoon (5ml) white sugar into the cup and stir, then 1 tablespoon (15ml) yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow". If it does not, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

11. Grease, Butter and Vegetable Oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped

to small pieces before adding to liquid.

12. Baking Powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Baking Soda

It is similar with baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

14. Water and Other Liquids (always add first)

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be in room temperature between 20°C and 25°C. Some recipes may call for milk, or other liquids purpose of enhancing bread flavor. Never use dairy with the Delay Timer option.

USE EXACT MEASUREMENT

TIPS: One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be palced on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt. When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for first time, a beep will heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be

measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Dry measurements

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon, making sure it is leveled off.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

1. To clean the kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the bread, add water to the bottom of the bread pan and allow to soak for up to 1 hour. Wipe the paddle carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading paddle are dish-washing safe components.

2. To clean bread pan: Remove the bread pan by turning it in counterclockwise, then lift up the handle. Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.

Note: The bread pan and kneading paddle are dishwasher-safe. The outside of the bread pan and base may discolor. This is normal.

3. To clean the housing and top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the

high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

USE ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there will be any difference in loaf size between a very warm room and cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15°C to 34/15°C.

TROUBLESHOOTING

N°. PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
1 Odor or burning smell	*Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	*Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
2 Ingredients not blending can hear motor burning	*Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. *Too many ingredients.	*Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. *Measure ingredients accurately.
3 “HHH” displays when START/STOP button is pressed.	*Internal temperature of bread maker is too high.	*Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
4 Window is cloudy or covered with condensation.	*May occur during mixing or rising programs.	*Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
5 Kneading paddle comes out with the bread.	*Thicker crust with dark crust setting.	*It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.
6 Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour	*Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. *Too many ingredients. *Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	*Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft. *Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. *Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.
7 Bread risen too high or pushed lid up.	*Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). *Kneading paddle not in bread pan. *Forgot to add salt.	*Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. *Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2ml). *Check installation of kneading paddle.
8 Bread does not rise; loaf short.	*Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. *Lifting lid during programs.	*Measure all ingredients accurately *Check expiration date of yeast and flour. *Liquids should be room temperature.

Nº. PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
9 Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	*Dough has risen too fast. *Too much yeast or water. *Incorrect program chosen for the recipe.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.
10 Crust color is too light	*Opening the lid during baking.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.
11 Crust color is too dark	*Too much sugar in the recipe.	*Decrease sugar amount slightly. *Select a lighter crust option
12 Bread loaf is lopsided.	*Too much yeast or water. *Kneading paddle pushed dough to one side before rising and baking.	*Measure all ingredients accurately. *Decrease yeast or water slightly. *Some loaves may not be evenly shaped,particularly with whole-grain flour.
13 Loaves made are different shapes.	*Varies by the type of bread.	*Whole-grain or multigrain is denser and may be shorter than a basic white bread.
14 Bottom is hollow or holey inside.	*Dough too wet,too much yeast,no salt. *Water too hot.	*Measure all ingredients accurately *Decrease yeast or water slightly.Check salt measurement. *Use room temperature water.
15 Underbaked or sticky,dough bread.	*Too much liquid;incorrect program chosen.	*Decrease liquid and measure ingredients carefully. *Check program hosen for recipe.
16 Bread mashes down when slicing.	*Bread is too hot.	*Allow to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.
17 Bread has a heavy,thick texture.	*Too much flour,old flour. *Not enough water.	*Try increasing water or decreasing flour. *Whole-grain breads will have a heavier texture.
18 Base of bread pan has darkened or is spotted.	*After washing in disawasher.	*This is normal and will not affect the bread pan.



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the

time periods stipulated by the legislation in force in each country.

This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only

This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are

prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Made in China

RECIPE

MENUS	INGREDIENT	VOLUME	VOLUME	REMARK
1 sequence	bread weight	750g/1.5lb	500g/1lb	
Basic Bread	time	3:00	2:55	
	[1] water	200ml	150ml	
	[2] oil	2scoop	1.5 scoop	put on the corner
	[3] sugar	1 scoop	0.5 scoop	put on the corner
	[4] salt	0.7spoon	0.5 spoon	
	[5] high gluten flour	2.2cups/300g	1.5cups/210g	
[6] instant yeast	1.5spoon	1spoon	put on the dry flour,don't touch with any liquid	

2 French Bread	bread weight	750g/1.5lb	500g/1lb	
	time	4:00	3:55	
	[1] water	200ml	150ml	
	[2] oil	2 scoop	1.5 scoop	put on the corner
	[3] sugar	1 scoop	0.5 scoop	put on the corner
	[4] salt	0.7spoon	0.5 spoon	
[5] high gluten flour	2.2cups/300g	1.5cups/210g		
[6] instant yeast	1.0spoon	1 spoon	put on the dry flour,don't touch with any liquid	

3 Sweet Bread	bread weight	750g/1.5lb	500g/1lb	
	time	3:45	3:40	
	[1] water	200ml	150ml	
	[2] oil	2 scoop	1.5 scoop	
	[3] sugar	3 scoop	2 scoop	put on the corner
	[4] milk powder	1.5scoop	1 scoop	
	[5] salt	0.7 spoon	0.5 spoon	put on the corner
[6] high gluten flour	2.2cups/300g	1.5cups/210g		
[7] instant yeast	1.0spoon	0.8spoon	put on the dry flour,don't touch with any liquid	

MENUS	INGREDIENT	VOLUME	VOLUME	REMARK
4 sequence	bread weight	750g/1.5lb	500g/1lb	
Ultra-fast Bread	time	0:50		
	[1] water	200ml		temperature 40-50°C
	[2] oil	2scoop		
	[3] sugar	1scoop		put on the corner
	[4] salt	0.7spoon		put on the corner
	[5] high gluten flour	2.2cups/300g		
[6] instant yeast	3.5spoon		put on the dry flour,don't touch with any liquid	

5 Quick Bread	bread weight	750g/1.5lb	500g/1lb	
	time	2:00	1:55	
	[1] water	200ml	150ml	temperature 40-50°C
	[2] oil	2scoop	1.5scoop	
	[3] sugar	1 scoop	0.5 scoop	put on the corner
	[4] salt	0.7spoon	0.5spoon	put on the corner
[5] high gluten flour	2.2cups/300g	1.5cups/210g		
[6] instant yeast	3.5spoon	3.5spoon	put on the dry flour,don't touch with any liquid	

6 Cake	time	2:20		
	[1] water	30ml		
	[2] egg	3 pcs		
	[3] sugar	0.5cups		put on the corner
	[4] oil	2scoop		
[5] self-rising flour	2cups/280g			
[6] instant yeast	1.5spoon		put on the dry flour,don't touch with any liquid	

7 Dessert	time	1:40		
	[1] egg	2 pcs		
	[2] milk	1cup		
	[3] cooked rice	1.5 cups		
	[4] sugar	0.5 cups		
[5] raisin	0.5 cups			

MENUS		INGREDIENT	VOLUME	VOLUME	REMARK
8 Rice Bread	sequence	bread weight	750g	500g	
		time	2:45	2:40	
	[1]	water	140ml	110ml	
	[2]	oil	2spoon	1.5spoon	
	[3]	sugar	4scoop	3scoop	put on the corner
	[4]	salt	3/4spoon	1/2spoon	put on the corner
	[5]	cooked rice	70g	50g	
[6]	high gluten flour	1.7cups/240g	1.3cups/180g		
[7]	instant yeast	1.5spoon	1spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid	
<hr/>					
9 Corn Bread		bread weight	750g	500g	
		time	3:00	2:55	
	[1]	water	140ml	110ml	
	[2]	oil	2spoon	1.5spoon	
	[3]	sugar	4scoop	3scoop	put on the corner
	[4]	salt	3/4spoon	1/2spoon	put on the corner
	[5]	corn	70g	50g	steep in water 2-3 hours
[6]	high gluten flour	1.7cups/ 240g	1.3cups/ 180g		
[7]	instant yeast	1.5spoon	1spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid	
<hr/>					
10 Gluten free bread		bread weight	750g	500g	
		time	2:45	2:40	
	[1]	water	180ml	120ml	
	[2]	oil	2.5spoon	2spoon	
	[3]	sugar	3scoop	2.5scoop	put on the corner
	[4]	salt	1spoon	1/2spoon	put on the corner
	[5]	Corn flour	1.5cup/210g	1.25cup/175g	
[6]	high gluten flour	1.5cups/210g	1.24cups/175g		
[7]	instant yeast	1.5spoon	1.5spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid	

MENUS		INGREDIENT	VOLUME	REMARK
11 Gruel	[1]	dry ingredients	120g	
	[2]	water	600ml	
<hr/>				
12 Sticky rice	[1]	time	1:20	
	[2]	water	250ml	
		glutinous rice	250g	steep in water 30 min
<hr/>				
13 Mix	sequence	time	0:15	
	[1]	water	250ml	put on the corner
	[2]	salt	1spoon	
	[3]	oil	3scoop	
		high gluten flour	2.5cups/350g	
<hr/>				
14 Dough	[1]	time	1:30	
	[2]	water	220ml	put on the corner
	[3]	salt	1spoon	
	[4]	oil	3scoop	
	[5]	high gluten flour	2.2cups/300g	put on the dry flour, don't touch with any liquid
		instant yeast	1spoon	
<hr/>				
15 Knead	[1]	time	0:45	
	[2]	water	appropriate amount	
	[3]	salt	1spoon	
	[4]	oil	3scoop	
		high gluten flour	appropriate amount	

MENUS		INGREDIENT	VOLUME	REMARK
16 Rice wine	[1]	time	36:00:00	steep in water 30 min
	[2]	glutinous rice	500g	
	[3]	water	appropriate amount	
	[3]	distiller's yeast	1spoon(3g)	
17 Yogurt	[1]	time	8:00	
	[2]	milk	600ml	
		lactic acid bacteria	60ml	
18 Jam	[1]	time	1:20	stir to mush,can put some water
		fruit pulp	3cups	
	[2]	corn flour	0.5cups	
	[3]	sugar	1cups	
19 Bake	[1]	adjust the temperature through the button " crust color": light-160°C; medium-180°C,Dark-200°C		

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de usar este electrodoméstico, siga las siguientes precauciones básicas:

1. Lea y guarde estas instrucciones.

2. Antes de enchufar el aparato compruebe que el voltaje de la toma eléctrica es el mismo que se indica en la placa de datos.

3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que no dispongan de la experiencia o los conocimientos necesarios al respecto, a no ser que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que reciban las instrucciones necesarias para utilizarlo.

4. En el caso de que el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos, es necesario que se haga bajo estricta supervisión. Es necesario vigilar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

5. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones y póngase siempre manoplas para manejar la cubeta del pan o el pan caliente.

6. No introduzca la mano en la cámara de horneado cuando haya sacado el pan. La unidad calefactora todavía estará caliente.

7. Para prevenir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni ningún otro líquido.

8. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar alguna de sus piezas y antes de limpiarlo.

9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de cualquier forma. Devuelva el electrodoméstico al fabricante o llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen los ajustes eléctricos/mecánicos.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar lesiones.

11. No use el aparato en exteriores. Solo para uso doméstico.

12. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.

13. No coloque el aparato sobre una cocina de gas o eléctrica caliente ni cerca de ella, ni dentro de un horno caliente.

14. Extreme las precauciones al mover el aparato cuando esté lleno de aceite u otro líquido caliente.

15. No ponga nunca el aparato en marcha sin haber introducido antes la cubeta del pan con los ingredientes.

16. No fuerce ni dé golpes a la parte superior o a los lados de la cubeta del pan para extraerla, ya que podría dañarla.

17. Para desconectar el aparato, apague todos los controles (START/PAUSE/STOP) y después retire el enchufe de la toma de corriente.

18. No sitúe los ojos o la cara cerca de la ventana de cristal templado para prevenir lesiones en caso de que se rompiera.

19. Este electrodoméstico está equipado con un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su vivienda está conectada a tierra.

20. No toque las piezas móviles o que giran mientras está horneando.

21. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.

22. Limpie el interior de la cámara

de horneado con precaución. No rasque o dañe el tubo de la unidad calefactora.

PARTES Y ACCESORIOS (A)

Pieza n.º	Descripción	Pieza n.º	Descripción
1	Tapa superior	6	Unidad principal
2	Mezclador	7	Gancho
3	Cámara de horneado	8	Vaso medidor
4	Pantalla LCD	9	Cuchara medidora
5	Panel de control	10	Asa de la unidad principal

FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL (B)



PUESTA EN MARCHA

Enchufe la panificadora a una toma de corriente. Se oirá un pitido y aparecerá «3:00» en la pantalla.

Los dos puntos entre el «3» y el «00» no parpadean de forma continua. «1» es el programa por defecto. Las flechas señalan «1.21 b» y «MEDIUM», los valores por defecto.

BOTÓN START/PAUSE/STOP

Pulse el botón START/PAUSE/STOP una vez para iniciar el programa. Se iluminará el indicador, y los dos puntos del indicador de tiempo empezarán a parpadear. El programa se pondrá en marcha. Cuando un programa está en marcha, todos los demás botones quedan desactivados, excepto START/PAUSE/STOP.

Si pulsa el botón START/PAUSE/STOP durante 0,5 segundos el programa se pondrá en pausa. Si no detecta actividad después de 3 minutos, el programa seleccionado seguirá funcionando hasta el final.

Si pulsa el botón START/PAUSE/STOP durante 3 segundos el programa se cancelará. Se oirá un pitido que significa que el programa se ha cancelado. De este modo se evitan interrupciones

no intencionadas en el funcionamiento de un programa.

Para sacar el pan, pulse el botón START/PAUSE/STOP al final del ciclo de horneado.

SELECCIONAR UN PROGRAMA

Pulse el botón MENU para seleccionar el programa deseado. Cada vez que pulse este botón, oirá un pitido y los programas irán apareciendo uno tras otro en la pantalla LCD.

COLOR DE LA CORTEZA

Pulse el botón COLOR para seleccionar la configuración deseada. Corteza poco dorada (Light), medianamente dorada (Medium), muy dorada (Dark)



Esta función se puede utilizar en los programas 1-3,5,8-10.

PESO

Pulse el botón WEIGHT para elegir el peso bruto deseado (1,2 lb, 1,5 lb).

Esta función se puede utilizar en los programas 1-3,5,8-10.

INICIO DIFERIDO (“▲ o ▼”)



Utilice el temporizador de la función de inicio diferido para poner la panificadora en marcha más tarde. Pulse los botones “▲ o ▼” para aumentar el ciclo de tiempo que se muestra en la pantalla LCD. Puede sumar hasta 15 horas incluyendo el tiempo de demora y la duración del programa.

NOTAS:

- Establezca el tiempo de demora después de seleccionar el programa, el peso y el dorado de la corteza.
- No utilice la función de inicio diferido con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes perecederos como huevos, leche, nata o queso.
- Establezca el tiempo de cocción del pan pulsando “▲ o ▼”. Tenga en cuenta que este tiempo debe incluir la duración del programa. Cuando el programa haya finalizado, la panificadora entrará en el modo «mantener

caliente» durante 1 hora. Antes de empezar a hacer pan, pulse los botones para seleccionar programa, peso y dorado de la corteza. A continuación pulse “▲ o ▼” para programar la hora en la que quiere tener el pan listo, con incrementos de 10 minutos. Se pueden seleccionar 15 horas como máximo.

APAGÓN ELÉCTRICO

En caso de corte del suministro eléctrico, el proceso de elaboración del pan continuará automáticamente durante los siguientes 10 minutos, sin necesidad de pulsar el botón START/PAUSE/STOP. Si la interrupción dura más de 10 minutos, el aparato dejará de funcionar y la pantalla LCD volverá a la configuración por defecto. Si la masa ya había empezado a subir, deseche los ingredientes de la cubeta y empiece de nuevo. Si la masa no había empezado a subir, cuando pueda volver a conectar el aparato a la corriente, pulse el botón START/PAUSE/STOP para continuar el programa desde el principio.

AVISOS EN LA PANTALLA

«HHH»: Este aviso significa que la temperatura en la cubeta del pan es demasiado elevada. Pulse el botón START/PAUSE/STOP (ver figura 1 más abajo) para detener el programa, desenchufe la panificadora, abra la tapa superior y deje que el aparato se enfríe completamente durante 10-20 minutos antes de continuar.

«EE0»: Este aviso significa que el sensor de temperatura está desconectado. Pulse el botón START/PAUSE/STOP (ver figura 2 más abajo) para detener el programa, y desenchufe el aparato. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que examinen en sensor, lo reparen o realicen los ajustes eléctricos/mecánicos.

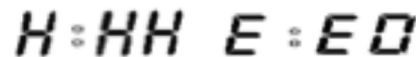



Figura 1

Figura 2

MANTENER CALIENTE

Cuando el programa haya finalizado, se oirán

10 pitidos y la panificadora entrará en el modo «mantener caliente» durante 1 hora. En la pantalla LCD aparecerá «0:00».

Al cabo de 60 minutos, aparecerá el símbolo . Para detener el modo «mantener caliente», pulse el botón START/PAUSE/STOP durante 3 segundos.

CONSEJO: Si se saca el pan inmediatamente después de que el programa finalice, se evitará que se dore más.

PROGRAMAS

1. Pan básico (Basic)

Para panes blancos y con varios tipos de harina. El ingrediente principal es la harina normal.

2. Pan francés (French)

Para panes ligeros hechos con harina fina. El pan suele ser muy esponjoso y con una corteza crujiente. Este programa no es adecuado para recetas que contengan mantequilla, margarina o leche.

3. Pan dulce (Sweet)

Para panes con aditivos como zumos de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. Como el pan tarda más en subir, será ligero y esponjoso.

4. Ultrarrápido (Ultra-fast)

El pan se amasa, sube y hornea en muy poco tiempo. Este pan es el menos esponjoso de todos.

5. Pan rápido (Quick)

El tiempo de amasado, subida y horneado es más corto que el del programa de pan básico, pero no tan rápido como el del programa ultrarrápido. El interior del pan es más denso.

Los panes rápidos se preparan con levadura química y bicarbonato sódico, que se activan con la humedad y el calor. Para que los panes rápidos queden perfectos, se recomienda colocar todos los líquidos en el fondo de la cubeta del pan y los ingredientes secos arriba. Es posible que, durante el mezclado inicial de la masa del pan rápido, los ingredientes secos se amontonen en las esquinas de la cubeta, y puede ser necesario ayudar al aparato a mezclarlos para evitar grumos de harina. En este caso, utilice una espátula.

6. Tarta (Cake)

Se amasa, sube y hornea. Sube con la ayuda de bicarbonato o levadura química.

7. Postre (Dessert)

Amasa y hornea alimentos con alto contenido de grasa y proteínas.

8. Pan de arroz (Rice bread)

Se mezcla arroz hervido en la harina en igual proporción para hacer pan de arroz.

9. Pan de maíz (Corn bread)

Se mezcla maíz en la harina para hacer pan de maíz.

10. Pan sin gluten (Gluten free)

Para hacer pan con harinas sin gluten. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para absorber los líquidos y las propiedades de subida son diferentes.

11. Gachas (Gruel)

Amasar y cocer para elaborar gachas con grano grueso.

12. Arroz pegajoso (Sticky rice)

Remover y calentar para obtener una bola de arroz pegajosa.

13. Mezclar (Mix)

Para remover y mezclar a fondo harina y líquidos.

14. Masa (Dough)

Este programa sirve para preparar masas fermentadas para panecillos, masa de pizza, etc., para luego hornear en un horno convencional. Este programa no tiene fase de horneado.

15. Amasar (Knead)

Solo amasa, no hace subir ni hornea el pan. Se utiliza para preparar masas para pizzas, etc.

16. Vino de arroz (Rice wine)

Para cocinar el arroz blanco glutinoso refinado.

17. Yogur (Yogurt)

Programa para preparar yogur.

18. Mermelada (Jam)

Utilice este programa para preparar mermeladas de fruta fresca o de naranja. No aumente la cantidad ni deje que los ingredientes rebosen por encima de la cubeta del pan y se viertan en la cámara de horneado. Si esto ocurre, apague el aparato de inmediato y saque la cubeta del pan con cuidado. Déjela enfriar y límpiela.

19. Hornear (Bake)

Para cuando se necesita más tiempo de horneado, por ejemplo porque el pan ha quedado demasiado blando o no está suficientemente dorado. Este programa no tiene fase de amasado ni reposo.

ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque la cubeta del pan y el mezclador.

Nota: No utilice utensilios metálicos en la cubeta del pan porque podrían dañar la superficie antiadherente.

PRECAUCIÓN Riesgo de caída. La panificadora puede vibrar y desplazarse durante el ciclo de amasado. Sitúela siempre en el centro de la mesa o encimera, lejos del borde.

1. Compruebe que no falten piezas o que no estén dañadas.

2. Limpie todas las partes como se indica en el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

3. Seleccione el programa «hornear» (Bake) y deje que la panificadora hornee vacía durante unos 10 minutos. Después déjela enfriar y limpie de nuevo todos los accesorios. Es posible que salga un poco de humo cuando la ponga en marcha por primera vez. Es normal y dejará de hacerlo después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tiene suficiente ventilación.

4. Seque todas las piezas y móntelas de nuevo para que el aparato esté listo para usar.

Instrucciones detalladas

- Sirviéndose del asa de la cubeta del pan, haga girar la cubeta del pan en sentido antihorario y después extraíga la de la unidad principal. (C)
- Encaje el mezclador en el eje motriz dentro de la cubeta del pan.(D)

1. Mezclador.

2. Eje motriz.

3. Cubeta del pan.

- Introduzca los ingredientes en la cubeta del pan siguiendo el orden de la receta. Primero los líquidos, el azúcar y la sal. Después la harina y por último la levadura.

- Mida los ingredientes con precisión y añádalos a la cubeta del pan siguiendo el orden EXACTO

indicado en la receta.

• **NOTA:** Con un dedo, marque un hoyo pequeño en la parte superior de la harina y vierta allí la levadura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal y los líquidos. (E)



PRIMERO: Ingredientes líquidos a temperatura ambiente
SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, manteca, harina)
POR ÚLTIMO: Levadura. **SIN QUE ENTRE EN CONTACTO** con los ingredientes húmedos.

CONSEJO: Mida de antemano todos los ingredientes, incluso los complementarios (frutos secos, uvas).

• Coloque la cubeta del pan en la cámara de horneado y asegúrese de que queda encajada en su lugar haciéndola girar en sentido horario. Cierre la tapa.

• **NOTA:** La cubeta del pan debe encajar en su lugar para que los ingredientes se puedan mezclar y amasar correctamente.

• Enchufe la panificadora. Se oír un pitido y en la pantalla LCD aparecerá por defecto el programa 1.

• Pulse el botón MENU hasta que encuentre el programa deseado.

• Pulse el botón WEIGHT para mover la flecha de 1.2 lb a 1.5 lb (los programas

4, 6, 7, 11-19 no permiten elegir el peso)

• Pulse el botón COLOR para mover la flecha al valor deseado: Light (poco dorado), Medium (medianamente dorado), Dark (muy dorado). Este valor no se puede ajustar en los programas 4, 6, 7, 11-19).

• Si lo desea, active el botón TIME (inicio diferido). Pulse los botones + y - para aumentar o reducir la duración del ciclo que aparece en la pantalla LCD (esta función no está disponible en el programa 18).

• **NOTA:** No utilice esta función si la receta contiene productos lácteos o huevos. Puede saltarse este paso si va a poner en marcha la panificadora inmediatamente.

• Pulse el botón START/PAUSE/STOP una vez para iniciar el programa. Se oír un único pitido y aparecerá el número «3:00» en la pantalla LCD. Pero los dos puntos entre «3» y «00» no parpadean de forma continua, y el indicador está encendido. El mezclador empezará a girar para mezclar todos los ingredientes. Si se ha activado el inicio diferido, el mezclador no empezará a girar hasta la hora indicada para que empiece el programa.

• El aparato emitirá diez pitidos cuando deba incorporar los ingredientes complementarios (fruta, frutos secos, pasas). Abra la tapa e introduzca los productos. (Esta función se puede ajustar en los programas 1-3, 5 y 8-10.) El momento varía según el programa.

• Una vez finalizado el proceso se escucharán 10 pitidos y la panificadora entrará en el modo «mantener caliente» durante 1 hora para mantener el pan caliente. Puede pulsar el botón START/PAUSE/STOP durante 3 segundos para detener el proceso y finalizar el modo «mantener caliente». Desenchufe la panificadora y abra la tapa utilizando manoplas.

• Deje que la cubeta del pan se enfríe un poco antes de sacar el pan. Utilice manoplas para horno, haga girar con cuidado la cubeta en sentido antihorario y levante el asa para sacarla de la panificadora.

Atención: ¡La cubeta y el pan pueden estar muy calientes! Manéjelos siempre con cuidado.

• Con las manoplas puestas, coloque la cubeta del pan boca abajo (con el asa plegada) sobre una rejilla de horno o una superficie limpia y agítela suavemente hasta que se desprenda el pan. Utilice una espátula para separar con cuidado los lados del pan de la cubeta.(F)

• Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda cortar el pan con un cuchillo dentado o eléctrico. Es mejor no utilizar un cuchillo de cocina o para fruta, porque el pan podría deformarse.

• Si el mezclador ha quedado dentro del pan, retírelo suavemente con una espátula o un utensilio pequeño. El pan estará caliente. No intente extraer el mezclador con la mano. Cuando no utilice la panificadora, o haya

terminado el ciclo de horneado, desenchúfela.

Nota: Guarde el pan que sobre en una bolsa de plástico sellada a temperatura ambiente. Se conservará unos tres días. Si necesita guardarlo durante más tiempo, guarde la bolsa sellada en la nevera y se conservará unos 10 días.

SACAR EL PAN

La cubeta del pan y la cámara de horneado estarán calientes, por lo que debe usar manoplas. Saque la cubeta del pan levantando el asa y haciéndola girar en sentido horario para desbloquearla, y levántela separándola de la base de la cámara.

Coloque la cubeta boca abajo y agítela con cuidado hasta que el pan se desprenda. Deje que se enfríe sobre una rejilla de horno durante 10 minutos antes de cortarlo con un cuchillo para pan.

CONSEJO: Si el mezclador ha quedado dentro del pan, retírelo suavemente con una espátula o un utensilio pequeño.

INGREDIENTES

1. Harina para pan

La harina para pan es el ingrediente más importante para hacer pan, y se recomienda en casi todas las recetas de pan con levadura. Contiene mucho gluten (por lo que también se denomina harina de fuerza, y además contiene mucha proteína) y evita que el pan se hunda después de haber subido. Puede variar según la región. El contenido de gluten es superior que en la harina común, por lo que se puede utilizar para hacer panes de mayor tamaño y más ricos en fibra.

2. Harina común

Harina que no contiene levadura, adecuada para panes «rápidos» o pan que se hace en poco rato. La harina para pan es más adecuada para los panes con levadura.

3. Harina integral

La harina integral es el resultado de moler el grano de trigo entero. El pan elaborado con harina integral es más rico en fibra y más nutritivo. La harina integral es más pesada, de modo que las rebanadas pueden ser más

pequeñas pero con una textura más densa. Contiene cáscara de trigo y gluten. Muchas recetas combinan harina integral o harina para pan con otros tipos de harina para obtener un mejor resultado.

4. Harina de trigo sarraceno

La harina de trigo sarraceno también se denomina «harina de centeno», y es un tipo de harina con mucha fibra, similar a la harina integral. Para obtener un pan de gran tamaño debe utilizarse en combinación con una gran proporción de harina de pan.

5. Harina con levadura

Es una harina que ya contiene levadura, ideal para preparar pasteles. No la utilice en combinación con levadura.

6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se preparan a partir del maíz o de la avena. Son ingredientes que se añaden para preparar un pan rústico, dado que mejoran el sabor y la textura.

7. Azúcar

El azúcar es «alimento» para la levadura, y también mejora el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para que el pan suba. Normalmente se utiliza azúcar blanco, pero algunas recetas también incluyen azúcar moreno o azúcar glas.

8. Levadura natural

La levadura natural es un organismo vivo y debe guardarse en la nevera para que siga fresca. Necesita los carbohidratos del azúcar y la harina para «alimentarse». La levadura utilizada en la panificadora se vende con diferentes denominaciones: levadura para panificadora (preferido), levadura seca de panadería y levadura instantánea.

Una vez ha actuado la levadura, se produce dióxido de carbono. El dióxido de carbono expande el pan y hace que la fibra interior sea más esponjosa.

1 cucharada de levadura seca de panadería =

3 cucharaditas de levadura seca de panadería

1 cucharada de levadura seca de panadería = 15 ml de levadura seca de panadería

1 cucharadita de levadura seca de panadería = 5 ml de levadura seca de panadería

Antes de usarla, compruebe la fecha de caducidad y las indicaciones de conservación de la levadura. Guárdela en la nevera después de cada uso, los hongos no resisten las temperaturas altas. Normalmente, la causa de que el pan no suba es el mal estado de la levadura.

CONSEJO: Para comprobar que la levadura está fresca y activa:

(1) Vierta 1 vaso (237 ml) de agua caliente (45-50 °C) en el vaso medidor.

(2) Añada 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanco en el vaso y remueva. Después introduzca 1 cucharada (15 ml) de levadura en el agua.

(3) Coloque el vaso medidor en un lugar caliente durante 10 minutos. No agite el agua.

(4) Si la levadura está activa, empezará a hacer burbujas o a «crecer». Si no es así, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se utiliza para limitar la actividad de la levadura. Pero no utilice demasiada sal en una receta. El pan será más grande sin sal.

10. Huevo

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, hacerlo más nutritivo y más grande. El huevo debe mezclarse junto con los demás ingredientes líquidos.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede suavizar el pan y alargar el periodo de conservación. La mantequilla debe fundirse o cortarse en trozos pequeños antes de introducirla en el líquido.

12. Levadura química

La levadura química se utiliza para el pan y la repostería ultrarrápidos. No hay que dejarla en reposo y puede producir aire, que crea burbujas que suavizan la textura del pan mediante principios químicos.

13. Bicarbonato sódico

Es similar a la levadura química. También se pueden usar juntos.

14. Agua y otros líquidos (siempre hay que añadirlos primero)

El agua es un ingrediente esencial para preparar pan. En general, el agua debe estar a temperatura ambiente, entre 20°C y 25°C. Algunas recetas contienen leche u otros líquidos para mejorar el sabor. No utilice productos lácteos con la función de inicio diferido.

MIDA LOS INGREDIENTES CON PRECISIÓN

CONSEJOS: Uno de los pasos más importantes para que el pan salga bien es medir los ingredientes con precisión. Mida cuidadosamente cada ingrediente y añádalo a la panificadora siguiendo el orden indicado en la receta.

Recomendamos encarecidamente que utilice el vaso medidor o la cuchara medidora para obtener la cantidad exacta, de lo contrario la calidad no será la misma.

Orden

Siempre añada los ingredientes siguiendo el orden indicado en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

POR ULTIMO: Levadura natural

La levadura solo puede colocarse sobre la harina seca y no debe entrar nunca en contacto con líquidos o sal.

Cuando programe el inicio diferido, no añada ingredientes perecederos como huevos o leche.

Cuando la harina esté amasada por primera vez, se oirá un pitido para que añada los ingredientes complementarios a la mezcla, como por ejemplo fruta. Si añade la fruta demasiado pronto, el sabor disminuirá por haberse agitado durante demasiado tiempo.

Ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca u otros líquidos deben medirse en un vaso medidor con pico y marcas claras. Deje el vaso sobre el mostrador e inclínese para comprobar el nivel de líquido. Limpie el vaso medidor antes de añadir otros ingredientes para medirlos, como por ejemplo acetite.

Medición de ingredientes secos
Mida los ingredientes secos vertiendo suavemente la harina o los demás ingredientes a cucharadas en el vaso medidor y, una vez lleno, enráselo con un cuchillo. No utilice el vaso medidor para sacar directamente los ingredientes secos de su recipiente, porque de este modo podría incluir una cucharada de más. No dé golpecitos en el fondo del vaso medidor ni comprima los ingredientes por la parte superior.
TRUCO: Antes de medir, remueva la harina para airearla. Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, como sal o azúcar, utilice la cuchara medidora, y enrásela siempre.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato antes de limpiarlo. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad principal en líquidos. Deje que la panificadora se enfríe completamente antes de limpiarla.

1- Para limpiar el mezclador: Si es difícil separar el mezclador de la cubeta del pan, añada agua en el fondo de la cubeta del pan y déjelo en remojo durante 1 hora. Limpie el mezclador cuidadosamente con un paño de algodón humedecido. Tanto la cubeta del pan como el mezclador se pueden lavar en el lavavajillas.

2. Para limpiar la cubeta del pan: Gire la cubeta del pan en sentido antihorario y después extráigala levantándola por el asa. Con un paño humedecido, límpiela por dentro y por fuera. No utilice agentes abrasivos para no dañar la capa antiadherente. La cubeta del pan debe estar completamente seca antes de volver a instalarla. Nota: Tanto la cubeta del pan como el mezclador se pueden lavar en el lavavajillas. Es posible que la parte exterior de la cubeta del pan y el fondo cambien de color. Es normal.

3. Para limpiar la unidad principal y la tapa superior:

Después de cada uso, espere a que el aparato se enfríe. Utilice un paño humedecido para limpiar la tapa, la unidad principal, la cámara de horneado y el interior de la ventana de cristal. No utilice productos abrasivos, ya que podría deteriorar el pulido de la superficie. Nunca sumerja el aparato en agua para limpiarlo.

Nota: Le recomendamos que no desmonte la tapa para limpiarla.

4. Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que está completamente fría, limpia y seca, y que la tapa está cerrada.

CONDICIONES AMBIENTALES

El aparato puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero habrá diferencias en el tamaño del pan en función de si la temperatura es muy elevada o muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente esté entre 15°C y 34°C.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nº. PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
1 Huele a quemado.	- Se ha vertido harina u otros ingredientes en la cámara de horneado.	- Pare la panificadora y espere a que se enfríe completamente. Limpie el exceso de harina, etc. de la cámara de horneado con una servilleta de papel.
2 Los ingredientes no se mezclan. Se oye el motor funcionando.	- Es posible que la cubeta del pan o el mezclador no estén correctamente instalados. - Demasiados ingredientes.	- Asegúrese de que el mezclador está totalmente insertado en el eje. - Mida los ingredientes con precisión.
3 Aparecen las letras «HHH» cuando se pulsa el botón START/PAUSE/STOP.	- La temperatura interna de la panificadora es demasiado elevada.	- Deje que el aparato se enfríe entre programa y programa. Desenchufe el aparato, abra la tapa y saque la cubeta del pan. Deje que se enfríe unos 15-30 minutos antes de empezar nuevos programas.
4 La ventana está empañada, cubierta de condensación.	- Puede ocurrir durante las fases de mezclado o subida.	- Normalmente la condensación desaparece durante el horneado. - Limpie bien la ventana entre usos.
5 El mezclador sale pegado al pan o dentro de él.	- Configuración de corteza gruesa y muy dorada.	- No es raro que el mezclador salga con el pan. Cuando el pan se haya enfriado, extraiga el mezclador con una espátula.
6 La masa no se mezcla bien; la harina y los demás ingredientes se pegan a los lados de la cubeta; el pan sale cubierto de harina.	- Es posible que la cubeta del pan o el mezclador no estén correctamente instalados. - Demasiados ingredientes. - La masa sin gluten suele tener mucha humedad. Puede ser necesario limpiar los lados con una espátula de goma.	- Compruebe que la cubeta del pan está bien instalada y el mezclador encaja firmemente en el eje. - Compruebe que ha medido los ingredientes correctamente y los ha añadido en el orden indicado. - El exceso de harina puede eliminarse del pan una vez horneado y frío. Añada agua, de cucharada en cucharada, hasta que la masa haya formado una bola.

Nº. PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
7 El pan ha subido demasiado y ha abierto la tapa.	- Los ingredientes no se han medido con precisión (demasiada levadura o harina). - El mezclador no está en la cubeta del pan. - Se olvidó de añadir sal.	- Mida los ingredientes con precisión y asegúrese de que ha añadido azúcar y sal. - Reduzca la levadura 1/4 de cucharadita menos (1,2 ml). - Compruebe que el mezclador está bien instalado.
8 El pan no sube, queda bajo.	- No ha medido bien los ingredientes o la levadura no está activa. - Se ha levantado la tapa durante el programa.	- Mida todos los ingredientes con precisión. - Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y de la harina. - Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.
9 El pan tiene un cráter en la parte superior una vez horneado.	- La masa ha subido demasiado rápido. - Demasiada levadura o agua. - Se ha elegido un programa no adecuado para la receta.	- No abra la tapa durante el horneado. - Seleccione una opción con más dorado.
10 La corteza es demasiado clara.	- Se ha abierto la tapa durante el horneado.	- No abra la tapa durante el horneado. - Seleccione una opción con más dorado.
11 La corteza es demasiado oscura.	- Demasiado azúcar en la receta.	- Disminuya la cantidad de azúcar. - Seleccione una opción con menos dorado.
12 El pan es asimétrico.	- Demasiada levadura o agua. - El mezclador ha empujado la masa hacia un lado antes de subir y hornear.	- Mida todos los ingredientes con precisión. - Ponga menos levadura o menos agua. - A veces ocurre que el pan no es uniforme. Sobre todo con harina integral.
13 Los panes tienen diferentes formas.	- Varían según el tipo de pan.	- La harina integral o multicereal es más densa y el pan puede quedar más bajo que un pan blanco básico.
14 La base está ahuecada, o el pan tiene agujeros en el interior.	- La masa está demasiado húmeda, tiene demasiada levadura natural o no ha echado sal. - El agua está demasiado caliente.	- Mida todos los ingredientes con precisión. - Reduzca ligeramente la cantidad de levadura o de agua. - Compruebe la cantidad de sal.
15 Pan pegajoso o poco horneado	- Demasiado líquido - Se ha elegido un programa no adecuado.	- Reduzca líquidos y mida bien los ingredientes. - Compruebe el programa elegido para la receta.
16 El pan se rompe al cortarlo	- El pan está demasiado caliente.	- Deje que se enfríe sobre una rejilla de horno durante 15-30 minutos antes de cortarlo.
17 El pan es muy duro, con una textura muy densa.	- Demasiada harina, harina caducada. - No hay suficiente agua.	- Pruebe a poner más agua, o menos harina. - Los panes integrales tienen una textura más pesada.
18 La base de la cubeta del pan se ha oscurecido o está manchada.	- Después de lavarla en el lavavajillas.	- Es normal y no afecta al funcionamiento de la cubeta.



DESECHAR EL PRODUCTO DE FORMA RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

■ Ayúdenos a proteger el medio ambiente!
Recuerde que debe respetar la normativa local: lleve los electrodomésticos que no funcionen a

un centro de gestión de residuos adecuado.

Garantía de calidad:

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Fabricado en China

RECETAS

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
1 Pan básico	Orden	Peso del pan	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb
	[1]	Tiempo	3:00	2:55
	[2]	agua	200 ml	150 ml
	[3]	Aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	[4]	azúcar	1 cucharadas	0,5 cucharadas
	[5]	sal	0,7 cucharaditas	0,5 cucharaditas
[6]	harina de fuerza	2,2 vasos / 300 g	1,5 vasos / 210 g	
[6]	levadura instantánea	1,5 cucharadita	1 cucharaditas	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
2 Pan francés	Orden	Peso del pan	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb
	[1]	Tiempo	4:00	3:55
	[2]	agua	200 ml	150 ml
	[3]	Aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	[4]	azúcar	1 cucharadas	0,5 cucharadas
	[5]	sal	0,7 cucharaditas	0,5 cucharaditas
[6]	harina de fuerza	2,2 vasos / 300 g	1,5 vasos / 210 g	
[6]	levadura instantánea	1,5 cucharadita	1 cucharaditas	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
3 Pan dulce	Orden	Peso del pan	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb
	[1]	Tiempo	3:45	3:40
	[2]	agua	200 ml	150 ml
	[3]	aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	[4]	azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas
	[5]	leche en polvo	1,5 cucharadas	1 cucharada
	[6]	sal	0,7 cucharaditas	0,5 cucharaditas
[7]	harina de fuerza	2,2 vasos / 300 g	1,5 vasos / 210 g	
[7]	levadura instantánea	1,5 cucharadita	1 cucharaditas	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
4 Pan ultra-rápido	Orden	Peso del pan	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb
	[1]	Tiempo	0:50	
	[2]	agua	200 ml	
	[3]	aceite	2 cucharadas	
	[4]	azúcar	1 cucharada	
	[5]	sal	0,7 cucharaditas	
[6]	harina de fuerza	2,2 vasos / 300 g		
[6]	levadura instantánea	3,5 cucharaditas		poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
5 Pan rápido	Orden	Peso del pan	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb
	[1]	Tiempo	2:00	1:55
	[2]	agua	200 ml	150 ml
	[3]	aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas
	[4]	azúcar	1 cucharada	0,5 cucharadas
	[5]	sal	0,7 cucharaditas	0,5 cucharaditas
[6]	harina de fuerza	2,2 vasos / 300 g	1,5 vasos / 210 g	
[6]	levadura instantánea	3,5 cucharaditas	3,5 cucharaditas	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
6 Cake	Orden	Tiempo	2:20	
	[1]	agua	30 ml	
	[2]	huevos	3	
	[3]	azúcar	0,5 vasos	
	[4]	aceite	2 cucharadas	
	[5]	harina con levadura	2 vasos / 280 g	
[6]	levadura instantánea	1,5 cucharadita		poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES
7 Postre	Orden	Tiempo	1:40	
	[1]	huevos	2	
	[2]	leche	1 vaso	
	[3]	arroz hervido	1,5 vasos	
	[4]	azúcar	0,5 vasos	
	[5]	pasas	0,5 vasos	

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	OBSERVACIONES		
8 Pan de arroz	Orden	Peso del pan	750 g	500 g		11 Gachas	Ingredientes	120 g		
	[1]	Tiempo	2:45	2:40			[2]	secos	600 ml	
	[2]	agua	140 ml	110 ml		12 Arroz pegajoso	Tiempo	1:20		
	[3]	aceite	2 cucharaditas	1,5 cucharaditas	colocar en la esquina		[1]	agua	250 ml	remojar en agua 30 minutos
	[4]	azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas	colocar en la esquina		[2]	arroz	250 g	
	[5]	sal	3/4 de cucharadita	1/2 cucharadita				glutinoso		
	[6]	arroz hervido	70 g	50 g						
[7]	harina de fuerza	1,7 vasos / 240 g	1,3 vasos / 180 g							
	levadura instantánea	1,5 cucharaditas	1 cucharadita	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido	13 Mezclar	Orden	Tiempo	0:15	colocar en la esquina	
				[1]		agua	250ml			
				[2]		sal	1 cucharadita			
				[3]		aceite	3 cucharadas			
				[4]	harina de fuerza	2,5 vasos / 350 g				
9 Pan de maíz		Peso del pan	750 g	500 g		14 Masa	Tiempo	1:30	colocar en la esquina	
	[1]	Tiempo	3:00	2:55			[1]	agua		220ml
	[2]	agua	140 ml	110 ml			[2]	sal		1 cucharadita
	[3]	aceite	2 cucharaditas	1,5 cucharadita	colocar en la esquina		[3]	aceite		3 cucharadas
	[4]	azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas	colocar en la esquina		[4]	harina de fuerza		2,2 vasos / 300 g
	[5]	sal	3/4 cucharadita	1/2 cucharadita	remojar en agua 2-3h	[5]	levadura instantánea	1 cucharadita		
	[6]	maíz	70 g	50 g					poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido	
[7]	harina de fuerza	1,7 vasos / 240 g	1,3 vasos / 180 g							
	levadura instantánea	1,5 cucharaditas	1 cucharadita	poner sobre la harina seca; que no entre en contacto con ningún líquido						
10 Pan sin gluten		Peso del pan	750 g	500 g		15 Amasar	Tiempo	0:45	cantidad adecuada	
	[1]	Tiempo	2:45	2:40			[1]	agua		cantidad adecuada
	[2]	agua	180 ml	120 ml			[2]	sal		1 cucharadita
	[3]	aceite	2,5 cucharaditas	2 cucharaditas	colocar en la esquina		[3]	aceite		3 cucharadas
	[4]	azúcar	3 cucharadas	1,5 cucharadas	colocar en la esquina	[4]	harina de fuerza	cantidad adecuada		
	[5]	sal	1 cucharadita	1/2 cucharadita						
	[6]	Harina de maíz	1,5 vasos / 210 g	1,2 vasos / 175 g		16 Vino de arroz	Tiempo	36:00:00	remojar en agua 30 minutos	
[7]	harina de fuerza	1,5 vasos / 210 g	1,24 vasos / 175 g		[1]		arroz glutinoso	500g		
	levadura instantánea	1,5 cucharadita	1,5 cucharadita	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido	[2]		agua	cantidad adecuada		
					[3]	levadura para fermentar vino	1 cucharadita (3 g)			

PROGRAMAS	INGREDIENTES	CANTIDAD	OBSERVACIONES
17 Yogur	[1] Tiempo [2] leche bacterias de ácido lácteo	8:00 600ml 60ml	
18 Merme- lada	[1] Tiempo [2] pulpa de fruta harina de maíz [3] azúcar	1:20 3 vasos 0,5 vasos 1 vaso	remover para chafar, se puede añadir algo de agua
19 Hornear	[1] ajustar la temperatura con el botón COLOR: (light -160 °C; medium 180 °C, dark - 200 °C)		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les précautions fondamentales suivantes doivent toujours être respectées avant d'utiliser cet appareil électrique.

1. Lisez et conservez ces instructions.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise secteur correspond à celle qui figure sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins que ces utilisateurs soient encadrés ou aient reçu les instructions pertinentes pour utiliser l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
4. L'appareil doit impérativement être surveillé lorsqu'il est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant. Les enfants devront être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Veuillez toujours porter des gants de cuisine pour manipuler la cuve à pain chaude ou le pain chaud.

6. Ne mettez pas votre main dans la chambre de cuisson après avoir retiré la cuve à pain. L'élément chauffant sera encore chaud.

7. Ne plongez pas les câbles, les fiches, ni la machine à pain dans l'eau ou dans tout autre liquide ; vous risqueriez de vous électrocuter.

8. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des éléments ou avant de le nettoyer.

9. N'utilisez aucun appareil dont la fiche ou le câble est abîmé, en cas de dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au fabricant ou au service technique agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou soumis à un réglage électrique/mécanique.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

11. N'utilisez pas l'appareil à l'air libre. Réservé à un usage domestique.

12. Ne laissez pas le câble pendre d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

13. Ne placez pas l'appareil sur ou à

proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.

14. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.

15. Ne mettez jamais l'appareil en marche sans avoir placé correctement la cuve à pain avec les ingrédients.

16. Ne donnez jamais de coups sur le haut ou le bord de la cuve pour la retirer, car cela pourrait l'endommager.

17. Pour mettre l'appareil hors service, éteignez toutes les commandes (START/PAUSE/STOP) puis retirez la fiche de la prise secteur.

18. Veillez à ne pas approcher les yeux ou le visage du hublot de contrôle en verre trempé, au cas où le verre de sécurité se casse.

19. Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Assurez-vous d'assurer que la prise secteur de votre domicile est reliée à la terre.

20. Ne touchez aucune pièce en mouvement ou tournante pendant la cuisson.

21. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

22. Nettoyez minutieusement l'intérieur du four. Ne rayez pas et n'endommagez pas l'élément chauffant tubulaire.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES (A)

Pièce	Description	Pièce	Description
1	Couvercle supérieur	6	Boîtier
2	Palette de pétrissage	7	Crochet
3	Chambre de cuisson	8	Verre doseur
4	Ecran LCD	9	Cuillère doseuse
5	Panneau de contrôle	10	Poignée

FONCTIONNEMENT PANNEAU DE CONTRÔLE (B)

MISE EN MARCHÉ



Branchez la machine à pain sur la prise secteur. Vous entendrez alors un bip et l'écran affichera « 3:00 ». Les deux points entre « 3 » et « 00 » ne clignotent pas en permanence.

« 1 » est le programme par défaut. Les flèches indiquent « 1,2 lb » et « MEDIUM » car il s'agit des réglages par défaut.

BOUTON START/PAUSE/STOP

Appuyez une fois sur le bouton START/PAUSE/STOP pour faire démarrer le programme. L'indicateur s'allumera, les deux points de l'affichage du temps commenceront à clignoter et le programme démarrera. Une fois le programme lancé, tous les boutons sont désactivés, sauf le bouton START/PAUSE/STOP.

Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pendant 0,5 seconde pour passer en mode pause, et si aucune opération n'a lieu pendant 3 minutes, le programme continuera le processus jusqu'à ce que le programme sélectionné s'achève.

Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pendant 3 secondes pour annuler un programme. Vous entendrez alors un bip qui indique que le programme a été annulé. Cette fonction permettra de prévenir tout arrêt involontaire du programme.

Pour retirer le pain, appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour terminer le cycle de cuisson.

MENU PRÉPROGRAMMÉ

Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner vos programmes. A chaque pression (accompagnée d'un bref signal sonore), les programmes défilent les uns après les autres. Appuyez sur le bouton de manière discontinue : le numéro de programme correspondant alternera et s'affichera sur l'écran LCD.

COULEUR DE LA CROÛTE

Appuyez sur le bouton « COLOR » pour sélectionner le réglage souhaité : croûte claire, moyenne ou foncée .



La couleur de la croûte peut être choisie avec les programmes 1-3, 5, 8-10.

POIDS

Appuyez sur le bouton WEIGHT pour choisir le poids brut souhaité (1,2 lb, 1,5 lb).

Le poids brut peut être choisi avec les programmes 1-3, 5, 8-10.

DÉPART DIFFÉRÉ (“▲ ou ▼”)

Utilisez la fonction de DÉPART DIFFÉRÉ pour faire démarrer la machine plus tard. Appuyez sur les boutons “▲ ou ▼” pour augmenter le temps de cycle affiché sur l'écran LCD. Vous pouvez aller jusqu'à 15 heures, incluant le temps de départ différé et la durée du programme d'élaboration du pain.

REMARQUES :

- Configurez le départ différé après avoir sélectionné le programme, le poids et la couleur de croûte.
- N'utilisez pas la fonction de départ différé avec les recettes comprenant des produits laitiers ou autres ingrédients comme des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.
- Vous devez choisir le temps de cuisson de votre

pain en appuyant sur “▲ ou ▼”. Veuillez tenir compte du fait que la temporisation doit inclure le temps de cuisson du programme. Une fois le programme de cuisson terminé, la machine à pain passe en mode « maintien au chaud » pendant 1 heure. Avant de commencer à faire du pain, sélectionnez le programme, la couleur de croûte et le poids, puis appuyez sur “▲ ou ▼” pour augmenter ou diminuer la temporisation selon des échelons de 10 minutes. La temporisation maximum est de 15 heures.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, le processus de cuisson du pain continuera pendant 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton START/PAUSE/STOP. Si l'interruption dure plus de 10 minutes, l'appareil cessera de fonctionner et l'écran LCD retournera au réglage par défaut. Si la pâte a commencé à lever, jetez les ingrédients de la cuve à pain et recommencez à zéro. Si la pâte n'a pas commencé à lever, une fois que le câble d'alimentation est rebranché à la prise secteur, vous pouvez appuyer sur le bouton START/PAUSE/STOP pour reprendre le programme depuis le début.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT


« HHH » - Cet avertissement signifie que la température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP (voir figure 1 ci-dessous) pour interrompre le programme, débranchez le câble d'alimentation, ouvrez le couvercle supérieur et laissez la machine refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant la remise en marche.

« EE0 » - Cet avertissement signifie que le capteur de température est déconnecté. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP (voir figure 2 ci-dessous) pour interrompre le programme et débranchez le câble d'alimentation. Veuillez consulter le service technique agréé le plus proche pour que le capteur soit examiné, réparé ou soumis à un réglage électrique/mécanique.

Figure 1 Figure 2

MAINTIEN AU CHAUD

Une fois le programme de cuisson terminé, la machine à pain émettra 10 bips et passera en mode « maintien au chaud » pendant 1 heure. L'écran affichera « 0:00 ».

Au bout de 60 minutes, l'écran LCD affiche . Pour annuler le processus de « maintien au chaud », appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pendant 3 secondes. CONSEIL : Retirez le pain dès que le programme est terminé, pour éviter que la croûte devienne plus foncée.

PROGRAMMES

1. Pain basique (Basic)
Pour des pains blancs et mixtes. Il sont principalement constitués de farine de blé.
2. Pain français (French)
Pour des pains légers élaborés à partir de farine fine. Le pain est généralement moelleux et sa croûte est croustillante. Ne convient pas aux recettes nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.
3. Pain sucré (Sweet)
Pour les pains contenant des additifs tels que des jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits secs, du chocolat ou du sucre ajouté. En raison d'une phase de levée plus longue, le pain sera léger et aéré.
4. Ultrarapide (Ultra-fast)
Pétrissage, levage et cuisson de façon très rapide. Cependant, vous obtiendrez le pain le plus grossier de tous les programmes.
5. Pain rapide (Quick)
La durée de pétrissage, de levage et de cuisson est plus courte que celle du pain basique, mais plus longue que celle du pain ultrarapide. La mie est plus dense.
Les pains rapides sont élaborés avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude qui sont

activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, il est recommandé de placer tous les liquides dans le bas de la cuve à pain et les ingrédients secs sur le haut. Pendant le mélange initial de la pâte de pain rapide, les ingrédients secs ont tendance à s'accumuler dans les angles de la cuve. Il peut donc s'avérer nécessaire d'aider la machine à effectuer le mélange pour éviter les grumeaux. S'il en est ainsi, utilisez une spatule en caoutchouc.

6. Gâteau (Cake)
Pétrissage, levage et cuisson, mais levage avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
7. Dessert
Pétrissage et cuisson de ces aliments contenant plus de graisse et de protéines.
8. Pain au riz (Rice bread)
Mélanger du riz cuit dans la farine selon une proportion 1:1 pour faire le pain.
9. Pain de maïs (Corn bread)
Mélanger du maïs dans la farine pour faire le pain.
10. Pain sans gluten (Gluten free)
Pour du pain avec des farines sans gluten et des mélanges de boulangerie. Les farines sans gluten requièrent davantage de temps pour l'absorption des liquides et ont différentes propriétés de levage.
11. Gruau (Gruel)
Pétrissage et cuisson lente pour faire des gruaux de céréales grossiers.
12. Riz gluant (Sticky rice)
Brassage et chauffage pour faire des boules de riz gluant.
13. Mélange (Mix)
Brassage pour obtenir un mélange homogène de farine et de liquides.
14. Pâte (Dough)
Pour préparer une pâte levée pour la brioche, la pizza, etc. en vue d'une cuisson dans un four traditionnel. Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.
15. Pétrissage (Knead)
Pétrissage uniquement, pas de levée ni de cuisson. Utilisé pour élaborer la pâte à pizza entre autres.
16. Vin de riz (Rice wine)
Cuisson du riz gluant poli.
17. Yaourt (Yogurt)
Elaboration de yaourt.

18. Confiture (Jam)

Utilisez ce réglage pour faire des confitures avec des fruits frais et des marmelades avec des oranges. N'augmentez pas la quantité des ingrédients et veillez à ce que le mélange ne bouille pas et ne déborde pas de la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Si cela arrivait, stoppez la machine immédiatement et retirez la cuve à pain avec précaution. Laissez refroidir un peu et nettoyez minutieusement.

19. Cuisson (Bake)

Pour une cuisson supplémentaire des pains avec la croûte trop claire ou pas assez cuits. Ce programme ne comprend ni pétrissage ni repos.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez et séchez la cuve à pain et la palette de pétrissage.

Remarque : N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans la cuve à pain, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.

AVERTISSEMENT ! Risque de chute d'objet. La machine à pain peut vibrer et se déplacer pendant le cycle de pétrissage. Placez-la toujours au centre du plan de travail, loin du bord.

1. Vérifiez s'il manque des pièces ou si elles sont endommagées.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément à « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
3. Réglez la machine à pain sur le mode cuisson et faites-la fonctionner à vide pendant 10 minutes. Ensuite, laissez-la refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées. Une légère fumée ou odeur peut se dégager de l'appareil lorsque vous le mettez en marche pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation. Assurez-vous que l'appareil se trouve dans un endroit suffisamment ventilé.
4. Séchez minutieusement toutes les pièces et assemblez-les. L'appareil est alors prêt à être utilisé.

Instructions détaillées

- A l'aide de la poignée de la cuve à pain, tournez la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis retirez-la de l'appareil. (C)
- Insérez la palette de pétrissage sur l'arbre

d'entraînement à l'intérieur de la cuve à pain.(D)

1. Palette de pétrissage
2. Arbre d'entraînement
3. Cuve à pain

- Incorporez les ingrédients dans la cuve à pain dans l'ordre indiqué dans la recette. Versez tout d'abord les liquides, le sucre et le sel. Ensuite, ajoutez la farine, puis la levure en dernier.
- Mesurez les ingrédients avec soin et incorporez-les à la cuve à pain en respectant STRICTEMENT l'ordre indiqué dans la recette.

- **REMARQUE** : Faites un petit trou sur le haut de la farine avec votre doigt et ajoutez la levure dans ce trou. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.(E)



PREMIER : Ingrédients liquides - température ambiante
DEUXIEME : Ingrédients secs (sucre, sel, matière grasse, farine)
DERNIER : Levure. DOIT être séparée des ingrédients humides.

CONSEIL : Mesurez tous les ingrédients au préalable, y compris les ingrédients complémentaires (noisettes, raisins secs) avant de commencer.

- Placez la cuve à pain dans la chambre de cuisson et assurez-vous qu'elle est correctement enclenchée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez le couvercle.

- **REMARQUE** : La cuve à pain doit être maintenue en place pour garantir un mélange et un pétrissage corrects.

- Branchez l'appareil. Vous entendrez un bip et l'écran LCD affichera le programme 1 par défaut.

- Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.

- Appuyez sur le bouton WEIGHT pour déplacer la flèche vers 1,2 lb ou 1,5 lb (le POIDS ne peut pas être réglé dans les programmes 4, 6, 7, 11-19.)

- Appuyez sur le bouton COLOR pour déplacer

la flèche vers le réglage souhaité : croûte claire, moyenne ou foncée (l'aspect de la croûte ne peut pas être réglé dans les programmes 4, 6, 7, 11-19).

- Si vous le souhaitez, configurez le départ différé (bouton TIME). Appuyez sur les boutons + et - pour augmenter le temps de cycle affiché sur l'écran LCD (la fonction de départ différé n'est pas disponible pour le programme 18).

- **REMARQUE** : N'utilisez pas cette fonction lorsque vous cuisinez avec des produits laitiers, des œufs, etc. Ignorez cette étape si vous souhaitez que la machine à pain démarre immédiatement.

- Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP une fois pour faire démarrer le programme. La machine à pain émettra un bip et « 3:00 » s'affichera. Les deux points entre « 3 » et « 00 » ne clignoteront pas en permanence et le voyant s'allumera. La palette de pétrissage commencera à mélanger vos ingrédients. Si le départ différé a été paramétré, la palette de pétrissage ne mélangera pas les ingrédients avant le début du programme configuré.

- Pour ajouter les ingrédients additionnels (fruits, noix, raisins secs), la machine émettra dix bips. Ouvrez le couvercle et versez vos ingrédients additionnels (cette fonction peut être paramétrée dans les programmes : 1-3, 5 et 8-10). Le moment idéal pour ajouter les ingrédients additionnels varie selon le programme.

- La fin du processus est suivie de dix bips et la machine passe en mode maintien au chaud pendant 1 heure. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pendant 3 secondes pour stopper le processus et la fonction maintien au chaud. Débranchez le câble d'alimentation et ouvrez le couvercle en utilisant des gants de cuisine.

- Laissez légèrement refroidir la cuve à pain avant de sortir le pain. À l'aide des gants de cuisine, tournez la cuve à pain avec soin dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller et soulevez la poignée pour la retirer de la machine.

Attention : la cuve à pain et le pain peuvent être très chauds ! Toujours les manipuler avec soin.

- À l'aide des gants de cuisine, retournez la cuve à pain (avec sa poignée repliée) sur une grille de refroidissement métallique ou une surface propre et secouez délicatement jusqu'à ce que le pain sorte.

Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher avec soin les bords du pain de la cuve à pain.(F)

- Laissez refroidir le pain pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Il est recommandé de trancher le pain avec un couteau électrique ou denté, et non avec un couteau à fruit ou de cuisine, qui pourrait déformer le pain.

- Si la palette de pétrissage reste dans le pain, retirez-la avec soin à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile. Le pain est chaud ; ne retirez jamais la palette de pétrissage à la main. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lorsque l'opération est terminée, débranchez le câble d'alimentation.

Remarque : vous pouvez conserver le reste de pain dans un sac en plastique hermétique pendant trois jours à température ambiante. Pour le conserver pendant plus longtemps, mettez le sac plastique hermétique au réfrigérateur pendant 10 jours maximum.

RETIRER LE PAIN

La cuve à pain et la chambre de cuisson seront chaudes. Il convient donc d'utiliser des gants de cuisine. Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller, puis tirez verticalement sur la cuve à pain pour l'extraire de la chambre.

Secouez délicatement la cuve à pain en la tenant à l'envers jusqu'à ce que le pain sorte. Laissez-le refroidir sur une grille métallique pendant 10 minutes avant de le trancher. Découpez-le avec un couteau à pain.

CONSEIL : Si la palette de pétrissage reste dans le pain, retirez-la avec une spatule ou un petit ustensile.

INFORMATION SUR LES INGRÉDIENTS

1. Farine panifiable

La farine panifiable est l'ingrédient le plus important pour élaborer le pain et elle est recommandée dans la plupart des recettes de pain à base de levure. Elle a une haute teneur en gluten (également appelée farine de force, avec un taux de protéine élevé) et aide le pain à garder sa forme après la levée. La farine est différente d'une région à l'autre. La teneur

en gluten est supérieure à celle de la farine tout usage, elle peut donc être utilisée pour élaborer un pain plus volumineux et plus riche en fibres.

2. Farine tout usage

Farine qui ne contient pas de levure, appropriée pour les pains « rapides » ou le pain élaboré avec le programme Quick. La farine panifiable est mieux adaptée aux pains à base de levure.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier provient du grain de blé entier. Le pain élaboré entièrement ou en partie avec une farine de blé entier est plus riche en fibre et a une plus grande valeur nutritive. La farine de blé entier est plus lourde. Les miches de pain sont par conséquent plus petites et ont une texture plus dense.

Elle contient l'enveloppe du blé et du gluten. De nombreuses recettes combinent habituellement la farine de blé entier avec la farine panifiable pour obtenir de meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelé farine de seigle, est un type de farine à haute teneur en fibres et elle est similaire à la farine de blé entier. Pour obtenir du volume après la levée, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine panifiable.

5. Farine autolevante

Farine contenant de la levure chimique, utilisée notamment pour faire des gâteaux. Ne pas combiner la farine autolevante avec la levure.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine proviennent respectivement du maïs et de l'avoine. Il s'agit d'ingrédients additionnels de la fabrication du pain brut, qui sont utilisés pour intensifier la saveur et améliorer la texture.

7. Sucre

Le sucre est de la « nourriture » pour la levure et augmente la saveur sucrée et la couleur du pain. Il s'agit d'un élément important pour la levée du pain. On utilise généralement du sucre blanc, cependant le sucre brun ou le sucre glace peuvent être requis pour certaines recettes.

8. Levure

La levure est un organisme vivant et doit être conservée au réfrigérateur pour rester fraîche. Elle se nourrit des hydrates de carbone se trouvant

dans le sucre et la farine. La levure utilisée dans les recettes de la machine à pain est vendue sous différents noms : levure pour machine à pain (la plus courante), levure sèche active et levure instantanée. Après le processus de levurage, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone facilite l'expansion du pain et ramollit les fibres internes.

1 cuillère à soupe de levure sèche = 3 cuillères à café de levure sèche

1 cuillère à soupe de levure sèche = 15 ml de levure
1 cuillère à café de levure sèche = 5 ml

Avant utilisation, vérifiez la date limite de consommation et la durée de conservation de la levure. Remettez-la au réfrigérateur immédiatement après utilisation, le champignon meurt à haute température. Généralement, une levée insuffisante du pain est liée à une levure de mauvaise qualité.

CONSEIL : Pour vérifier si votre levure est fraîche et active :

(1) Versez 1 tasse (237 ml) d'eau chaude (45-50 °C) dans un verre doseur.

(2) Ajoutez 1 cuillère à café (5 ml) de sucre blanc dans le verre, remuez, puis ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) de levure dans l'eau.

(3) Placez le verre doseur dans un endroit chaud pendant 10 minutes environ. N'agitez pas l'eau.

(4) La levure fraîche et active commencera à pétiller ou à « grossir ». Si ce n'est pas le cas, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Il est aussi utilisé pour freiner l'action de la levure. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Sans sel, le pain sera plus volumineux.

10. Œuf

Les œufs peuvent conférer une meilleure texture au pain, le rendre plus nutritif et plus volumineux. Les œufs doivent être mélangés avec les autres ingrédients liquides.

11. Matière grasse, beurre et huile végétale

La matière grasse rend le pain plus moelleux et augmente la durée de conservation du pain. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être incorporé au liquide.

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour faire lever le pain

ultrarapide et les gâteaux. Comme elle ne requiert pas de temps de levée et peut produire de l'air, celui-ci formera des bulles qui confèrent une texture moelleuse au pain grâce à un principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Il est similaire à la levure chimique. Il peut aussi être utilisé avec la levure chimique.

14. Eau et autres liquides (toujours verser en premier)

L'eau est un ingrédient essentiel pour l'élaboration du pain. Généralement, l'eau doit être à température ambiante entre 20°C et 25°C. Certaines recettes incluent du lait ou d'autres liquides dans le but de rehausser le goût du pain. N'utilisez jamais de produits laitiers avec l'option de départ différé.

UTILISEZ DES MESURES EXACTES

CONSEILS : L'une des étapes les plus importantes de l'élaboration d'un bon pain est le dosage adéquat des ingrédients. Mesurez chaque ingrédient avec soin et versez-les dans la cuve à pain en respectant l'ordre indiqué dans la recette.

Il est fortement recommandé d'utiliser un verre doseur ou une cuillère doseuse pour obtenir la quantité adéquate. Cela pourrait avoir une influence importante sur le pain.

Ordre d'incorporation

Toujours respecter l'ordre d'incorporation des ingrédients indiqué dans la recette.

PREMIER : ingrédients liquides

DEUXIÈME : ingrédients secs

DERNIER : levure

La levure doit toujours être incorporée à la farine sèche et ne doit jamais entrer en contact avec le liquide ou le sel.

Lorsque vous utilisez la fonction de départ différé sur une longue durée, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables comme des œufs ou du lait.

À la fin du tout premier pétrissage vous entendrez un bip. Incorporez alors les ingrédients à base de fruits dans le mélange. Si les ingrédients à base de fruits sont ajoutés trop tôt, le goût s'estompe après un mélange trop long.

Ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou les autres liquides doivent être mesurés à l'aide de verres doseurs dotés de

marquages clairs et d'un bec verseur. Posez le verre sur le plan de travail et penchez-vous pour vérifier le niveau du liquide. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez minutieusement le verre doseur avant d'ajouter d'autres ingrédients.

Mesure des ingrédients secs

Mesurez les ingrédients secs en versant délicatement la farine, etc. dans le verre doseur et, une fois rempli, égalisez à l'aide d'un couteau. N'utilisez jamais le verre doseur pour prendre vos ingrédients secs directement depuis le récipient, car cela pourrait ajouter jusqu'à une cuillère à soupe d'ingrédients. Il ne faut ni tapoter le verre doseur ni tasser son contenu.

RECOMMANDATION : Avant la mesure, mélangez la farine pour l'aérer. Lorsque vous mesurez des petites quantités d'ingrédients secs, comme le sel ou le sucre, utilisez une cuillère doseuse, en vous assurant d'égaliser le contenu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de l'alimentation avant le nettoyage. N'immergez pas le câble, la prise ou le boîtier dans un liquide. Laissez complètement refroidir la machine à pain avant le nettoyage.

1. Nettoyage de la palette de pétrissage : si la palette de pétrissage est difficile à retirer de la cuve à pain, versez de l'eau dans le fond de la cuve et laissez tremper pendant 1 heure. Essuyez soigneusement la palette avec un chiffon en coton humide. La cuve à pain et la palette de pétrissage sont des composants qui peuvent passer au lave-vaisselle.

2. Nettoyage de la cuve à pain : retirez la cuve à pain en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis soulevez la poignée. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ni de produits abrasifs. Vous pourriez abîmer le revêtement antiadhésif. La cuve à pain doit être correctement séchée avant d'être installée.

Remarque : La cuve à pain et la palette de pétrissage sont des composants qui peuvent passer au lave-vaisselle. L'extérieur et le bas de la cuve à

pain peuvent se décolorer. Ceci est normal.

3. Nettoyage du boîtier et du couvercle supérieur : laissez refroidir l'appareil après utilisation. Utilisez un chiffon humide pour essuyer le couvercle, la chambre de cuisson et l'intérieur du hublot de contrôle. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs, car cela pourrait endommager la surface polie. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

Remarque : il est recommandé de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyer.

4. Avant d'emballer la machine à pain pour la ranger, assurez-vous qu'elle a entièrement refroidi, qu'elle est propre et sèche et que le couvercle est fermé.

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION

La machine fonctionne correctement dans une vaste plage de températures mais la miche de pain n'aura pas la même taille si elle est élaboré dans une pièce très chaude ou dans une pièce froide. Nous recommandons que la température ambiante soit située entre 15°C et 34°C.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

N°.	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
1	Odeur ou odeur de brûlé	* De la farine ou d'autres ingrédients se sont répandus dans la chambre de cuisson.	* Stoppez la machine à pain et laissez-la refroidir. Essuyez les restes de farine, etc. de la chambre de cuisson avec un chiffon en papier.
2	Les ingrédients ne se mélangent pas. On peut entendre que le moteur fonctionne.	* La cuve à pain ou la palette de pétrissage ne sont pas installées correctement. * Il y a trop d'ingrédients.	* Assurez-vous que la palette de pétrissage est fixée sur l'arbre et insérée jusqu'au bout. * Mesurez les ingrédients avec précision.
3	« HHH » s'affiche lorsque l'on appuie sur le bouton START/PAUSE/STOP.	* La température interne de la machine à pain est trop élevée.	* Laissez refroidir l'appareil entre chaque programme. Débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et retirez la cuve à pain. Laissez refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de lancer un nouveau programme.
4	Il y a de la buée sur le hublot ou celui-ci est recouvert de condensation.	* Cela peut arriver au cours des programmes de mélange ou de levée.	* La condensation disparaît habituellement pendant les programmes de cuisson. Nettoyez minutieusement le hublot entre chaque utilisation.
5	La palette de pétrissage sort avec le pain.	* Croûte plus épaisse avec configuration de croûte foncée.	* Il n'est pas rare que la palette de pétrissage sorte avec la miche de pain. Une fois que la miche a refroidi, retirez la palette avec une spatule.

N°. PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
6 La pâte ne se mélange pas correctement ; la farine et les autres ingrédients se sont accumulés sur les côtés de la cuve à pain, la miche de pain est recouverte de farine.	<ul style="list-style-type: none"> * La cuve à pain ou la palette de pétrissage ne sont pas installées correctement. * Il y a trop d'ingrédients. * La pâte sans gluten est généralement très humide. Une aide supplémentaire est nécessaire. Veuillez racler les côtés avec une spatule en caoutchouc. 	<ul style="list-style-type: none"> * Assurez-vous que la cuve à pain est correctement installée dans l'appareil et que la palette de pétrissage est fixée sur l'arbre. * Assurez-vous que les ingrédients ont été mesurés avec précision et incorporés dans l'ordre correct. * L'excès de farine peut être retiré de la miche de pain après la cuisson et le refroidissement. Ajoutez de l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte ait une forme de boule.
7 Le pain a trop levé ou a soulevé le couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> * Les ingrédients n'ont pas été mesurés correctement (trop de levure ou de farine). * La palette de pétrissage ne se trouve pas dans la cuve à pain. * Vous avez oublié d'ajouter du sel. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mesurez tous les ingrédients de manière précise et assurez-vous d'ajouter du sucre et du sel. * Essayez de diminuer la levure d'1/4 de cuillère à café (1,2 ml). * Vérifiez l'installation de la palette de pétrissage.
8 Le pain ne lève pas ; la miche est petite.	<ul style="list-style-type: none"> * Mesure incorrecte des ingrédients ou levure inactive. * Soulèvement du couvercle pendant les programmes. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mesurez tous les ingrédients avec précision. * Vérifiez la date limite de consommation de la levure et de la farine. * Les liquides doivent être à température ambiante.
9 Un cratère s'est formé sur le haut de la miche de pain à la fin de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> * La pâte a levé trop vite. * Il y a trop de levure ou d'eau. * Le programme choisi est incorrect. 	<ul style="list-style-type: none"> * N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. * Sélectionnez une option de croûte plus foncée.
10 La couleur de croûte est trop claire.	<ul style="list-style-type: none"> * Couvercle ouvert pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> * N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. * Sélectionnez une option de croûte plus foncée.
11 La couleur de croûte est trop foncée.	<ul style="list-style-type: none"> * Il y a trop de sucre dans la recette. 	<ul style="list-style-type: none"> * Diminuez la quantité de sucre. * Sélectionnez une option de croûte plus claire.
12 La miche de pain présente un aspect irrégulier.	<ul style="list-style-type: none"> * Il y a trop de levure ou d'eau. * La palette de pétrissage a poussé la pâte sur un côté avant la levée et la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mesurez tous les ingrédients avec précision. * Diminuez légèrement la quantité de levure ou d'eau. * Certaines miches de pain n'auront pas une forme régulière, notamment dans le cas de farine complète.
13 Les miches élaborées ont des formes différentes.	<ul style="list-style-type: none"> * Elles peuvent varier selon le type de pain. 	<ul style="list-style-type: none"> * Le pain complet ou multigrain est plus dense et peut être plus petit qu'un pain blanc courant.
14 Le bas est creux ou il y a des trous à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> * La pâte est trop humide, trop de levure, pas de sel. * L'eau est trop chaude. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mesurez tous les ingrédients avec précision. * Diminuez légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifiez la quantité de sel. * Utilisez de l'eau à température ambiante.
15 Pain pas assez cuit ou avec une pâte collante.	<ul style="list-style-type: none"> * Trop de liquide. * Programme choisi incorrect. 	<ul style="list-style-type: none"> * Diminuez la quantité de liquide et mesurez les ingrédients avec soin. * Vérifiez le programme choisi pour la recette.

N°. PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
16 Le pain s'écrase lorsqu'on le tranche.	* Le pain est trop chaud.	* Laissez-le refroidir sur une grille métallique pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.
17 La texture du pain est dense, épaisse.	* Trop de farine, farine ancienne. * Pas assez d'eau.	* Essayez d'augmenter la quantité d'eau ou réduisez la quantité de farine. * Les pains complets ont une texture plus dense.
18 La base de la cuve à pain a foncé ou est tachetée.	* Après lavage en machine.	* Ceci est normal et n'abîmera pas la cuve à pain.



MISE AU REBUT

Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement ! N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : déposez les équipements électriques qui ne fonctionnent pas dans un centre de tri approprié.

Garantie :

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une

négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

RECETTES

PROGRAMMES	INGRÉDIENT	QUANTITÉ	QUANTITÉ	REMARQUE	PROGRAMMES	INGRÉDIENT	QUANTITÉ	QUANTITÉ	REMARQUE		
1 Pain basique	Ordre	poids du pain	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb		2 Pain français	Ordre	poids du pain	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
	[1]	temps	3:00	2:55			[1]	temps	4:00	3:55	
	[2]	eau	200 ml	150 ml			[2]	eau	200 ml	150 ml	
	[3]	huile	2 cuillères	1,5 cuillère			[3]	huile	2 cuillères	1,5 cuillère	
	[4]	sucre	1 cuillère	0,5 cuillères			[4]	sucre	1 cuillère	0,5 cuillères	mettre dans l'angle
	[5]	sel	0,7 mesurette	0,5 mesurette			[5]	sel	0,7 mesurette	0,5 mesurette	mettre dans l'angle
[6]	farine de force	2,2 verres doseurs/300 g	1,5 verre doseur/210 g	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide	[6]	farine de force	2,2 verres doseurs/300 g	1,5 verre doseur/210 g	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide		
[6]	levure instantanée	1,5 mesurette	1 mesurette		[6]	levure instantanée	1 mesurette	1 mesurette			

PROGRAMMES	INGRÉDIENT	QUANTITÉ	QUANTITÉ	REMARQUE	
3 Pain sucré	Ordre	poids du pain	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
		temps	3:45	3:40	
	[1]	eau	200 ml	150 ml	
	[2]	huile	2 cuillères	1,5 cuillère	
	[3]	sucré	3 cuillères	2 cuillères	mettre dans l'angle
	[4]	lait en poudre	1,5 cuillère	1 cuillère	
	[5]	sel	0,7 mesurette	0,5 mesurette	mettre dans l'angle
	[6]	farine de force	2,2 verres doseurs/300 g	1,5 verre doseur/210 g	
[7]	levure instantanée	1,5 mesurette	1 mesurette	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide	

4 Pain ultra- rapide		poids du pain	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
		temps	0:50		
	[1]	eau	200 ml		température 40-50 °C
	[2]	huile	2 cuillères		
	[3]	sucré	1 cuillère		mettre dans l'angle
	[4]	sel	0,7 mesurette		mettre dans l'angle
	[5]	farine de force	2,2 verres doseurs/300 g		
	[6]	levure instantanée	3,5 mesurettes		incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide

5 Pain rapide		poids du pain	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
		temps	2:00	1:55	
	[1]	eau	200 ml	150 ml	température 40-50 °C
	[2]	huile	2 cuillères	1,5 cuillère doseuse	
	[3]	sucré	1 cuillères	0,5 cuillères	mettre dans l'angle
	[4]	sel	0,7 mesurette	0,5 mesurette	mettre dans l'angle
	[5]	farine de force	2,2 verres doseurs/300 g	1,5 verre doseur/210 g	
	[6]	levure instantanée	3,5 mesurettes	3,5 mesurettes	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide

PROGRAMMES	INGRÉDIENT	QUANTITÉ	QUANTITÉ	REMARQUE	
6 Gâteau	Ordre	temps	2:20		
	[1]	eau	30 ml		
	[2]	Œuf	3		
	[3]	sucré	0,5 verres doseurs		mettre dans l'angle
	[4]	huile	2 cuillères		
	[5]	farine	2 verres		
	[6]	autolevante instantanée	doseurs/280 g 1,5 mesurette		incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide
	7 Postre		temps	1:40	
[1]		Œuf	2		
[2]		lait	1 verre doseur		
[3]		riz cuit	1,5 verre doseur		
[4]		sucré	0,5 verre doseur		
[5]		raisin sec	0,5 verre doseur		
8 Pain au riz		poids du pain	750 g	500 g	
		temps	2:45	2:40	
	[1]	eau	140 ml	110 ml	
	[2]	huile	2 mesurettes	1,5 mesurette	
	[3]	sucré	4 cuillères	3 cuillères	mettre dans l'angle
	[4]	sel	3/4 de mesurette	1/2 mesurette	mettre dans l'angle
	[5]	riz cuit	70 g	50 g	
	[6]	farine à haute teneur en gluten	1,7 verre doseur/240 g	1,3 verre doseur/180 g	
[7]	levure instantanée	1,5 mesurette	1 mesurette	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide	

9 Pain de maïs		poids du pain	750 g	500 g	
		temps	3:00	2:55	
	[1]	eau	140 ml	110 ml	
	[2]	huile	2 mesurettes	1,5 mesurette	
	[3]	sucré	4 cuillères	3 cuillères	mettre dans l'angle
	[4]	sel	3/4 mesurette	1/2 mesurette	mettre dans l'angle
	[5]	maïs	70 g	50 g	laisser tremper dans de l'eau pendant 2 à 3 h
	[6]	farine de force	1,7 verre doseur/240 g	1,3 verre doseur/180 g	
[7]	levure instantanée	1,5 mesurette	1 mesurette	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide	

PROGRAMMES	INGRÉDIENT	QUANTITÉ	QUANTITÉ	REMARQUE	
10 Pain sans gluten	Ordre	poids du pain	750 g	500 g	
	[1]	temps	2:45	2:40	
	[2]	eau	180 ml	120 ml	
	[3]	huile	2,5 mesures	2 mesures	
	[4]	sucre	3 cuillères	2,5 cuillères	mettre dans l'angle
	[5]	sel	1 mesurette	1/2 mesurette	mettre dans l'angle
	[6]	farine de maïs	1,5 verre doseur/210 g	1,25 verre doseur/175 g	
[7]	farine de force instantanée	1,5 verre doseur/210 g	1,24 verre doseur/175 g	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide	
11 Gruau	[1]	ingrédients secs	120 g		
	[2]	eau	600 ml		
12 Riz gluant	[1]	temps eau	1:20		
	[2]	riz gluant	250 ml 250 g	laisser tremper dans de l'eau pendant 30 minutes	
13 Mélange	[1]	temps eau	0:15		
	[2]	sel	250ml	mettre dans l'angle	
	[3]	huile	1 mesurette		
	[4]	farine de force	3 cuillères 2,5 verres doseurs/350 g		
14 Pâte	[1]	temps eau	1:30		
	[2]	sel	220ml	mettre dans l'angle	
	[3]	huile	1 mesurette		
	[4]	farine de force	3 cuillères 2,2 verres doseurs/300 g		
	[5]	levure instantanée	1 mesurette	incorporer dans la farine sèche ; ne pas la mettre en contact avec un liquide	

PROGRAMMES	INGRÉDIENT	QUANTITÉ	REMARQUE	
15 Pétris-sage	Ordre	temps	0:45	
	[1]	eau	quantité appropriée	
	[2]	sel	1 mesurette	
	[3]	huile	3 cuillères	
[4]	farine de force	quantité appropriée		
16 Vin de riz	[1]	temps riz gluant	36:00:00 500g	laisser tremper dans de l'eau pendant 30 minutes
	[2]	eau	quantité appropriée	
	[3]	levure de distillation	1 mesurette (3 g)	
17 Yaourt	[1]	temps lait	8:00	
	[2]	bactéries d'acide lactique	600ml 60ml	
18 Confiture	[1]	temps pulpe de fruit	1:20	mélanger pour en faire de la bouillie ; ajouter de l'eau si nécessaire
	[2]	farine de maïs	3 verres doseurs	
	[3]	sucre	0,5 verre doseur 1 verre doseur	
19 Cuisson	[1]	Régler la température à l'aide du bouton « COLOR » : clair - 160 °C ; moyen -180 °C ; foncée - 200 °C.		

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen sind vor der Verwendung des elektrischen Geräts stets zu beachten:

1. Diese Anleitung ist sorgfältig zu lesen und aufzubewahren.
2. Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzspannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
3. Dieses Haushaltsgerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen bzw. fehlender Kenntnis und Erfahrung benutzt werden, es sei denn, sie haben von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine entsprechende Aufsicht und Unterweisung bezüglich der sicheren Handhabung der Geräte erhalten.
4. Sorgfältige Aufsicht ist notwendig, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um ein Spielen mit dem Gerät zu unterbinden.
5. Keine heißen Oberflächen anfassen. Griffe oder Bedientasten benutzen. Für den Umgang mit heißen Backformen oder heißem Brot immer Ofenhandschuhe benutzen.
6. Hand nicht in den Backraum stecken, nachdem der Teigbehälter herausgenommen wurde. Das Heizelement wird immer noch heiß sein.

7. Kabel, Stecker oder den Brotbackautomat nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen, um Stromschläge zu vermeiden.
8. Nach der Benutzung und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät muss erst abkühlen, bevor Teile befestigt oder entfernt werden können oder bevor es gereinigt wird.
9. Geräte mit beschädigtem Kabel oder Stecker und Geräte, die eine Funktionsstörung aufweisen, heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden sind, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät zum Hersteller oder zum nächst gelegenen technischen Kundendienst zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung bringen.
10. Die Verwendung von vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörteilen kann Verletzungen verursachen.
11. Nicht im Freien verwenden. Nur im Haushalt verwenden.
12. Das Kabel darf nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
13. Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektrokochplatte oder in einen aufgeheizten Ofen stellen.
14. Beim Bewegen eines mit heißem Öl oder einer anderen Flüssigkeit gefüllten

- Geräts extreme Vorsicht walten lassen.
15. Das Gerät niemals einschalten, ohne vorher den Teigbehälter mit den Zutaten korrekt eingesetzt zu haben.
 16. Zum Herauslösen des Brotes niemals auf die Oberseite oder Kante des Teigbehälters schlagen, da dieser dadurch beschädigt werden kann.
 17. Zum Abschalten alle Bedienelemente (START/PAUSE/STOP) ausschalten; anschließend den Stecker aus der Steckdose ziehen.
 18. Die Augen oder das Gesicht nicht in die Nähe des Sichtfensters aus Sicherheitsglas bringen, da dieses möglicherweise zerbrechen kann.
 19. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Sicherstellen, dass die Steckdose korrekt geerdet ist.
 20. Während des Backvorgangs keinerlei sich bewegende oder drehende Geräteteile anfassen.
 21. Das Gerät nur für seine bestimmungsgemäße Verwendung benutzen.
 22. Das Geräteinnere vorsichtig reinigen. Das Heizelementrohr nicht zerkratzen oder beschädigen.

BESTANDTEILE UND MERKMALE(A)

Teile-Nr.	Beschreibung	Teile-Nr.	Beschreibung
1	Gerätedeckel	6	Gehäuse
2	Knetpaddel	7	Haken
3	Backraum	8	Messbecher
4	LCD-Display	9	Messlöffel
5	Bedienfeld	10	Griff

BETRIEB BEDIENFELD (B)

EINSCHALTEN DES GERÄTS



Den Brotbackautomaten an die Stromversorgung anschließen. Ein akustisches Signal ertönt und es wird „3:00“ angezeigt. Allerdings blinkt der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ nicht durchgehend.

„1“ ist das voreingestellte Programm. Aufgrund der Voreinstellung zeigen die Pfeile auf „1,2 lb“ und „MEDIUM“.

START/PAUSE/STOP-TASTE

Zum Programmstart einmal die START/PAUSE/STOP-Taste betätigen. Die Anzeige leuchtet auf, der Doppelpunkt im Zeit-Display beginnt zu blinken und das Programm läuft an. Nach einem Programmstart ist außer der START/PAUSE/STOP-Taste jede andere Taste inaktiviert.

Für eine Pause die START/PAUSE/STOP-Taste 0,5 Sekunden lang drücken. Nach 3 Minuten ohne Betrieb läuft das eingestellte Programm bis zur Fertigstellung weiter.

Die START/PAUSE/STOP-Taste zum Programmabbruch 3 Sekunden lang betätigen. Es ertönt daraufhin ein akustisches Signal, womit angezeigt wird, dass das Programm abgebrochen wurde. Diese Funktion hilft dabei, einer unbeabsichtigten Unterbrechung des Programmablaufs vorzubeugen.

Um Brot herauszunehmen, die START/PAUSE/STOP-Taste betätigen, um den Backzyklus zu beenden.

VORPROGRAMMIERTES MENÜ

Die MENU-Taste für die gewünschte Programmwahl betätigen. Bei jedem (von einem akustischen Signal begleiteten) Betätigen der Taste wechselt das Programm und wird auf dem LCD-Display angezeigt.

KRUSTEN-BRÄUNUNGSGRAD

Die COLOR-Taste für die gewünschte Einstellung betätigen: Kruste mit hellem, mittlerem oder

dunklem Bräunungsgrad



. Die zu dieser Taste gehörende Funktion kann mit den Programmen 1-3, 5 sowie 8-10 benutzt werden.

GEWICHT

Für die Wahl des gewünschten Bruttogewichts (1,2 lb, 1,5 lb) die WEIGHT-Taste betätigen.

Die zu dieser Taste gehörende Funktion kann mit den Programmen 1-3, 5 sowie 8-10 benutzt werden.

STARTVERZÖGERUNGS-TIMER (▲“ oder „▼“)



Den Startverzögerungs-Timer für den Betrieb des Backautomaten zu einem späteren Zeitpunkt verwenden. Die Tasten „▲“ oder „▼“ betätigen, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. Die Summe aus Startverzögerung und Brotbackzeit kann bis zu 15 Stunden betragen.

HINWEISE:

- Die Startverzögerungszeit wird nach dem Programm, Gewicht und Krusten-Bräunungsgrad eingestellt.

- Die Timer-Funktion nicht bei Rezepten verwenden, die Milchprodukte oder andere Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.

- Sie müssen durch Betätigung der Tasten „▲“ oder „▼“ einstellen, wann Ihr Brot fertig sein soll. Nicht vergessen, dass die Startverzögerungszeit die Backzeit des Programms beinhalten muss. Nach Beendigung des Backprogramms wechselt der Brotbackautomat für 1 Stunde in die Warmhaltefunktion. Vor dem Start des Backvorgangs das Programm, den Krusten-Bräunungsgrad und das Gewicht auswählen und dann die Tasten „▲“ oder „▼“ betätigen, um in 10 Minuten-Intervallen die Verzögerungszeit zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 15 Stunden.

UNTERBROCHENE STROMVERSORUNG

Bei einem Stromausfall von unter 10 Minuten geht der Backvorgang automatisch weiter; es muss noch nicht einmal die START/PAUSE/STOP-Taste betätigt werden. Falls die Unterbrechung

länger als 10 Minuten anhält, läuft das Gerät nicht weiter und das LCD-Display schaltet auf die Voreinstellung zurück. Wenn der Teig bereits begonnen hat, aufzugehen, die Zutaten im Teigbehälter entsorgen und neu beginnen. Falls der Teig bei erneuter Stromversorgung noch nicht damit begonnen hatte, aufzugehen, kann die START/PAUSE/STOP-Taste betätigt werden, um das Programm wieder von Beginn an zu starten.

WARNUNGEN AUF DEM DISPLAY

„HHH“-Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur im Teigbehälter zu hoch ist. In diesem Fall die START/PAUSE/STOP-Taste (siehe untere Abb. 1) zum Stoppen des Programms betätigen, das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Gerätedeckel öffnen und das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen lassen, bevor neu gestartet wird.

„EEO“-Diese Warnung bedeutet, dass der Temperaturfühler nicht funktioniert. In diesem Fall die START/PAUSE/STOP-Taste (siehe untere Abb. 2) zum Stoppen des Programms betätigen und das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Fühler beim nächstgelegenen technischen Kundendienst zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung überprüfen lassen.



Abb. 1

Abb. 2

WARMHALTEFUNKTION

Nach Beendigung des Backprogramms ertönt zehn Mal ein akustisches Signal und der Brotbackautomat wechselt für 1 Stunde in die Warmhaltefunktion. Auf dem Display wird „0:00“ angezeigt. Nach 60

Minuten zeigt das LCD-Display an . Zum Aufheben der Warmhaltefunktion die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken. TIPP: Bei sofortiger Brotentnahme nach Beendigung des Backprogramms kann verhindert werden, dass die Kruste dunkler wird.

PROGRAMME

1. Einfaches Brot (Basic)

Für Weißbrot und Mischbrote (gemischte Mehle), es besteht hauptsächlich aus einfachem Brotmehl.

2. Französisches Brot (French)

Für leichte Brote aus feinem Mehl. Das Brot ist normalerweise locker und hat eine knusprige Kruste. Das Programm ist nicht für Backrezepte mit Butter, Margarine oder Milch geeignet.

3. Süßes Brot (Sweet)

Für Brote mit Zusätzen wie Fruchtsäfte, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchte, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Da der Zeitraum, in dem das Brot aufgeht, länger ist, wird es leicht und luftig.

4. Ultraschnell zubereitetes Brot (Ultra-fast)

Kneten, Aufgehen und Backen erfolgen sehr schnell. Allerdings ergibt dieses Brotprogramm die gröbste Krume.

5. Schnell zubereitetes Brot (Quick)

Die Zeit für das Kneten, Aufgehen und Backen ist kürzer als beim einfachen Brot, aber länger als beim ultraschnell zubereiteten Brot. Die Brotkrume hat eine dichtere Beschaffenheit.

Schnell zubereitete Brote werden mit Backpulver und Backnatron hergestellt, die durch Wärme und Feuchtigkeit aktiviert werden. Für perfekt schnell zubereitetes Brot wird empfohlen, dass sich alle flüssigen Zutaten auf dem Boden des Teigbehälters und die trockenen Zutaten darüber befinden. Während des anfänglichen Mischvorgangs des Teigs von schnell zubereitetem Brot können sich die trockenen Zutaten in den Ecken des Behälters festsetzen, und es kann nötig sein, dem Automaten beim Mischen zu helfen, um Mehlklumpen zu vermeiden. In diesem Fall einen Gummispatel verwenden.

6. Kuchen (Cake)

Der Teig wird geknetet, geht auf und wird gebacken, aber zum Aufgehen wird Backpulver oder Backnatron benötigt.

7. Dessert

Kneten und Backen dieser Speisen mit mehr Fett und Proteinen.

8. Reisbrot (Rice bread)

Gekochter Reis wird für das Brot in einem

Verhältnis 1:1 mit dem Mehl vermischt.

9. Maisbrot (Corn bread)

Mais wird für das Brot mit dem Mehl vermischt.

10. Glutenfreies Brot (Gluten-free)

Für Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl braucht für die Aufnahme von Flüssigkeiten länger und zeichnet sich durch andere Eigenschaften beim Aufgehen aus.

11. Haferschleim (Gruel)

Kneten und Garen zum Herstellen eines groben Getreidebreis.

12. Klebreis (Sticky Rice)

Rühren und Erwärmen zur Herstellung von klebrigen Reiskügelchen.

13. Mischen (Mix)

Mehl und Flüssigkeiten werden sorgfältig vermischt.

14. Teig (Dough)

Mit diesem Programm wird Hefeteig für Brötchen, Pizzateig, etc. zubereitet, gebacken wird in einem traditionellen Ofen. Bei diesem Programm wird nicht gebacken.

15. Kneten (Knead)

Es wird nur geknetet, der Teig wird nicht gehen gelassen oder gebacken. Für die Herstellung von Pizzateig, etc.

16. Reiswein (Rice Wine)

Zubereitung von glänzendem klebrigen Reis.

17. Joghurt (Yogurt)

Herstellung von Joghurt.

18. Marmelade (Jam)

Diese Einstellung für die Herstellung von Konfitüren und Marmelade aus frischem Obst und Orangen verwenden. Nicht die Mengen erhöhen und darauf achten, dass der Teigbehälter nicht überläuft und keine Flüssigkeit in den Backraum gelangt. In diesem Fall das Gerät sofort abstellen und den Teigbehälter vorsichtig entnehmen. Etwas abkühlen lassen und sorgfältig reinigen.

19. Backen (Bake)

Für einen zusätzlichen Backzyklus, weil der Brotteig noch zu weich und das Brot nicht durchgebacken ist. Bei diesem Programm gibt es kein Kneten oder Ruhen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Teigbehälter und Knetpaddel waschen und

trocknen.

Hinweis: Keine metallischen Utensilien im Teigbehälter verwenden, da dadurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

ACHTUNG! Gefahr durch herabfallende Gegenstände. Der Brotbackautomat kann wackeln und während des Knetvorgangs auf der Unterlage rutschen. Er muss immer in die Mitte der Arbeitsfläche und von der Kante entfernt aufgestellt werden.

1. Prüfen, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.

2. Sämtliche Teile gemäß dem Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ reinigen.

3. Den Brotbackautomat auf den Backmodus einstellen und leer 10 Minuten laufen lassen. Anschließend abkühlen lassen und erneut alle einzelnen Teile reinigen. Bei der ersten Verwendung des Geräts kann eine geringe Rauch- bzw. Geruchsentwicklung entstehen. Das ist normal und nimmt nach der ersten oder zweiten Verwendung ab. Sicherstellen, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

4. Alle Teile sorgfältig abtrocknen und zusammenbauen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Ausführliche Anleitung

• Mit Hilfe des Griffs den Teigbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und aus dem Gerät entnehmen. (C)

• Das Knetpaddel auf die Antriebswelle im Teigbehälter schieben. (D)

1. Knetpaddel

2. Antriebswelle

3. Teigbehälter

• Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter geben. Zuerst die flüssigen Zutaten, Zucker und Salz einfüllen. Dann das Mehl und zum Schluss die Hefe dazugeben.

• Die Zutaten müssen sorgfältig abgemessen und in der EXAKTEN, im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter gegeben werden.

• **HINWEIS:** Mit dem Finger eine kleine Delle in die Mehloberfläche drücken und dort die Hefe hineingeben. Sicherstellen, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Kontakt kommt. (E)



ZUERST: Flüssige Zutaten -
Zimmertemperatur
ANSCHLIESSEND: Trockene Zutaten
(Zucker, Salz, Backfett, Mehl)
ZUM SCHLUSS: Hefe Die Hefe
MUSS von den flüssigen Zutaten
getrennt sein.

TIPP: Vor dem Start sämtliche Zutaten, einschließlich der Zusätze (Nüsse, Rosinen), abmessen.

- Den Teigbehälter in den Backraum einsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn gut befestigen. Den Gerätedeckel schließen.
- HINWEIS: Für den Misch- und Knetvorgang muss der Teigbehälter korrekt eingerastet sein.
- Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Es ertönt ein akustisches Signal und das LCD-Display zeigt das voreingestellte Programm 1 an.
- Die MENU-Taste betätigen, bis das gewünschte Programm im Display erscheint.
- Die WEIGHT-Taste betätigen, um den Pfeil auf 1,2 lb bzw. 1,5 lb einzustellen (das GEWICHT kann in den Programmen 4, 6, 7 und 11-19 nicht eingestellt werden).
- Die COLOR-Taste für die gewünschte Einstellung betätigen: heller, mittlerer oder dunkler Krusten-Bräunungsgrad (in den Programmen 4, 6, 7 und 11-19 kann dieser nicht eingestellt werden).
- Falls gewünscht, den Startverzögerungs-Timer einstellen (TIME-Taste). Die Tasten + und - betätigen, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen/verringern (im Programm 18 steht die Startverzögerung nicht zur Verfügung).
- HINWEIS: Diese Funktion nicht in Anspruch nehmen, wenn Milchprodukte, Eier, etc. verwendet werden. Dieser Schritt kann ausgelassen werden, wenn der Brotbackautomat sofort starten soll.
- Zum Programmstart einmal die START/PAUSE/STOP-Taste betätigen. Es ertönt einmal ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint „3:00“. Allerdings blinkt der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ nicht durchgehend und die Anzeige

leuchtet auf. Das Knetpaddel beginnt mit dem Vermischen der Zutaten. Falls der Startverzögerungs-Timer aktiviert wurde, wird mit dem Mischvorgang erst nach der eingestellten Startzeit begonnen.

- Für Zusätze (Obst, Nüsse, Rosinen) ertönt zehn Mal ein akustisches Signal. Den Gerätedeckel öffnen und Zusätze hinzugeben. (Diese Funktion kann in den Programmen 1-3, 5 und 8-10 eingestellt werden.) Der entsprechende Zeitpunkt hängt vom Programm ab.
- Nach abgeschlossenem Vorgang ertönt zehn Mal ein akustisches Signal und das Gerät wechselt für 1 Stunde in die Warmhaltefunktion. Zum Beenden der Warmhaltefunktion die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken. Das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Gerätedeckel unter Verwendung von Ofenhandschuhen öffnen.
- Den Teigbehälter vor der Brotentnahme leicht abkühlen lassen. Mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Teigbehälter zum Entriegeln vorsichtig entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und am Griff aus dem Gerät nehmen. Vorsicht: Der Teigbehälter und das Brot können sehr heiß sein! Stets mit großer Vorsicht vorgehen.
- Mit Hilfe von Ofenhandschuhen den Teigbehälter (mit eingeklapptem Griff) mit der Öffnung nach unten über einen Gitterrost zum Abkühlen oder eine saubere Arbeitsfläche halten und vorsichtig rütteln, bis das Brot herausfällt. Einen antihafbeschichteten Spatel verwenden, um vorsichtig die Brotseiten vom Teigbehälter zu lösen.(F)
- Das Brot vor dem Aufschneiden 20 Minuten abkühlen lassen. Es wird empfohlen, das Brot mit einem Elektromesser oder einem Wellenschliffmesser zu schneiden, nicht mit einem Obst- oder Küchenmesser. Das Brot könnte sonst verformt werden.
- Falls das Knetpaddel im Brot verblieben ist, dieses vorsichtig mit Hilfe eines Spatels oder kleinen Utensils herauslösen. Das Brot ist heiß. Das Knetpaddel niemals mit bloßen Händen herauslösen. Bei Nichtbenutzung des Geräts bzw. nach abgeschlossenem Vorgang den Netzstecker ziehen.

Hinweis: Brotreste können in einem gut verschlossenen Kunststoffbeutel bis zu drei Tage bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Für eine längere Aufbewahrung von bis zu 10 Tagen den gut verschlossenen Kunststoffbeutel im Kühlschrank lagern.

BROT HERAUSNEHMEN

Der Teigbehälter und der Backraum sind heiß, deshalb sind Ofenhandschuhe zu verwenden. Den Teigbehälter am Griff fassen, zum Entriegeln entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und gerade aus dem Backraum herausziehen.

Den Teigbehälter umdrehen und vorsichtig schütteln, bis das Brot herausfällt. Auf einem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen, bevor das Brot mit einem Brotmesser geschnitten wird.

TIPP: Falls sich das Knetpaddel im Brotlaib befindet, dieses mit einem Spatel oder kleinen Utensil herauslösen.

ZUTATEN

1. Brotmehl

Das Brotmehl ist beim Brotbacken die wichtigste Zutat und wird für die meisten Brotrezepte mit Hefe empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt (es kann also demnach auch Stärkemehl mit viel Proteinen genannt werden) und bewahrt das Brot davor, nach dem Aufgehen in sich zusammenzufallen. Je nach Region gibt es unterschiedliche Mehlartern. Der Glutengehalt ist höher als beim Allzweckmehl; es kann also dafür verwendet werden, größere Brotlaibe mit höherem Ballaststoffgehalt herzustellen.

2. Allzweckmehl

Dieses Mehl enthält kein Backpulver und ist für „schnell“ zubereitetes Brot bzw. mit den „Quick“-Einstellungen gebackenes Brot geeignet. Für Hefebrote ist Brotmehl besser geeignet.

3. Weizenvollkornmehl

Für das Weizenvollkornmehl werden ganze Weizenkörner vermahlen. Brot ganz aus Weizenvollkornmehl oder mit einem Anteil davon hat einen höheren Ballaststoff- und Nährstoffgehalt. Weizenvollkornmehl ist schwerer, weshalb die Brotlaibe kleiner sein und eine dichtere Textur aufweisen können.

Es enthält Weizenkornschaalen und Gluten. Viele Rezepte kombinieren üblicherweise für beste Ergebnisse Weizenvollkornmehl mit Brotmehl.

4. Roggenmehl

Roggenmehl hat einen hohen Ballaststoffgehalt und ähnelt dem Weizenvollkornmehl. Um nach dem Aufgehen des Teigs einen großen Brotlaib zu bekommen, muss es zusammen mit einem hohen Anteil Brotmehl verwendet werden.

5. Mehl mit Backpulver

Bereits mit Backpulver vermisches Mehl wird speziell für die Kuchenherstellung verwendet. Eine solche Mehlmischung nicht zusammen mit Hefe verwenden.

6. Maismehl und Hafermehl

Für Maismehl und Hafermehl werden Mais bzw. Hafer vermahlen. Es handelt sich um Zusätze für die Herstellung von grobem Brot, die den Geschmack und die Beschaffenheit verbessern.

7. Zucker

Zucker ist Nahrung für die Hefe, erhöht den süßen Geschmack und verbessert die Farbe des Brotes. Für das Aufgehen des Teigs ist er ein wichtiges Element. Normalerweise wird weißer Zucker verwendet, wobei für manche Rezepte auch brauner Zucker, Feinzucker oder Puderzucker eingesetzt wird.

8. Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus und sollte im Kühlschrank frisch gehalten werden. Sie benötigt als Nahrung die im Zucker und Mehl enthaltenen Kohlenhydrate. Die in Rezepten für Brotbackautomaten verwendete Hefe wird unter verschiedenen Namen vertrieben: Brotbackautomaten-Hefe (bevorzugte Bezeichnung), aktive Trockenhefe und Instanthefe.

Nach dem Treibprozess produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid führt zum Ausdehnen des Brots und dem Aufweichen der inneren Faserstruktur.

1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15 ml Trockenhefe

1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml

Vor der Verwendung das Verfallsdatum und die Aufbewahrungsdauer der Hefe prüfen. Nach jeder Verwendung sofort wieder im Kühlschrank lagern,

der Pilz stirbt bei hohen Temperaturen. Probleme mit dem Aufgehen des Teigs liegen üblicherweise an schlechter Hefe.

TIPP: Um zu prüfen, ob die Hefe frisch und aktiv ist: (1) 1 Tasse (237 ml) warmes Wasser (45-50 °C) in einen Messbecher geben.

(2) 1 Teelöffel (5 ml) weißen Zucker in den Messbecher geben und umrühren, dann 1 Esslöffel (15 ml) Hefe auf das Wasser geben.

(3) Den Messbecher für 10 Minuten an einem warmen Ort stellen. Das Wasser nicht umrühren.

(4) Frische, aktive Hefe beginnt, Blasen zu werfen oder zu „wachsen“. Wenn dies nicht geschieht, ist die Hefe inaktiv oder tot.

9. Salz

Salz wird für besseren Brotgeschmack und die Brotkrustenfärbung benötigt. Es wird auch eingesetzt, um die Hefenaktivität zu hemmen. In einem Rezept nie zu viel Salz verwenden. Ohne Salz wäre das jedoch Brot größer.

10. Ei

Eier können die Brotbeschaffenheit verbessern sowie das Brot nahrhafter und größer machen. Das Ei muss mit den anderen flüssigen Zutaten verquirlt werden.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett kann das Brot weicher machen und seine Haltbarkeit verlängern. Butter sollte vor der Zugabe in die Flüssigkeit geschmolzen oder zerkleinert werden.

12. Backpulver

Für das Aufgehen des ultraschnell zubereiteten Brotes und Kuchens wird Backpulver verwendet. Da keine Zeit für das Aufgehen des Teigs benötigt und Luft erzeugt wird, bildet diese Luft mittels chemischer Reaktion Blasen für eine weiche Textur.

13. Backnatron

Es ähnelt Backpulver. Es kann auch zusammen mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst einfüllen)

Für die Brotherstellung ist Wasser eine wesentliche Zutat. Allgemein sollte das Wasser Zimmertemperatur zwischen 20 °C und 25 °C aufweisen. Bei einigen Rezepten kann Milch oder eine andere Flüssigkeit benötigt werden, um den Brotgeschmack zu verbessern. Niemals Milchprodukte zusammen mit

der Startverzögerungs-Funktion verwenden.

EXAKT ABGEMESSENE MENGEN VERWENDEN

TIPPS: Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von gutem Brot ist das Abmessen der Zutaten. Jede Zutat ist sorgfältig abzumessen und muss in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter gegeben werden.

Es wird dringend empfohlen, für exakte Mengen den Messbecher oder den Messlöffel zu verwenden, da anderenfalls das Brot erheblich beeinflusst wird.

Zugabe-Reihenfolge:

Zutaten stets in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zugeben.

ZUERST: Flüssige Zutaten

ANSCHLIESSEND: Trockene Zutaten

ZUM SCHLUSS: Hefe

Die Hefe sollte abschließend auf das trockene Mehl gegeben werden und darf niemals mit Flüssigkeiten oder Salz in Kontakt kommen.

Bei der Verwendung des Startverzögerungs-Timers für einen langen Verzögerungszeitraum niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch verwenden. Nach dem ersten vollständigen Knetvorgang ertönt ein akustisches Signal und es können Fruchtzutaten in die Mischung gegeben werden. Wenn die Fruchtzutaten zu früh hinzugefügt werden, leidet nach längerem Rühren der Geschmack.

Flüssige Zutaten

Wasser, frische Milch und andere Flüssigkeiten sollten in einem Messbecher mit eindeutiger Markierung und Ausgießer abgemessen werden. Den Messbecher auf die Arbeitsfläche stellen und sich etwas bücken, um auf Augenhöhe den Füllstand prüfen zu können. Beim Abmessen von Speiseöl oder anderen Zutaten den Messbecher anschließend sorgfältig reinigen.

Abmessung von trockenen Zutaten

Zur Abmessung von trockenen Zutaten Mehl etc. in den Messbecher geben und, sobald er voll ist, die Oberfläche mit einem Messer glatt streichen. Den Messbecher nie dazu benutzen, trockene Zutaten direkt aus ihrem Behälter zu schöpfen, da dadurch die Menge mit bis zu einem Esslöffel erhöht werden kann. Nicht auf den Boden des Messbeckers schlagen oder klopfen.

TIPP: Vor dem Abmessen das Mehl zum Durchlüften umrühren. Beim Abmessen von kleinen Mengen trockener Zutaten wie Salz oder Zucker den Messlöffel verwenden und darauf achten, dass er glattgestrichen ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung trennen. Das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten eintauchen. Vor der Reinigung muss der Brotbackautomat vollständig abgekühlt sein.

1. Reinigung des Knetpaddels: Wenn es sich als schwierig erweist, das Knetpaddel aus dem Teigbehälter zu lösen, etwas Wasser auf den Boden des Teigbehälters geben und 1 Stunde lang einweichen lassen. Das Knetpaddel sorgfältig mit einem feuchten Baumwolltuch abwischen. Sowohl

der Teigbehälter als auch das Knetpaddel sind spülmaschinenfest.

2. Reinigung des Teigbehälters: Den Teigbehälter durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn entriegeln und am Griff herausnehmen. Das Innere und Äußere des Teigbehälters mit einem feuchten Tuch abwischen; keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Der Teigbehälter muss vor dem erneuten Einsetzen vollkommen trocken sein.

Hinweis: Der Teigbehälter und das Knetpaddel sind spülmaschinenfest. Die Außenseite und der Boden des Teigbehälters können sich verfärben. Das ist normal.

3. Reinigung von Gehäuse und Gerätedeckel: Nach der Verwendung das Gerät abkühlen lassen. Mit einem feuchten Tuch den Gerätedeckel, das

Gehäuse, den Backraum und das Innere des Sichtfensters abwischen. Zur Reinigung keine scheuernden Mittel verwenden, denn dadurch wird die Hochglanzoberfläche beeinträchtigt. Das Gehäuse zur Reinigung nie in Wasser eintauchen.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Gerätedeckel zur Reinigung nicht auszubauen.

4. Vor dem Verpacken des Brotbackautomats zur Lagerung muss sichergestellt sein, dass er vollkommen abgekühlt, sauber und trocken ist sowie dass der Gerätedeckel geschlossen ist.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN BETRIEB

Das Gerät funktioniert einwandfrei in einem breiten Temperaturbereich, aber die Größe des Brotlaibs kann je nach Raumtemperatur variieren. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34 °C.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Nº. PROBLEM

1 Brandgeruch

URSACHE

*Mehl oder andere Zutaten sind in den Backraum gelangt.

LÖSUNG

*Den Brotbackautomaten abstellen und vollständig abkühlen lassen. Das überschüssige Mehl etc. mit Küchenpapier aus dem Backraum entfernen.

2 Die Zutaten vermischen sich nicht. Man hört den Motor laufen.

*Der Teigbehälter oder das Knetpaddel sind möglicherweise nicht richtig montiert.
*Zu viele Zutaten.

*Sicherstellen, dass das Knetpaddel richtig auf der Antriebswelle sitzt.
*Zutaten ganz genau abmessen.

3 Bei Betätigen der START/PAUSE/ STOP-Taste wird „HHH“ auf dem Display angezeigt.

*Die Innentemperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.

*Das Gerät zwischen den verschiedenen Programmen abkühlen lassen.
Das Gerät vom Netz trennen, Gerätedeckel öffnen und Teigbehälter herausnehmen. Gerät vor dem Start eines neuen Programms 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen.

4 Das Sichtfenster ist beschlagen oder mit Kondenswasser bedeckt.

*Das kann bei den Programmen mit Mischvorgängen oder beim Aufgehen des Teigs passieren.

*Das Kondenswasser verschwindet üblicherweise während der Backprogramme. Das Sichtfenster zwischendurch gut reinigen.

5 Das Knetpaddel bleibt im Brot hängen.

*Dickere Kruste mit der Einstellung für dunklen Bräunungsgrad.

*Es ist nicht unüblich, dass das Knetpaddel im Brotlaib verbleibt. Nach dem Abkühlen des Brotlaibs das Knetpaddel mit einem Spatel entfernen.

Nº. PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
6 Der Teig ist nicht gut durchmischt; Mehl und andere Zutaten sammeln sich an den Rändern des Teigbehälters; der Brotlaib ist mit Mehl bedeckt.	*Der Teigbehälter oder das Knetpaddel sind möglicherweise nicht richtig montiert. *Zu viele Zutaten. *Glutenfreier Teig ist typischerweise sehr feucht. Eventuell ist zusätzliche Hilfe nötig, indem die Seiten mit einem Gummispatel abgekratzt werden.	*Sicherstellen, dass der Teigbehälter sicher im Gerät eingesetzt ist und das Knetpaddel fest auf der Antriebswelle sitzt. *Sicherstellen, dass die Zutaten sorgfältig abgemessen und in der richtigen Reihenfolge zugegeben wurden. *Überschüssiges Mehl kann nach dem Abkühlen vom Brotlaib entfernt werden. Jeweils einen Esslöffel Wasser hinzugeben, bis der Teig eine Kugel bildet.
7 Das Brot ist zu sehr aufgegangen oder hat den Gerätedeckel nach oben gedrückt.	*Die Zutaten wurden nicht korrekt abgemessen (zu viel Hefe, Mehl). *Das Knetpaddel befindet sich nicht im Teigbehälter. *Es wurde das Salz vergessen.	*Alle Zutaten sorgfältig abmessen und sicherstellen, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden. *Es mit 1/4 Teelöffel (1,2 ml) weniger Hefe probieren. *Einbau des Knetpaddels prüfen.
8 Das Brot geht nicht auf; kleiner Laib.	*Ungenaues Abmessen der Zutaten oder inaktive Hefe. *Anheben des Gerätedeckels während des Programmbetriebs.	*Alle Zutaten ganz genau abmessen *Das Ablaufdatum der Hefe und des Mehls prüfen. * Flüssige Zutaten sollten Zimmertemperatur aufweisen.
9 Der Brotlaib weist nach dem Backvorgang einen Krater auf der Oberseite auf.	*Der Teig ist zu schnell aufgegangen. *Zu viel Hefe oder Wasser. *Es wurde ein für das Rezept ungeeignetes Programm gewählt.	*Den Gerätedeckel während des Backvorgangs nicht öffnen. *Einen dunkleren Krusten-Bräunungsgrad wählen.
10 Die Krustenfarbe ist zu hell.	*Der Gerätedeckel wurde während des Backvorgangs geöffnet.	*Den Gerätedeckel während des Backvorgangs nicht öffnen. *Einen dunkleren Krusten-Bräunungsgrad wählen.
11 Die Krustenfarbe ist zu dunkel.	*Zu viel Zucker im Rezept.	*Die Zuckermenge leicht verringern. *Einen helleren Krusten-Bräunungsgrad wählen
12 Der Brotlaib ist asymmetrisch.	*Zu viel Hefe oder Wasser. *Das Knetpaddel hat den Teig vor dem Aufgehen und Backen auf eine Seite geschoben.	*Alle Zutaten ganz genau abmessen. *Wasser- oder Hefemenge leicht verringern. *Es ist möglich, dass manche Brotlaibe nicht gleichmäßig geformt werden, insbesondere die mit Vollkornmehl.
13 Die Brotlaibe haben unterschiedliche Formen.	*Je nach Brottyp variiert die Form.	*Vollkorn- oder Mehrkornbrote sind dichter und können kürzer als normales Weißbrot sein.
14 Der Boden ist hohl, oder das Innere ist löchrig.	*Der Teig ist zu feucht, zu viel Hefe, kein Salz. *Das Wasser ist zu heiß.	*Alle Zutaten ganz genau abmessen. *Die Hefe- oder Wassermenge leicht verringern. Die Salzmenge prüfen. *Wasser mit Zimmertemperatur verwenden.
15 Nicht fertig gebackenes Brot oder klebriger Brotteig.	*Zu viel Flüssigkeit. *Es wurde ein ungeeignetes Programm gewählt.	*Flüssigkeit verringern und Zutaten sorgfältig abmessen. *Das für das Rezept gewählte Programm prüfen.
16 Das Brot fällt beim Schneiden in sich zusammen.	*Das Brot ist zu heiß.	*Vor dem Schneiden auf einem Gitterrost 15-30 Minuten abkühlen lassen.
17 Das Brot weist eine schwere, dichte Textur auf.	*Zu viel Mehl, altes Mehl. *Nicht genug Wasser.	*Es mit mehr Wasser oder weniger Mehl versuchen. *Brot aus Vollkornmehl hat eine schwerere Textur.
18 Der Boden des Teigbehälters ist dunkel verfärbt oder fleckig.	*Nach dem Reinigen im Geschirrspüler.	*Das ist normal und beeinträchtigt den Teigbehälter nicht.

**UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**

Sie können zum Schutz der Umwelt beitragen! Bitte daran denken, die örtlichen

Vorschriften einzuhalten: Nicht mehr

betriebsbereite elektrische Geräte müssen einem geeigneten Wertstoffhof zugeführt werden.

Hergestellt in China

REZEPTE

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG	PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
1 Einfaches Brot					3 Süßes Brot				
Reihenfolge	Brotgewicht	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb		3 Reihenfolge	Brotgewicht	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
[1]	Dauer	3:00	2:55		[1]	Dauer	3:45	3:40	
[2]	Wasser	200 ml	150 ml		[2]	Wasser	200 ml	150 ml	
[3]	Öl	2 große Messlöffel	1,5 große Messlöffel	In die Ecke geben	[3]	Öl	2 große Messlöffel	1,5 große Messlöffel	In die Ecke geben
[4]	Zucker	1 große Messlöffel	0,5 große Messlöffel	In die Ecke geben	[4]	Zucker	3 große Messlöffel	2 große Messlöffel	In die Ecke geben
[5]	Salz	0,7 kleine Messlöffel	0,5 kleine Messlöffel		[5]	Milchpulver	1,5 große Messlöffel	1 große Messlöffel	
[6]	Stärkemehl	2,2 Messbecher/300 g	1,5 Messbecher/210 g		[6]	Salz	0,7 kleine Messlöffel	0,5 kleine Messlöffel	
[6]	Instanthefe	1,5 kleine Messlöffel	1 kleine Messlöffel	Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	[7]	Stärkemehl	2,2 Messbecher /300 g	1,5 Messbecher/210 g	
2 Französisches Brot					4 Ultraschnell zubereitetes Brot				
[1]	Brotgewicht	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb		[1]	Brotgewicht	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
[2]	Dauer	4:00	3:55		[2]	Dauer	0:50		Temperatur 40-50 °C
[3]	Wasser	200 ml	150 ml		[3]	Wasser	200 ml		
[4]	Öl	2 große Messlöffel	1,5 große Messlöffel	In die Ecke geben	[4]	Öl	1 große Messlöffel		
[5]	Zucker	1 große Messlöffel	0,5 große Messlöffel	In die Ecke geben	[5]	Zucker	1 große Messlöffel		In die Ecke geben
[6]	Salz	0,7 kleine Messlöffel	0,5 kleine Messlöffel	In die Ecke geben	[6]	Salz	0,7 kleine Messlöffel		In die Ecke geben
[6]	Stärkemehl	2,2 Messbecher/300 g	1,5 Messbecher/210 g		[6]	Stärkemehl	2,2 Messbecher /300 g		
[6]	Instanthefe	1,5 kleine Messlöffel	1 kleine Messlöffel	Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	[6]	Instanthefe	3,5 kleine Messlöffel		Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
5 Schnellzubereitetes Brot	Brotgewicht	750 g / 1,5 lb	500 g / 1 lb	
	Dauer	2:00	1:55	
	[1] Wasser	200 ml	150 ml	Temperatur 40-50 °C
	[2] Öl	2 große Messlöffel	1,5 große Messlöffel	
	[3] Zucker	1 große Messlöffel	0,5 große Messlöffel	In die Ecke geben
	[4] Salz	0,7 kleine Messlöffel	0,5 kleine Messlöffel	In die Ecke geben
	[5] Stärkemehl	2,2 Messbecher/300 g	1,5 Messbecher / 210 g	
[6] Instanthefe	3,5 kleine Messlöffel	3,5 kleine Messlöffel	Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
6 Kuchen	Dauer	2:20		
	[1] Wasser	30 ml		
	[2] Ei	3 Stück		
	[3] Zucker	0,5 Messbecher		In die Ecke geben
	[4] Öl	2 große Messlöffel		
	[5] Backmischung	2 Messbecher/ 280 g		
[6] Instanthefe	1,5 kleine Messlöffel		Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
7 Dessert	Dauer	1:40		
	[1] Ei	2 Stück		
	[2] Milch	1 Messbecher		
	[3] Gekochter Reis	1,5 Messbecher		
	[4] Zucker	0,5 Messbecher		
[5] Rosinen	0,5 Messbecher			

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
8 Reisbrot	Reihenfolge Brotgewicht	750 g	500 g	
	Dauer	2:45	2:40	
	[1] Wasser	140 ml	110 ml	
	[2] Öl	2 kleine Messlöffel	1,15 kleine Messlöffel	In die Ecke geben
	[3] Zucker	4 große Messlöffel	3 große Messlöffel	In die Ecke geben
	[4] Salz	3/4 kleine Messlöffel	1/2 kleine Messlöffel	
	[5] Gekochter Reis	70 g	50 g	
[6] Stärkemehl	1,7 Messbecher/ 240 g	1,3 Messbecher/ 180 g		
[7] Instanthefe	1,5 kleine Messlöffel	1 kleiner Messlöffel	Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
9 Maisbrot	Brotgewicht	750 g	500 g	
	Dauer	3:00	2:55	
	[1] Wasser	140 ml	110 ml	
	[2] Öl	2 kleine Messlöffel	1,5 kleine Messlöffel	In die Ecke geben
	[3] Zucker	4 große Messlöffel	3 große Messlöffel	In die Ecke geben
	[4] Salz	3/4 kleine Messlöffel	1/2 kleine Messlöffel	
	[5] Mais	70 g	50 g	2-3 Stunden in Wasser einweichen
[6] Stärkemehl	1,7 Messbecher / 240 g	1,3 Messbecher/ 180 g		
[7] Instanthefe	1,5 kleine Messlöffel	1 kleiner Messlöffel	Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	

PROGRAMME	ZUTAT	MENGE	MENGE	ANMERKUNG
10 Glutenfreies Brot	Brotgewicht	750 g	500 g	
	Dauer	2:45	2:40	
	[1] Wasser	180 ml	120 ml	
	[2] Öl	2,5 kleine Messlöffel	2 kleine Messlöffel	
	[3] Zucker	3 große Messlöffel	2,5 große Messlöffel	In die Ecke geben
	[4] Salz	1 kleiner Messlöffel	1/2 kleine Messlöffel	In die Ecke geben
	[5] Maismehl	1,5 Messbecher / 210 g	1,25 Messbecher / 175 g	
[6] Stärkemehl	1,5 Messbecher/ 210 g	1,24 Messbecher / 175 g		
[7] Instanthefe	1,5 kleine Messlöffel	1,5 kleine Messlöffel	Auf das trockene Mehl geben, darf nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt kommen	

PROGRAMME ZUTAT MENGE ANMERKUNG

11 Haferschleim [1] Trockene
[2] Zutaten
Wasser
120 g
600 ml

12 Klebreis [1] Dauer
[2] Wasser
Klebreis
1:20
250 ml
250 g
30 Minuten in Wasser
einweichen

13 Mischen [1] Dauer
[2] Wasser
[3] Salz
[4] Öl
Stärkemehl
0:15
250ml
1 kleiner Messlöffel
3 große Messlöffel
2,5
Messbecher/350 g
In die Ecke geben

14 Teig [1] Dauer
[2] Wasser
[3] Salz
[4] Öl
Stärkemehl
[5] Instantheife
1:30
220ml
1 kleiner Messlöffel
3 große Messlöffel
2,2
Messbecher/300 g
1 kleine Messlöffel
In die Ecke geben
Auf das trockene
Mehl geben,
darf nicht mit
Flüssigkeiten in
Kontakt kommen

15 Kneten [1] Dauer
[2] Wasser
[3] Salz
[4] Öl
Stärkemehl
0:45
Geeignete Menge
1 kleiner Messlöffel
3 große Messlöffel
Geeignete Menge

PROGRAMME ZUTAT MENGE ANMERKUNG

16 Reiswein [1] Dauer
Klebreis
36:00:00
500 g
[2] Wasser
[3] Destillierhefe
Geeignete Menge
1 kleiner
Messlöffel (3 g)

17 Joghurt [1] Dauer
[2] Milch
Milchsäure-
bakterien
8:00
600ml
60ml

18 Marmelade [1] Dauer
Fruchtmark
1:20
3 Messbecher
Zu Mus verrühren,
ggf. etwas Wasser
hinzufügen
[2] Maismehl
[3] Zucker
0,5 Messbecher
1 Messbecher

19 Backen [1] Mit Hilfe der „COLOR“-Taste die Temperatur einstellen:
hell - 160 °C; mittel - 180 °C; dunkel - 200 °C.
30 Minuten in
Wasser einweichen

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Prima di usare questo apparecchio elettrico, osservare sempre le seguenti precauzioni di base:

1. Leggere tutte le istruzioni e conservarle.

2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa di corrente corrisponda a quella indicata sulla targhetta.

3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate o istruite su come utilizzare gli apparecchi da una persona responsabile della loro sicurezza.

4. Se l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini, ciò deve avvenire sotto la stretta sorveglianza di un adulto. È necessario sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

5. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici o i pulsanti. Utilizzare sempre guanti da forno per impugnare il cestello o il pane caldo.

6. Non inserire le mani all'interno della camera di cottura dopo aver rimosso il cestello perché l'unità riscaldante sarà ancora calda.

7. Per proteggersi da scosse elettriche,

non immergere il cavo, le spine o la macchina del pane in acqua o altri liquidi.

8. Scollegare dalla rete elettrica quando non è in uso e durante le operazioni di pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare i suoi componenti e prima di pulirlo.

9. Non mettere in funzione questo apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o dopo eventuali malfunzionamenti, o cadute o danni di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchio al produttore o al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica/meccanica.

10. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare lesioni.

11. Non utilizzare all'aperto. Solo per uso domestico.

12. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e non toccare le superfici calde.

13. Non collocare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno riscaldato.

14. Prestare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

15. Non accendere l'apparecchio senza aver posizionato correttamente il cestello con gli ingredienti.

16. Per rimuovere il cestello, non

forzarlo dalla parte superiore o dai bordi per non danneggiarlo.

17. Per scollegare, impostare tutti i comandi su "Off" (START/PAUSE/STOP), quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.

18. Non avvicinare gli occhi o il viso alla finestra di ispezione in vetro temperato nel caso in cui il vetro di sicurezza si rompa.

19. Questo apparecchio è dotato di una spina dotata di messa a terra. Assicurarsi che la presa di corrente di casa sia correttamente dotata di messa a terra.

20. Non toccare le parti mobili o rotanti della macchina durante la cottura.

21. Non utilizzare l'apparecchio per uno scopo diverso da quello previsto.

22. Pulire accuratamente l'interno del forno. Non graffiare o danneggiare il tubo dell'elemento riscaldante.

COMPONENTI E CARATTERISTICHE (A)

N. componente	Descrizione	N. componente	Descrizione
1	Coperchio	6	Struttura esterna
2	Paletta impastatrice	7	Accessorio a gancio
3	Camera di cottura	8	Bicchierino dosatore
4	Display LCD	9	Cucchiaino/ cucchiaino dosatore
5	Pannello di controllo	10	Manico

INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI PANNELLO DI CONTROLLO (B)

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO



Collegare la macchina del pane all'alimentazione elettrica, dopodiché verrà emesso un segnale acustico e verrà visualizzato "3:00".

I due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente. Il programma predefinito è "1". Le frecce indicano "1.2 lb" e "MEDIUM". Si tratta di impostazioni predefinite.

PULSANTE START/PAUSE/STOP

Premere una volta il pulsante START/PAUSE/STOP per avviare un programma. L'indicatore si accende, i due punti nel display dell'orario iniziano a lampeggiare e il programma viene avviato. Dopo l'avvio di un programma, tutti gli altri pulsanti sono disattivati eccetto il pulsante START/PAUSE/STOP.

Premere il pulsante START/PAUSE/STOP per 0,5 secondi per mettere in pausa; se non viene compiuta alcuna operazione entro 3 minuti, il programma selezionato andrà avanti fino al completamento.


Premere il pulsante START/PAUSE/STOP per 3 secondi per annullare un programma; verrà emesso un segnale acustico per avvisare che il programma è stato disattivato. Questa funzione aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma. Per rimuovere il pane, premere il pulsante START/PAUSE/STOP per terminare il ciclo di cottura.

SELEZIONARE UN PROGRAMMA

Premere il pulsante MENU per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si preme il pulsante, viene emesso un segnale acustico e sul display LCD vengono visualizzati i programmi uno dopo l'altro.

COLORE DELLA CROSTA

Premere il pulsante COLOR per selezionare l'impostazione desiderata: Crosta Light, Medium

o Dark . La funzione che corrisponde a questo pulsante può essere utilizzata con i programmi 1-3, 5 e 8-10.

PESO

Premere il pulsante WEIGHT per selezionare il peso lordo desiderato (1.2 lb, 1.5 lb). La funzione che corrisponde a questo pulsante può essere utilizzata con i programmi 1-3, 5 e 8-10.

TIMER DI RITARDO (▲ o ▼)

Usare la funzione "timer di ritardo" per l'avvio differito della macchina del pane. Premere i pulsanti ▲ o ▼ per aumentare o diminuire il tempo del ciclo visualizzato sul display LCD. Aggiungere fino a 15 ore compreso il tempo di ritardo è il programma di preparazione del pane.

NOTE:

- Attivare la funzione "timer di ritardo" dopo aver selezionato un programma, il peso e il colore.
- Non utilizzare la funzione "timer di ritardo" con ricette che includono latticini o altri ingredienti, come uova, latte, panna o formaggio.
- Decidere quanto tempo ci vorrà prima che il pane sia pronto premendo i pulsanti ▲ o ▼. Tenere presente che il tempo di ritardo deve includere il tempo di cottura del programma. Al termine del programma di cottura, la macchina per il pane passerà all'impostazione "mantenimento calore" per 1 ora. Prima di iniziare a cuocere il pane, selezionare il programma, il colore e anche il peso, poi premere i pulsanti ▲ o ▼ per aumentare o diminuire il tempo di ritardo a incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 15 ore.

INTERRUZIONE DELLA CORRENTE

In caso di interruzione della corrente, il processo di preparazione del pane continuerà automaticamente fino a un massimo di 10 minuti, anche senza premere il pulsante START/PAUSE/STOP. Se il tempo di interruzione è superiore a 10 minuti, l'unità smetterà di funzionare e il display LCD tornerà all'impostazione predefinita. Se l'impasto ha iniziato a lievitare, rimuovere

gli ingredienti del cestello e ricominciare. Se l'impasto non è entrato nella fase di lievitazione quando il cavo di alimentazione viene ricollegato alla presa di corrente, è possibile premere il tasto START/PAUSE/STOP per proseguire il programma dall'inizio.

INDICAZIONI DI AVVISO

"HHH"-Questo avviso indica che la temperatura all'interno del cestello è troppo alta. Premere il pulsante START/PAUSE/STOP (vedi figura 1 sotto) per interrompere il programma, scollegare il cavo di alimentazione, aprire il coperchio e lasciare raffreddare completamente la macchina per 10-20 minuti prima di riavviare.

"EE0"-Questo avviso indica che il sensore di temperatura è scollegato. Premere il pulsante START/PAUSE/STOP (vedi figura 2 sotto) per interrompere il programma e scollegare il cavo di alimentazione. Far controllare il sensore presso il centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica/meccanica.




Figura 1

Figura 2

MANTENIMENTO CALORE

Al termine del programma di cottura, la macchina per il pane emetterà 10 segnali acustici e passerà all'impostazione "mantenimento calore" per 1 ora. Viene visualizzato "0:00".

Dopo 60 minuti sul display LCD viene mostrato . Per annullare il processo "mantenimento calore", premere il pulsante START/PAUSE/STOP per 3 secondi.

CONSIGLIO: Se si rimuove il pane immediatamente dopo il completamento del programma di cottura, si eviterà che la crosta diventi più scura.

PROGRAMMI

1• Pane base (Basic)
Per pane bianco e con farine miste, è costituito

principalmente da farina di pane base.

2• Pane francese (French)

Per pane leggero di farina fine. In genere il pane è soffice e presenta una crosta croccante. Non è adatto per la cottura di ricette che richiedono burro, margarina o latte.

3• Pane dolce (Sweet)

Per pane con additivi come succhi di frutta, cocco grattugiato, uvetta, frutta secca, cioccolato o zuccheri aggiunti. Grazie a una fase di lievitazione più lunga il pane risulterà leggero e spugnoso.

4• Ultra-veloce (Ultra-fast)

Impastare, lievitare e cuocere in modo molto veloce. Tuttavia, il pane cotto risultante è il più duro tra tutti i programmi di pane.

5• Pane rapido (Quick)

Il tempo di impasto, lievitazione e cottura è più breve del pane base, ma più lungo del pane ultra-veloce. La consistenza interna del pane è più densa.

Il pane rapido è fatto con lievito in polvere e bicarbonato di sodio che vengono attivati dall'umidità e dal calore. Per un pane rapido e perfetto, si consiglia di mettere tutti i liquidi sul fondo del cestello e gli ingredienti secchi sopra. Durante la miscelazione iniziale delle pastelle del pane rapido, gli ingredienti secchi potrebbero accumularsi negli angoli del cestello. Potrebbe risultare necessario aiutare la macchina a mescolare per evitare grumi di farina, utilizzando una spatola di gomma.

6. Torta (Cake)

Impastare, lievitare e cuocere, ma lievitazione con l'aiuto di bicarbonato o lievito in polvere.

7. Dessert

Impastare e cuocere alimenti con più grassi e proteine.

8. Pane di riso (Rice bread)

Mescolare il riso cotto nella farina con proporzione 1:1 per fare il pane.

9. Pane di mais (Corn bread)

Mescolare il mais nella farina per fare il pane.

10. Pane senza glutine (Gluten free)

Per pane di farine e preparati da forno senza glutine. Le farine senza glutine richiedono più tempo per assorbire i liquidi e hanno proprietà lievitanti differenti.

11. Porridge (Gruel)

Impastare e stufare per preparare un porridge di cereali grossi.

12. Riso glutinoso (Sticky Rice)

Mescolare e riscaldare per formare una palla di riso glutinoso

13. Miscela (Mix)

Mescolare per far amalgamare bene la farina e i liquidi.

14. Impasto (Dough)

Questo programma prepara l'impasto di lievito per panini, pizza, ecc., da cuocere in un forno tradizionale. Questo programma non prevede la cottura.

15. Impastare (Knead)

Solo impastare, senza lievitare o cuocere. Utilizzato per fare impasti per pizze, ecc.

16. Vino di riso (Rice wine)

Programma per cuocere il riso glutinoso lucido.

17. Yogurt

Programma per preparare lo yogurt.

18. Confettura (Jam)

Utilizzare questa impostazione per preparare confetture di frutta fresca e marmellate di arance. Non aumentare la quantità, né far fuoriuscire il contenuto dal cestello nella camera di cottura. Se dovesse succedere, arrestare immediatamente la macchina e rimuovere con cautela il cestello. Lasciare raffreddare per un po' e pulire accuratamente.

19. Cuocere (Bake)

Per una cottura aggiuntiva del pane quando l'impasto è troppo morbido o non è completamente cotto. Questo programma non prevede impasti o tempi di riposo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare e asciugare il cestello e la paletta impastatrice.

Nota: Non utilizzare utensili di metallo nel cestello poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

ATTENZIONE! Pericolo di caduta di oggetti. Durante il ciclo di impasto, la macchina del pane può traballare e spostarsi. Posizionarla sempre al centro del piano di lavoro lontano dal bordo.

1. Controllare se mancano alcuni pezzi o sono danneggiati.

2. Pulire tutti i pezzi secondo quanto riportato al capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

3. Impostare la macchina del pane in modalità cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Quindi lasciarla raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti smontate. L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e/o odore quando lo si accende per la prima volta. Questo è normale e diminuirà dopo il primo o il secondo utilizzo. Assicurarsi che l'apparecchio abbia sufficiente ventilazione.

4. Asciugare accuratamente tutte le parti e montarle; l'apparecchio è pronto per l'uso.

Istruzioni dettagliate

• Utilizzando il manico, ruotare il cestello in senso antiorario e poi estrarlo dall'apparecchio.(C)

• Spingere la paletta impastatrice sull'albero motore all'interno del cestello.(D)

1. Paletta impastatrice.

2. Albero motore.

3. Cestello del pane

• Aggiungere gli ingredienti nel cestello secondo l'ordine indicato nella ricetta. Aggiungere prima i liquidi, lo zucchero e il sale. Poi aggiungere la farina e per ultimo il lievito.

• Misurare con cura e aggiungere gli ingredienti nel cestello nell'ordine ESATTO indicato nella ricetta.

• **NOTA:** Fare una piccola incisione sulla parte superiore della farina con il dito e aggiungerci il lievito all'interno. Assicurarsi che il lievito non venga a contatto con sale o liquidi.(E)



PRIMO: Ingredienti liquidi - temperatura ambiente

SECONDO: Ingredienti secchi (zucchero, sale, grasso, farina)

ULTIMO: Lievito. DEVE essere separato dagli ingredienti umidi.

CONSIGLIO: Misurare tutti gli ingredienti, inclusi gli ingredienti aggiuntivi (frutta secca, uvetta) prima di iniziare.

• Posizionare il cestello nella camera di cottura e assicurarsi che sia saldamente bloccato

ruotandolo in senso orario. Chiudere il coperchio.
• **NOTA:** Il cestello deve bloccarsi in posizione per una miscelazione e un impasto corretti.

• Collegare la spina dell'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e il display LCD torna di default al programma 1.

• Premere il pulsante MENU finché non viene visualizzato il programma desiderato.

• Premere il pulsante WEIGHT per spostare la freccia su 1.2 lb, 1.5 lb (WEIGHT non è un'opzione nei programmi 4, 6, 7, 11-19).

• Premere il pulsante COLOR per spostare la freccia sull'impostazione desiderata: Crosta Light, Medium o Dark (Color non è regolabile nei programmi 4, 6, 7, 11-19).

• Se si desidera, impostare il pulsante TIME (timer di ritardo). Premere i pulsanti + e - per aumentare o diminuire il tempo del ciclo visualizzato sul display LCD. (La funzione di ritardo non è disponibile nel programma 18)

• **NOTA:** Non utilizzare la funzione "timer di ritardo" quando si utilizzano latticini, uova, ecc. Si può saltare questo passaggio se si desidera che la macchina del pane inizi a funzionare immediatamente.

• Premere una volta il pulsante START/PAUSE/STOP per avviare il programma. La macchina del pane emette un segnale acustico e viene visualizzato "3:00". Tuttavia, i due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente e l'indicatore si accende. La paletta impastatrice inizia a mescolare gli ingredienti. Se è stata attivata la funzione "timer di ritardo", la paletta impastatrice non mescolerà gli ingredienti fino al momento in cui il programma è stato impostato per l'avvio.

• Per gli ingredienti aggiuntivi (frutta, frutta secca, uvetta) la macchina emette dieci segnali acustici. Aprire il coperchio e versare gli ingredienti aggiuntivi. (Questa funzione è regolabile nei programmi: Menu 1-3, 5 e 8-10). Il momento varia a seconda del programma.

• Una volta completato il processo, vengono emessi dieci segnali acustici e si passa all'impostazione "mantenimento calore" per 1 ora. È possibile premere il pulsante START/

PAUSE/STOP per 3 secondi per interrompere il processo e l'impostazione "mantenimento calore" terminerà. Scollegare il cavo di alimentazione e poi aprire il coperchio utilizzando guanti da forno.

• Lasciare raffreddare leggermente il cestello prima di spostare il pane. Usando guanti da forno, ruotare con cautela il cestello in senso antiorario per sbloccarlo e sollevare il manico per rimuoverlo dalla macchina.

Attenzione: il cestello e il pane potrebbero essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura.

• Usando guanti da forno, capovolgere il cestello (con il manico abbassato) su una griglia di raffreddamento o su una superficie di cottura pulita e scuotere delicatamente fino a far staccare il pane. Utilizzare una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del pane dal cestello.(F)• Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si consiglia di affettare il pane con tagliere elettrico o coltello dentato, e non con coltello da frutta o da cucina, altrimenti il pane potrebbe deformarsi.

• Se la paletta impastatrice rimane all'interno del pane, sollevarla delicatamente con una spatola o un piccolo utensile. Il pane è caldo; non usare le mani per rimuovere la paletta impastatrice. Quando l'apparecchio non è in uso o una volta terminata l'operazione, scollegare il cavo di alimentazione.

Nota: Conservare il pane rimanente in un sacchetto di plastica sigillato per un massimo di tre giorni a temperatura ambiente. Per una conservazione più lunga, riporre il sacchetto di plastica sigillato in frigorifero per un massimo di 10 giorni.

RIMOZIONE DEL PANE

Usare guanti da forno perché il cestello e la camera di cottura sono caldi. Rimuovere il cestello sollevando il manico e ruotandolo in senso antiorario per sbloccare e tirare il cestello verso l'alto dalla base della camera.

Scuotere con cura il pane capovolto fino a farlo staccare dal cestello. Lasciare raffreddare su una griglia per 10 minuti e affettare con un coltello da pane.

CONSIGLIO: Se la paletta impastatrice rimane all'interno della pagnotta, rimuoverla con una spatola o un piccolo utensile.

INTRODUZIONE AGLI INGREDIENTI

1. Farina di grano duro

La farina di grano duro è l'ingrediente più importante per fare il pane ed è consigliata nella maggior parte delle ricette di pane di lievito. Ha un alto contenuto di glutine e proteine e impedisce al pane di collassare dopo la lievitazione. La farina varia in base alla regione. Il contenuto di glutine è maggiore rispetto alla farina comune bianca, quindi può essere utilizzata per fare pane di grandi dimensioni e con una maggiore fibra interna.

2. Farina comune bianca

Farina che non contiene lievito in polvere, adatta per pane "veloce" o pane fatto con le impostazioni rapide. La farina di grano duro è più adatta per il pane di lievito.

3. Farina integrale

La farina integrale è macinata dal chicco di grano intero. Il pane fatto completamente o in parte con farina integrale aumenta il contenuto nutrizionale e di fibre. La farina integrale è più pesante e, di conseguenza, le pagnotte possono essere di dimensioni più piccole e avere una consistenza più densa.

Contiene buccia di grano e glutine. Per ottenere un miglior risultato, molte ricette di solito combinano farina integrale o farina di grano duro.

4. Farina di grano saraceno

La farina di grano saraceno, chiamata anche "farina di segale", è un tipo di farina ricca di fibre, ed è simile alla farina integrale. Per ottenere grandi dimensioni dopo la lievitazione, deve essere utilizzata in combinazione con un'elevata percentuale di farina di grano duro.

5. Farina autolievitante

Farina contenente lievito in polvere, da utilizzare soprattutto per la preparazione di torte. Non usare la farina autolievitante in combinazione con il lievito.

6. Farina di mais e farina di avena

La farina di mais e la farina di avena vengono macinate separatamente dal mais e dall'avena. Sono gli ingredienti additivi per fare il pane grezzo, che vengono utilizzati per esaltare il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è "cibo" per il lievito e aumenta anche il sapore dolce e la doratura del pane. È un elemento molto importante per far lievitare il pane. Normalmente si usa lo zucchero bianco, tuttavia in alcune ricette possono essere richiesti anche zucchero di canna o zucchero a velo.

8. Lievito

Il lievito è un organismo vivente e va conservato in frigorifero per rimanere fresco. Ha bisogno dei carboidrati presenti nello zucchero e nella farina come nutrimento. Il lievito utilizzato nelle ricette per la macchina del pane è venduto con diversi nomi: Lievito per macchina del pane (preferito), lievito secco attivo e lievito istantaneo.

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produce anidride carbonica. L'anidride carbonica espande il pane e rende morbida la fibra interna. 1 cucchiaino di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito secco

1 cucchiaino di lievito secco = 15 ml di lievito

1 cucchiaino di lievito secco = 5 ml

Prima dell'uso, controllare la data di scadenza e la durata di conservazione del lievito. Rimettere in frigorifero subito dopo ogni utilizzo. Il fungo verrà ucciso ad alta temperatura. Solitamente la mancata lievitazione del pane è causata da un cattivo lievito.

CONSIGLIO: Per controllare se il lievito è fresco e attivo:

(1) Versare 1 tazza (237 ml) di acqua calda (45-50°C) in un bicchierino dosatore.

(2) Aggiungere 1 cucchiaino (5 ml) di zucchero bianco nella bicchierino e mescolare, poi 1 cucchiaino (15 ml) di lievito nell'acqua.

(3) Lasciare il bicchierino dosatore in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare l'acqua.

(4) Il lievito fresco e attivo inizierà a fare le bolle o "crescere". Se non succede, il lievito è morto o inattivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e la doratura della crosta. Viene anche

usato per frenare l'attività del lievito. Non usare troppo sale in una ricetta. Tuttavia, il pane diventa più grande se non ha sale.

10. Uovo

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, renderlo più nutriente e di dimensioni maggiori. L'uovo deve essere sbattuto con gli altri ingredienti liquidi.

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso può ammorbidire il pane e prolungare la conservazione. Il burro deve essere sciolto o tagliato a pezzetti prima di essere aggiunto al liquido.

12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene utilizzato per far lievitare pane e torte in modo ultra-veloce. Dato che non necessita di tempi di lievitazione e può produrre aria, l'aria formerà delle bolle per ammorbidire la consistenza del pane utilizzando il principio chimico.

13. Bicarbonato di sodio

È simile al lievito in polvere. Può essere utilizzato anche in combinazione con il lievito.

14. Acqua e altri liquidi (aggiungerli sempre prima)

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In genere, l'acqua deve essere a temperatura ambiente compresa tra 20°C e 25°C. Alcune ricette possono richiedere latte o altri liquidi allo scopo di migliorare il sapore del pane. Con l'opzione "timer di ritardo", non utilizzare latticini.

USARE LE QUANTITÀ GIUSTE

CONSIGLIO: Uno dei passaggi più importanti per fare un buon pane è la corretta misurazione degli ingredienti. Misurare attentamente ogni ingrediente e aggiungerlo nel cestello nell'ordine indicato nella ricetta.

Per ottenere una quantità precisa che non comprometta il risultato finale, si consiglia vivamente di utilizzare un bicchierino dosatore o un cucchiaino/cucchiaino dosatore.

Ordine degli ingredienti

Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine indicato nella ricetta.

PRIMO: Ingredienti liquidi

SECONDO: Ingredienti secchi

ULTIMO: Lievito

Il lievito va posizionato solo sulla farina secca e non deve mai entrare in contatto con il liquido o il sale.

Quando si utilizza la funzione "timer di ritardo" per un lungo periodo, non aggiungere ingredienti deperibili come uova o latte.

Al termine del primo impasto si sentirà un segnale acustico; aggiungere quindi gli ingredienti di frutta nella miscela. Se gli ingredienti di frutta vengono aggiunti troppo presto, il sapore diminuisce dopo aver mescolato a lungo.

Ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o altri liquidi devono essere misurati con bicchierini dosatori con tacche chiare e un beccuccio. Appoggiare il bicchierino sul piano di lavoro e abbassarsi per controllare il livello del liquido. Quando si misura l'olio da cucina o altri ingredienti, pulire accuratamente il bicchierino dosatore.

Misurazione degli ingredienti secchi

Misurare gli ingredienti secchi versando delicatamente farina, ecc., nel bicchierino dosatore e poi, una volta riempito, livellarlo con un coltello. Non usare il bicchierino dosatore per prendere gli ingredienti secchi direttamente da un contenitore perché si rischia di aggiungere fino a un cucchiaino di ingredienti in più. Non picchiare sul fondo del bicchierino dosatore né compattarlo.

SUGGERIMENTO: Prima di misurare, mescolare la farina per aerarla. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, come sale o zucchero, usare un cucchiaino/cucchiaino dosatore, assicurandosi che sia livellato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Non immergere il cavo, la spina o la struttura esterna in alcun liquido. Lasciare raffreddare completamente la macchina del pane prima di pulirla.

1. Pulizia della paletta impastatrice: Se è difficile rimuovere la paletta impastatrice dal cestello, aggiungere un po' d'acqua sul fondo del cestello e lasciare in ammollo per un massimo di 1 ora.

Passare accuratamente sulla paletta con un panno di cotone umido. Sia il cestello che la paletta impastatrice sono componenti lavabili in lavastoviglie.

2. Pulizia del cestello: Rimuovere il cestello ruotandolo in senso antiorario, quindi sollevare il manico. Pulire l'interno e l'esterno del cestello con un panno umido. Non utilizzare agenti taglienti o abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente. Il cestello deve essere asciugato completamente prima di essere montato.

Nota: Il cestello e la paletta impastatrice sono

lavabili in lavastoviglie. La parte esterna del cestello e la base possono scolorirsi. Questo è normale.

3. Pulizia della struttura esterna e del coperchio: Dopo l'uso, lasciare raffreddare l'unità. Utilizzare un panno umido per pulire il coperchio, la struttura esterna, la camera di cottura e l'interno della finestra di ispezione. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia per non deteriorare la lucentezza della superficie. Per pulire la struttura esterna non immergerla nell'acqua.

Nota: Per la pulizia, si consiglia di non smontare

il coperchio.

4. Prima di imbaltare la macchina del pane e riparla, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

AMBIENTE D'USO

La macchina può funzionare bene in ambienti con un'ampia gamma di temperature, ma ci sarà qualche differenza nelle dimensioni della pagnotta tra un ambiente molto caldo e un ambiente freddo. La temperatura ambiente consigliata è compresa tra 15°C e 34°C.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N°.	PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUZIONE
1	Puzza o odore di bruciato	*Farina o altri ingredienti fuoriusciti nella camera di cottura.	*Arrestare la macchina del pane e lasciare raffreddare completamente. Rimuovere la farina in eccesso, ecc., dalla camera di cottura con carta assorbente.
2	Gli ingredienti non si mescolano. È possibile udire il funzionamento del motore	*Il cestello o la paletta impastatrice potrebbero non essere montati correttamente. *Troppi ingredienti.	*Assicurarsi che la paletta impastatrice sia posizionata completamente sull'albero. *Misurare accuratamente gli ingredienti.
3	Quando si preme il pulsante START/PAUSE/STOP, viene visualizzato "HHH".	*La temperatura interna della macchina del pane è troppo alta.	*Consentire all'unità di raffreddarsi tra un programma e l'altro. Scollegare l'unità, aprire il coperchio e rimuovere il cestello. Lasciare raffreddare per 15-30 minuti prima di avviare un nuovo programma.
4	La finestra è offuscata o ricoperta di condensa.	*Può succedere durante i programmi di miscelazione o lievitazione.	*La condensa di solito scompare durante i programmi di cottura. Pulire bene la finestra tra un utilizzo e l'altro.
5	La paletta impastatrice rimane all'interno del pane.	*Crosta più spessa con impostazione di crosta scura.	*Non è raro che la paletta impastatrice rimanga nella pagnotta. Una volta che la pagnotta si è raffreddata, rimuovere la paletta con una spatola.
6	L'impasto non si sta amalgamando bene. La farina e gli altri ingredienti si accumulano ai lati del cestello. La pagnotta è ricoperta di farina	*Il cestello o la paletta impastatrice potrebbero non essere montati correttamente. *Troppi ingredienti. *L'impasto senza glutine è in genere molto umido. Potrebbe essere necessario raschiare i lati con una spatola di gomma.	*Accertarsi che il cestello per il pane sia fissato in modo sicuro nell'unità e che la paletta impastatrice sia posizionata saldamente su l'albero. *Assicurarsi che gli ingredienti siano misurati accuratamente e aggiunti nell'ordine corretto. *La farina in eccesso può essere rimossa dalla pagnotta una volta cotta e raffreddata. Aggiungere acqua, un cucchiaino alla volta, finché l'impasto non forma una palla.
7	Il pane è lievitato troppo o ha sollevato il coperchio.	*Ingredienti non dosati correttamente (troppo lievito, farina). *Paletta impastatrice non presente nel cestello. *Dimenticato di aggiungere il sale.	*Misurare accuratamente tutti gli ingredienti e assicurarsi di aver aggiunto zucchero e sale. *Provare a ridurre il lievito di 1/4 di cucchiaino (1,2 ml). *Controllare il montaggio della paletta impastatrice.
8	Il pane non lievita; pagnotta piccola.	*Misurazione imprecisa degli ingredienti o lievito inattivo. *Sollevamento del coperchio durante i programmi.	*Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. *Controllare la data di scadenza di lievito e farina. *I liquidi devono essere a temperatura ambiente.

Nº. PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUZIONE
9 Una volta cotto, il pane presenta una cavità sulla parte superiore della pagnotta.	*L'impasto è lievitato troppo velocemente. *Troppo lievito o troppa acqua. *Selezionato programma non corretto per la ricetta.	*Non aprire il coperchio durante la cottura. *Selezionare un'opzione di crosta più scura.
10 Il colore della crosta è troppo chiaro	*Apertura del coperchio durante la cottura.	*Non aprire il coperchio durante la cottura. *Selezionare un'opzione di crosta più scura.
11 Il colore della crosta è troppo scuro	*Troppo zucchero nella ricetta.	*Diminuire leggermente la quantità di zucchero. *Selezionare un'opzione di crosta più chiara
12 La pagnotta è asimmetrica.	*Troppo lievito o troppa acqua. *La paletta impastatrice ha spinto l'impasto da un lato prima di lievitare e cuocere.	*Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. *Diminuire leggermente la quantità di lievito o acqua. *Alcune pagnotte potrebbero non avere una forma uniforme, in particolare quelle di farina integrale.
13 Le pagnotte prodotte hanno forme diverse.	*Varia in base al tipo di pane.	*I cereali integrali o multicereali sono più densi e possono essere più piccole di un pane bianco base.
14 Il fondo è cavo o bucato all'interno.	*Impasto troppo umido, troppo lievito, niente sale. *Acqua troppo calda.	*Misurare accuratamente tutti gli ingredienti *Diminuire leggermente la quantità di lievito o acqua. Controllare la quantità di sale.
15 Pane con impasto crudo o appiccicoso.	*Troppo liquido *Selezionato programma non corretto.	*Diminuire la quantità di liquido e misurare gli ingredienti con attenzione. *Controllare il programma selezionato per la ricetta.
16 Il pane si schiaccia quando si affetta.	*Il pane è troppo caldo.	*Lasciare raffreddare su una griglia per 15-30 minuti prima di affettare.
17 Il pane ha una consistenza pesante e densa.	*Troppa farina, farina vecchia. *Non abbastanza acqua.	*Provare ad aumentare la quantità di acqua o a diminuire la quantità di farina.
18 La base del cestello si è scurita o è macchiata.	*Dopo il lavaggio in lavastoviglie.	*Il pane integrale ha una consistenza più pesante. *Questo è normale e non influirà sul cestello.



SMALTIMENTO DELL'AMBIENTE NEL RISPETTO

Puoi aiutare a proteggere l'ambiente!
 ■ Ricordarsi di rispettare le normative locali: consegnare le apparecchiature elettriche non funzionanti presso un idoneo centro di

smaltimento rifiuti.

Garantia de qualidade:

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Fabricado na China

RICETTE

PROGRAMMI		INGREDIENTE	VOLUME	VOLUME	NOTA	PROGRAMMI	INGREDIENTE	OLUME	VOLUME	NOTA	
	sequenza	peso del pane	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb			sequenza	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb		
1 Pane base		tempo	3:00	2:55		4 Pane ultra-veloce		0:50			
	[1]	acqua	200 ml	150 ml			[1]	acqua	200 ml		temperatura 40-50 °C
	[2]	olio	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini			[2]	olio	2 cucchiaini		
	[3]	zucchero	1 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo		[3]	zucchero	1 cucchiaini		mettere nell'angolo
	[4]	sale	0,7 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo		[4]	sale	0,7 cucchiaini		mettere nell'angolo
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2,2 bicchierini/300 g	1,5 bicchierini/210 g			[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2,2 bicchierini/300 g		
[6]	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido	[6]	lievito istantaneo	3,5 cucchiaini		mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido		
2 Pane francese		peso del pane	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb		5 Pane rapido		peso del pane	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	
		tempo	4:00	3:55				tempo	2:00	1:55	
	[1]	acqua	200 ml	150 ml			[1]	acqua	200 ml	150 ml	temperatura 40-50 °C
	[2]	olio	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini			[2]	olio	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini	
	[3]	zucchero	1 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo		[3]	zucchero	1 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[4]	sale	0,7 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo		[4]	sale	0,7 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo
[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2,2 bicchierini/300 g	1,5 bicchierini/210 g		[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2,2 bicchierini/300 g	1,5 bicchierini/210 g			
[6]	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido	[6]	lievito istantaneo	3,5 cucchiaini	3,5 cucchiaini	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido		
3 Pane dolce		peso del pane	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb		6 Torta		tempo	2:20		
		tempo	3:45	3:40			[1]	acqua	30 ml		
	[1]	acqua	200 ml	150 ml			[2]	uovo	3 pz.		
	[2]	olio	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini			[3]	zucchero	0,5 bicchierini		mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	3 cucchiaini	2 cucchiaini	mettere nell'angolo		[4]	olio	2 cucchiaini		
	[4]	latte in polvere	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino			[5]	farina autolievitante	2 bicchierini/280 g		
	[5]	sale	0,7 cucchiaini	0,5 cucchiaini	mettere nell'angolo		[6]	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini		mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido
[6]	farina ad alto contenuto di glutine	2,2 bicchierini/300 g	1,5 bicchierini/210 g								
[7]	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido	7 Dessert		tempo	1:40			
						[1]	uovo	2 pz.			
						[2]	latte	1 bicchierino			
						[3]	riso cotto	1,5 bicchierini			
						[4]	zucchero	0,5 bicchierini			
					[5]	uvetta	0,5 bicchierini				

PROGRAMMI	INGREDIENTE	VOLUME	VOLUME	NOTA
8 Pane di riso	sequenza peso del pane	750 g	500 g	
	tempo	2:45	2:40	
	[1] acqua	140 ml	110 ml	
	[2] olio	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini	
	[3] zucchero	4 cucchiaini	3 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[4] sale	3/4 cucchiaino	1/2 cucchiaino	mettere nell'angolo
	[5] riso cotto	70 g	50 g	
9 Pane di mais	[6] farina ad alto contenuto di glutine	1,7 bicchierini/240 g	1,3 bicchierini/180 g	
	[7] lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido
	peso del pane	750 g	500 g	
	tempo	3:00	2:55	
	[1] acqua	140 ml	110 ml	
	[2] olio	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini	
	[3] zucchero	4 cucchiaini	3 cucchiaini	mettere nell'angolo
10 Pane senza glutine	[4] sale	3/4 cucchiaino	1/2 cucchiaino	mettere nell'angolo
	[5] mais	70 g	50 g	immergere in acqua 2-3 ore
	[6] farina ad alto contenuto di glutine	1,7 bicchierini/240 g	1,3 bicchierini/180 g	
	[7] lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido
	peso del pane	750 g	500 g	
	tempo	2:45	2:40	
	[1] acqua	180 ml	120 ml	
11 Porridge	[2] olio	2,5 cucchiaini	2 cucchiaini	
	[3] zucchero	3 cucchiaini	2,5 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[4] sale	1 cucchiaino	1/2 cucchiaino	mettere nell'angolo
	[5] Farina di mais	1,5 bicchierino/210 g	1,25 bicchierino/175 g	
	[6] farina ad alto contenuto di glutine	1,5 bicchierini/210 g	1,24 bicchierini/175 g	
	[7] lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido

PROGRAMMI	INGREDIENTE	VOLUME	NOTA
11 Porridge	[1] ingredienti secchi	120 g	
	[2] acqua	600 ml	
12 Riso glutinoso	[1] tempo	1:20	
	[2] acqua	250 ml	
	riso glutinoso	250 g	immergere in acqua 30 min.
13 Miscela	[1] tempo	0:15	
	[2] acqua	250ml	
	[3] sale	1 cucchiaino	
	[4] olio	3 cucchiaini	
	farina ad alto contenuto di glutine	2,5 bicchierini/350 g	mettere nell'angolo
14 Impasto	[1] tempo	1:30	
	[2] acqua	220ml	
	[3] sale	1 cucchiaino	
	[4] olio	3 cucchiaini	
	[5] farina ad alto contenuto di glutine	2,2 bicchierini/300 g	
	lievito istantaneo	1 cucchiaino	mettere sulla farina secca, non toccare con alcun liquido
15 Impastare	[1] tempo	0:45	
	[2] acqua	quantità appropriata	
	[3] sale	1 cucchiaino	
	[4] olio	3 cucchiaini	
	farina ad alto contenuto di glutine	quantità appropriata	
16 Vino di riso	[1] tempo	36:00:00	
	[2] riso glutinoso	500g	
	[3] acqua	quantità appropriata	
	lievito di distilleria	1 cucchiaino (3 g)	immergere in acqua 30 min.

PROGRAMMI	INGREDIENTE	VOLUME	NOTA
17 Yogurt	sequenza	tempo	8:00
	[1] latte	600ml	
	[2] batteri dell'acido lattico	60ml	
18 Confettura	[1] tempo polpa di frutta	1:20 3 bicchierini	mescolare per ridurre in poltiglia, si può mettere un po' d'acqua
	[2] farina di mais	0,5 bicchierino	
	[3] zucchero	1 bicchierino	
19 Cuocere	[1] regolare la temperatura tramite il pulsante "color": Light - 160 °C; Medium -180 °C, Dark - 200 °C		

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Sempre devem ser seguidas as seguintes precauções básicas antes de utilizar o aparelho elétrico:

1. Leia as instruções por completo e conserve-as.
2. Verifique se a tensão da tomada corresponde à indicada na placa de identificação antes de utilizá-lo.
3. Este aparelho não está destinado a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização dos aparelhos por uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Quando o aparelho for utilizado por ou perto de crianças é necessária uma supervisão cuidadosa. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o dispositivo.
5. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões. Utilize sempre luvas de forno para manusear a forma de pão quente ou o próprio pão quente.
6. Não coloque a mão no interior do recipiente de cozedura depois que a forma de pão for removida. A unidade de aquecimento ainda estará quente.
7. Como proteção contra os choques

elétricos, não submerja o cabo, as fichas ou a máquina de fazer pão em água ou outro líquido.

8. Desligue o aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças ou antes de limpar o aparelho.

9. Não utilize um aparelho com o cabo ou a ficha elétrica danificados ou após um mau funcionamento, ou que tenha caído ou esteja danificado de algum outro modo. Devolva o aparelho ao fabricante ou ao agente de serviço autorizado mais próximo para ser examinado, consertado ou regulado eletricamente ou mecanicamente.

10. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.

11. Não utilize o aparelho no exterior. Apenas para uso doméstico.

12. Não permita que o cabo elétrico fique pendurado sobre a borda dum mesa ou balcão, nem que toque em superfícies quentes.

13. Não coloque o aparelho sobre ou próximo dum queimador elétrico ou a gás quente ou dum forno quente.

14. Movimente o aparelho com extremo cuidado se contém óleo quente ou outros líquidos quentes.

15. Nunca ligue o aparelho sem ter colocado corretamente a forma de pão

com os seus ingredientes.

16. Nunca bata na parte superior ou na borda da forma para removê-la, pois poderia danificá-la.

17. Para desconectar, desligue todos os controlos (START/PAUSE/STOP); em seguida, remova a ficha da tomada.

18. Não coloque os olhos ou rosto muito perto da janela de visualização de vidro temperado, na eventualidade de que o vidro de segurança se quebre.

19. Este aparelho dispõe dum ficha aterrada. Certifique-se de que a tomada de parede da sua casa esteja bem aterrada.

20. Não toque nas partes móveis ou giratórias da máquina durante o funcionamento.

21. Não utilize o aparelho com uma finalidade diferente da prevista.

22. Limpe o interior do recipiente de cozedura com cuidado. Não arranhe ou danifique o tubo do elemento de aquecimento.

PARTES E ACESSÓRIOS (A)

Parte	Descrição	Parte	Descrição
1	Tampa Superior	6	Corpo
2	Pá amassadora	7	Gancho
3	Recipiente de cozedura	8	Copo medidor
4	Visor LCD	9	Colher medidora
5	Painel de controlo	10	Pega

FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO (B)

LIGAÇÃO DO APARELHO



Conecte a máquina de fazer pão na fonte de alimentação, ouvirá um bipe e mostrará no visor "3:00". Mas os dois pontos entre o "3" e o "00" não piscarão constantemente. "1" é o programa padrão.

As setas apontam para "1,2 lb" e "MEDIUM", estas são as opções padrão.

BOTÃO START/PAUSE/STOP

Pressione o botão START/PAUSE/STOP uma vez para iniciar um programa. O indicador acenderá, e os dois pontos no visor começarão a piscar. O programa estará iniciado. Após o início dum programa, qualquer outro botão é desativado, exceto o botão START/PAUSE/STOP.

Pressione o botão START/PAUSE/STOP durante 0,5 segundos para pôr em pausa, se não se realiza nenhuma operação em 3 minutos, o programa continuará o processamento até que o programa selecionado acabe.

Pressione o botão START/PAUSE/STOP durante 3 segundos para cancelar um programa. Ouvirá um bipe e isto significa que o programa foi desligado. Este recurso serve para evitar qualquer interrupção não intencional na operação do programa.

Para retirar o pão, pressione o botão START/PAUSE/STOP para finalizar o ciclo de cozedura.

SELECIONAR UM PROGRAMA

Pressione o botão MENU para selecionar os programas desejados. Cada vez que é pressionado (emitirá um bipe curto), o programa mudará. Pressione o botão de forma descontínua, e no visor LCD aparecerá sucessivamente o número do correspondente programa.

COR DA CROSTA

Pressione o botão COLOR para selecionar a opção desejada: crosta clara (Light), média (Medium) ou escura (Dark)



A função correspondente a este botão pode ser utilizada com os programas 1-3, 5, 8-10.

PESO

Pressione o botão WEIGHT para escolher o peso bruto desejado (1,2 lb, 1,5 lb).

A função correspondente a este botão pode ser utilizada com os programas 1-3, 5, 8-10.

TEMPORIZADOR DE INÍCIO ("▲ ou ▼")



Utilize o recurso "temporizador de início" para começar mais tarde a operação da máquina de fazer pão. Pressione os botões "▲ ou ▼" para aumentar o tempo do ciclo que aparece no visor LCD. Pode adicionar até 15 horas, com inclusão do tempo de início e o programa de panificação.

NOTAS:

- Configure o temporizador de início depois de selecionar o programa, o peso e a cor da crosta.
- Não utilize a função temporizador com receitas que incluam laticínios ou outros ingredientes, como ovos, leite, creme ou queijo.
- Pressione "▲ ou ▼" para decidir quanto tempo de cozedura é necessário para que o seu pão esteja pronto. Observe que o tempo de início deve incluir o tempo de cozedura do programa. Após a conclusão do programa de cozedura, a máquina de pão mudará para a opção "manter quente" por 1 hora. Antes de começar a cozer o pão, seleccione o programa, o peso e a cor da crosta, então pressione "▲ ou ▼" para aumentar ou diminuir o tempo de início em incrementos de 10 minutos. O início máximo é de 15 horas.

INTERRUPÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

No caso de corte de energia, o processo de panificação continuará automaticamente durante 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão START/PAUSE/STOP. Se o tempo de interrupção for superior a 10 minutos, a unidade não continuará a funcionar e o visor LCD voltará para a configuração padrão. Se a massa tivesse começado a crescer, deite fora os ingredientes da forma de pão e comece de novo. Se a massa

não tiver entrado na fase de crescimento, depois de voltar a conectar o cabo de alimentação à tomada, poderá pressionar o botão START/PAUSE/STOP para continuar o programa desde o início.

AVISOS DE ADVERTÊNCIA

"HHH"-Este aviso significa que a temperatura dentro da forma de pão é muito alta. Pressione o botão START/PAUSE/STOP (veja a figura 1 abaixo) para interromper o programa, desconecte o cabo de alimentação, abra a tampa superior e deixe a máquina arrefecer completamente durante 10-20 minutos antes de reiniciar.


"EEO"-Este aviso significa que o sensor de temperatura está desconectado. Pressione o botão START/PAUSE/STOP (veja a figura 2 abaixo) para interromper o programa e desconecte o cabo de alimentação. Contacte com o agente de serviço autorizado mais próximo para que o aparelho seja examinado e verificado o sensor, e para que seja certificado ou regulado eletricamente ou mecanicamente.



Figura 1

Figura 2

MANTER QUENTE

Após a conclusão do programa de cozedura, a máquina de pão emitirá 10 bipes e mudará para a opção "manter quente" por 1 hora. No visor aparecerá "0:00". Depois de 60 minutos aparecerá no visor LCD . Para cancelar o processo "manter quente", pressione o botão START/PAUSE/STOP durante 3 segundos.

DICA: Remover o pão imediatamente após a conclusão do programa de cozedura evita que a crosta fique mais escura.

PROGRAMAS

1. Pão básico (Basic bread)

Para pães brancos e com farinhas mistas, principalmente feitos com farinha de panificação básica.

2. Pão francês (French bread)

Para pães leves feitos com farinha fina. Normalmente o pão é fofo e tem uma crosta crocante. Isto não é adequado para receitas de panificação que requerem manteiga, margarina ou leite.

3. Pão doce (Sweet bread)

Para pães com aditivos como sumos de fruta, coco ralado, passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicionado. Devido a uma fase de levedação mais prolongada, o pão ficará claro e fofo.

4. Ultrarrápido (Ultra-fast)

Amassa, leveda e assa de forma muito rápida. Mas o pão assim cozido é o que tem um miolo mais denso entre todos os programas de panificação.

5. Pão rápido (Quick)

O tempo de amassadura, levedação e cozedura é menor do que no pão básico, porém mais longo do que no pão Ultrarrápido. O miolo do pão é mais denso.

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio, ativados pela humidade e pelo calor. Para obter pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo da forma e os ingredientes secos em cima. Durante a mistura inicial de massas para pão rápido, os ingredientes secos podem acumular-se nos cantos da forma. Pode ser necessário ajudar à máquina a misturar para evitar grumos de farinha. Neste caso, utilize uma espátula de borracha.

6. Bolo (Cake)

Amassa, leveda e assa, mas o crescimento da massa deve ser ajudado com bicarbonato ou fermento em pó.

7. Sobremesas (Dessert)

Amassa e assa esses alimentos com mais gordura e proteína.

8. Pão de arroz (Rice bread)

Para fazer o pão, misture o arroz cozido com a farinha numa proporção 1:1.

9. Pão de milho (Corn bread)

Mistura o milho com a farinha para fazer o pão.

10. Pão sem glúten (Gluten free)

Para o pão de farinhas sem glúten e misturas

de panificação. As farinhas sem glúten requerem mais tempo para a absorção de líquidos e têm diferentes propriedades de levedação.

11. Papa (Gruel)

Amassa e guisa para fazer papa com cereais grossos.

12. Arroz glutinoso (Sticky rice)

Mexe e aquece para fazer uma bola de arroz glutinoso

13. Misturar (Mix)

Mexe para que a farinha e os líquidos se misturem corretamente.

14. Massa (Dough)

Este programa prepara a massa de fermento para pãezinhos, massa de pizza, etc. para cozer no forno convencional. Não há cozedura neste programa.

15. Amassadura (Knead)

Apenas amassar, sem levedar ou cozer. Usado para fazer massa para pizzas, etc.

16. Vinho de arroz (Rice wine)

Coze o arroz glutinoso polido.

17. Iogurte (Yogurt)

Prepara iogurte.

18. Geleia (Jam)

Utilize este programa para fazer geleias e compotas de frutas frescas e laranjas. Não aumente a quantidade ou deixe o conteúdo ferver e transbordar da forma de pão no recipiente de cozedura. Nesse caso, pare imediatamente a máquina e retire a forma de pão com cuidado. Deixe arrefecer um pouco e limpe bem.

19. Cozedura (Bake)

É utilizado quando é necessária uma cozedura adicional porque a massa é muito leve ou o pão não está suficientemente cozido. Neste programa, não há amassadura ou levedação.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave e seque a forma de pão e a pá de amassar. Nota: Não utilize utensílios de metal na forma de pão, podem danificar a superfície antiaderente.

CUIDADO! Risco de queda de objetos. A máquina de fazer pão pode oscilar e deslocar-se durante o ciclo de amassadura. Coloque-a sempre no centro da superfície de trabalho, longe da borda.

1. Verifique se há peças ausentes ou danificadas.

2. Limpe todas as peças de acordo com o item "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

3. Coloque a máquina de fazer pão no modo cozer e asse vazia durante aproximadamente 10 minutos. Em seguida, deixe arrefecer e limpe todas as partes destacadas novamente. O aparelho pode emitir um pouco de fumaça e/ou odor ao ser ligado pela primeira vez. Isso é normal e diminuirá após o primeiro ou segundo uso. Verifique que o aparelho recebe suficiente ventilação.

4. Segue bem todas as peças e monte-as. O aparelho está pronto para ser utilizado.

Instruções Detalhadas

• Utilize a pega da forma de pão para girá-la no sentido anti-horário, depois puxe-a para fora do aparelho. (C)

• Empurre a pá de amassar no eixo motriz dentro da forma de pão. (D)

1. Pá para amassar.

2. Eixo motriz.

3. Forma de pão

• Acrescente os ingredientes à forma de pão na ordem indicada na receita. Primeiro, acrescente os líquidos, açúcar e sal. Em seguida, acrescente a farinha e por último a levedura.

• Meça cuidadosamente e acrescente os ingredientes à forma de pão na ordem EXATA indicada na receita.

• NOTA: Faça um pequeno buraco no topo da farinha com o dedo, acrescente fermento na cavidade. Verifique que o fermento não entre em contacto com sal ou líquidos. (E)



PRIMEIRO: Ingredientes líquidos - temperatura ambiente
SEGUNDO: Ingredientes secos (açúcar, sal, gordura, farinha)
ULTIMO: Levedura. DEVE estar separada dos ingredientes líquidos.

DICA: Antes de começar, meça previamente todos os ingredientes, incluídos suplementos

(nozes, passas).

- Coloque a forma de pão no recipiente de cozedura e verifique que está bem travada, gire-a no sentido horário. Feche a tampa.
- **NOTA:** A forma de pão deve estar travada no lugar para uma mistura e amassadura adequadas.
- Conecte o aparelho. Ouvirá um bipe e o visor LCD retornará ao Programa 1.
- Pressione o botão MENU até que apareça o programa desejado.
- Pressione o botão WEIGHT para mover a seta até 1,2 lb, 1,5 lb (o peso não é uma opção nos programas 4, 6, 7, 11-19.)
- Pressione o botão COLOR para mover a seta até a opção desejada: crosta clara, média ou escura (a cor de crosta não está disponível nos programas 4, 6, 7, 11-19.)
- Se desejar, defina o botão TIME. Pressione os botões + e - para aumentar o tempo de ciclo mostrado no visor LCD (a função de início programado não está disponível no programa 18).
- **NOTA:** Não use esta função quando utilizar laticínios, ovos, etc. Esta etapa pode ser ignorada se quiser que a máquina de fazer pão comece a trabalhar imediatamente.
- Pressione o botão START/PAUSE/STOP uma vez para iniciar o programa. A máquina de fazer pão emitirá um bipe e mostrará “3:00”. Mas os dois pontos entre o “3” e o “00” não piscarão constantemente e o indicador acenderá. A pá de amassar começará a misturar os ingredientes. Se o temporizador de início foi ativado, a pá de amassar não misturará os ingredientes até que o temporizador chegue na hora programada para começar.
- Para suplementos (frutas, nozes, passas) a máquina emitirá dez bipes. Abra a tampa e despeje os suplementos. (Esta função é ajustável nos programas: 1-3, 5 e 8-10.) O momento varia de acordo com o programa.
- Assim que o processo for concluído, ouvirá dez bipes e passará à opção “manter quente” durante 1 hora. Pode pressionar o botão START/PAUSE/STOP durante 3 segundos

para interromper o processo e a opção “manter quente” terminará. Desconecte o cabo de alimentação e abra a tampa com as luvas de forno.

- Deixe a forma de pão arrefecer um pouco antes de retirar o pão. Utilize luvas de forno, gire cuidadosamente a forma de pão no sentido anti-horário para destravá-la e levante com a pega para removê-la da máquina.
- Atenção: a forma de pão e o pão podem estar muito quentes! Manuseie sempre com cuidado.
- Utilize luvas de forno e vire a forma de pão de cabeça para baixo (com a pega da forma de pão dobrada para baixo) sobre uma grade para arrefecer ou uma superfície limpa e agite suavemente até que o pão caia. Utilize uma espátula antiaderente para soltar suavemente as laterais do pão da forma.(F)
 - Deixe o pão arrefecer durante uns 20 minutos antes de fatiar. Recomenda-se fatiar o pão com um cortador elétrico ou cortador dentado. É preferível não utilizar uma faca para fruta ou faca de cozinha, caso contrário o pão pode ficar deformado ao cortar.
 - Se a pá de amassar permanecer no pão, retire-a com cuidado com ajuda de uma espátula ou um utensílio pegueno. O pão estará quente, nunca utilize a mão para retirar a pá de amassar. Quando não estiver a utilizar o aparelho ou quando a operação for concluída, desconecte o cabo de alimentação.
- Nota: Guarde o pão restante em um saco plástico lacrado por até três dias em temperatura ambiente. Para armazenar por mais tempo, coloque o saco plástico lacrado na geladeira por até 10 dias.

RETIRAR O PÃO

A forma de pão e o recipiente de cozedura estarão quentes e devem ser utilizadas luvas de forno. Para remover a forma de pão, levante a pega e gire-a no sentido anti-horário para destravar e puxar a forma de pão diretamente para cima da base do recipiente. Cuidadosamente, sacuda o pão de cabeça para baixo até que caia da forma. Deixe arrefecer sobre uma grade durante 10 minutos antes de

fatiar e corte com uma faca de pão.

DICA: Se a pá de amassar permanecer no pão, remova-a com uma espátula ou utensílio pegueno.

INGREDIENTES

1. Farinha para pão

A farinha para pão é o ingrediente mais importante para fazer o pão e é recomendada na maioria das receitas de pão com fermento. Tem um alto teor de glúten (por isso também pode ser chamada de farinha de força, que contém muita proteína) e evita que o tamanho do pão colapse depois da levedação. A farinha varia de acordo com a região. O teor de glúten é superior ao da farinha multiuso, por isso pode ser utilizada para fazer pães de tamanho grande e fibra interna mais alta.

2. Farinha comum

A farinha sem fermento em pó, indicada para pães “rápidos” ou pão feito com opções rápidas. A farinha para pão é mais adequada para pães com fermento.

3. Farinha integral

A farinha de trigo integral é moída com o grão de trigo inteiro. O pão feito com farinha de trigo integral, ou em parte, tem maior teor de fibra e conteúdo nutricional. A farinha de trigo integral é mais pesada e, como resultado, os pães podem ser menores em tamanho e ter uma textura mais densa.

Contém casca de trigo e glúten. Geralmente, muitas receitas combinam farinha de trigo integral com farinha para pão para obter um melhor resultado.

4. Farinha de trigo preto

A farinha de trigo preto, também chamada “farinha de centeio”, é uma espécie de farinha rica em fibras que se assemelha à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande depois de levedar, deve ser utilizada em combinação com uma alta proporção de farinha de pão.

5. Farinha com fermento

Farinha que contém fermento em pó, utilizada especialmente para fazer bolos. Não utilize farinha com fermento em combinação com

levedura.

6. Farinha de milho e farinha de aveia

A farinha de milho e a farinha de aveia são moídas do milho e da aveia separadamente. Elas são ingredientes adicionais para fazer pão rústico. São utilizadas para realçar o sabor e a textura.

7. Açúcar

O açúcar é “alimento” para o fermento e também aumenta o sabor doce e a cor do pão. É um elemento muito importante para fazer crescer o pão. Normalmente é utilizado o açúcar branco, mas o açúcar mascavo ou o açúcar de confeito também podem ser utilizados em algumas receitas.

8. Fermento

O fermento, ou levedura, é um organismo vivo e deve ser mantido na geladeira para permanecer fresco. Precisa de carboidratos encontrados no açúcar e na farinha como alimento. O fermento utilizado nas receitas da máquina de fazer pão será vendido sob vários nomes diferentes: Levedura para máquina de pão (preferencial), fermento seco e fermento instantâneo.

Após o processo de fermentação, a levedura produzirá dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e fará com que a fibra interna amoleça.

1 colher de sopa de fermento seco = 3 colheres de chá de fermento seco

1 colher de sopa de fermento seco = 15 ml de fermento

1 colher de chá de fermento seco = 5 ml

Antes de utilizar, verifique o prazo de validade e o tempo de armazenamento do fermento. Retorne-o à geladeira imediatamente após cada utilização, o fungo morre em alta temperatura. Normalmente, a falha na fermentação do pão é causada pelo fermento em mau estado.

DICA: Para verificar se a sua levedura está fresca e ativa:

(1) Despeje 1 xícara (237 ml) de água morna (45 °C-50 °C) no copo medidor.

(2) Adicione 1 colher de chá (5 ml) de açúcar branco ao copo e mexa, depois 1 colher de sopa (15 ml) de fermento sobre a água.

(3) Coloque o copo medidor num local morno durante aproximadamente 10 minutos. Não mexa a água.

(4) O fermento fresco e ativo começará a borbulhar ou “crescer”. Caso contrário, o fermento está morto ou inativo.

9. Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor e a cor da crosta do pão. Ele também é utilizado para restringir a atividade do fermento. Nunca utilize muito sal em uma receita. O pão crescerá mais sem sal.

10. Ovos

Os ovos podem melhorar a textura do pão, torná-lo mais nutritivo e maior em tamanho. O ovo deve ser batido com os outros ingredientes líquidos.

11. Banha, manteiga e óleo vegetal

A banha pode amolecer o pão e atrasar o período de conservação. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pedaços pequenos antes de ser adicionada ao líquido.

12. Fermento em pó

O fermento em pó é utilizado para levedar o pão Ultrarrápido e o bolo. Como não precisa de tempo de levedação e produz ar, o ar formará bolhas que amolecem a textura do pão por meio duma reação química.

13. Bicarbonato de sódio

É semelhante ao fermento em pó. Também pode ser utilizado em combinação com fermento em pó.

14. Água e outros líquidos (adicione sempre primeiro)

A água é um ingrediente essencial para fazer pão. Normalmente, a água deve estar em temperatura ambiente entre 20°C e 25 °C. Algumas receitas podem pedir leite ou outros líquidos com o objetivo de realçar o sabor do pão. Nunca utilize laticínios com a opção “temporizador de início”.

UTILIZE MEDIDAS EXATAS

DICAS: Uma das etapas mais importantes para fazer um bom pão é a medição adequada dos ingredientes. Meça cada ingrediente com cuidado e adicione-o à forma de pão na ordem indicada na receita.

É altamente recomendável utilizar um copo medidor ou colher medidora para obter a

quantidade exata, caso contrário, isto influenciará no resultado da panificação.

Sequência de adição

Adicione sempre os ingredientes na ordem indicada na receita.

PRIMEIRO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ULTIMO: Levedura

O fermento só deve ser colocado sobre a farinha seca e nunca entrar em contacto com o líquido ou o sal.

Se utiliza a função “temporizador de início” por um longo período, nunca adicione ingredientes perecíveis como ovos ou leite.

Depois que a farinha for amassada pela primeira vez, ouvirá um bipe e deverão ser colocadas na mistura as frutas. Se as frutas forem adicionadas muito cedo, o sabor diminuirá depois de mexer por muito tempo.

Ingredientes líquidos

Água, leite fresco ou outros líquidos devem ser medidos com copos graduados com marcações claras e com bico. Coloque o copo na superfície de trabalho e abaixe-se para verificar a exatidão do nível do líquido. Ao medir o óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe o copo medidor completamente, sem quaisquer outros ingredientes.

Medições secas

Para medir os ingredientes secos, coloque delicadamente a farinha, etc. no copo medidor e, depois de cheio, nivele com uma faca. Nunca utilize o copo medidor para retirar os ingredientes secos diretamente dum recipiente, pois isso pode somar uma colher de sopa de ingredientes extras. Não bata no fundo do copo medidor ou comprima os ingredientes.

SUGESTÃO: Antes de medir, mexa a farinha para arejá-la. Ao medir pequenas quantidades de ingredientes secos, como sal ou açúcar, utilize uma colher medidora, e verifique qué está nivelada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a alimentação antes de limpar. Não mergulhe o cabo, ficha ou corpo do aparelho em

nenhum líquido. Deixe a máquina de fazer pão arrefecer por completo antes de limpar.

1. Para limpar a pá de amassar: Se for difícil remover a pá de amassar da forma de pão, coloque um pouco de água no fundo da forma de pão e deixe-a de molho por até 1 hora. Limpe a pá cuidadosamente com um pano de algodão húmido. Tanto a forma de pão quanto a pá de amassar são adequados para a máquina de lavar loiça.

2. Para limpar a forma de pão: Remova a forma de pão com um giro no sentido anti-horário e levante-a com a pega. Limpe dentro e fora da forma com um pano húmido. Não utilize nenhum elemento afiado ou abrasivo para proteger o

revestimento antiaderente. A forma de pão deve estar completamente seca antes da instalação.

Nota: A forma de pão e a pá de amassar podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. A parte externa da forma de pão e da base podem descolorar. Isto é normal.

3. Para limpar o corpo e a tampa superior: Após a utilização deixe a unidade arrefecer. Utilize um pano húmido para limpar a tampa, o corpo, o recipiente de cozedura e o interior da janela de visualização. Não utilize produtos de limpeza abrasivos para limpar, pois isso degradará o alto polimento da superfície. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água para limpá-lo.

Nota: Sugere-se não desmontar a tampa para limpar.

4. Antes de que a máquina de fazer pão seja empacotada para armazenamento, verifique que está completamente fria, limpa e seca e que a tampa está fechada.

AMBIENTE DE UTILIZAÇÃO

A máquina pode funcionar bem numa ampla faixa de temperatura, mas haverá alguma diferença no tamanho do pão entre um ambiente muito quente e um ambiente frio. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja na faixa de 15°C a 34°C.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Nº. PROBLEMA	CAUSA DO PROBLEMA	SOLUÇÃO
1 Odor ou cheiro de queimado	* Farinha ou outros ingredientes foram derramados no recipiente de cozedura.	* Desligue a máquina de fazer pão e deixe arrefecer completamente. Limpe o excesso de farinha, etc., do recipiente de cozedura com uma toalha de papel.
2 Os ingredientes não se misturam. Pode ouvir que o motor está a funcionar	* A forma de pão ou a pá de amassar podem não estar instaladas corretamente. * Muitos ingredientes.	* Verifique que a pá de amassar esteja totalmente posicionada no eixo. * Meça os ingredientes com precisão.
3 “HHH” aparece quando o botão START/PAUSE/STOP é pressionado.	* A temperatura interna da máquina de fazer pão é muito alta.	* Deixe a unidade arrefecer entre programas. Retire a ficha da tomada, abra a tampa e remova a forma de pão. Deixe arrefecer durante 15-30 minutos antes de iniciar novos programas.
4 A janela está embaçada ou coberta de condensação.	* Pode ocorrer durante os programas de mistura ou levedação.	* Normalmente, a condensação desaparece durante os programas de cozedura. Limpe bem a janela entre as utilizações.
5 A pá de amassar sai com o pão.	* Crosta espessa demais com opção de crosta escura.	* Não é incomum que a pá de amassar saia com o pão. Assim que o pão arrefecer, remova a pá com uma espátula.
6 A massa não se mistura bem; a farinha e outros ingredientes são colocados nas laterais da forma; a massa de pão está coberta com farinha	* A forma de pão ou a pá de amassar podem não estar instaladas corretamente. * Muitos ingredientes. * A massa sem glúten normalmente é muito húmida. Pode ser necessário raspar as laterais com uma espátula de borracha como ajuda adicional.	* Verifique que a forma de pão está bem colocada na unidade e a pá de amassar está firmemente no eixo. * Verifique que os ingredientes sejam medidos com precisão e adicionados na ordem correta. * O excesso de farinha pode ser removido do pão depois de cozido e esfriado. Adicione água, uma colher de sopa de cada vez, até a massa formar uma bola.
7 O pão subiu muito alto ou abriu a tampa.	* Ingredientes não medidos corretamente (muito fermento, farinha). * A pá de amassar não está na forma de pão. * Esqueceu de adicionar sal.	* Meça todos os ingredientes com precisão e verifique adicionar açúcar e sal. * Tente diminuir o fermento em 1/4 colher de chá (1,2 ml). * Verifique a instalação da pá de amassar.
8 O pão não cresce, ou cresce pouco.	* Medição imprecisa de ingredientes ou fermento inativo. * Levantar a tampa durante os programas.	* Meça todos os ingredientes com precisão. * Verifique a data de validade do fermento e da farinha. * Os ingredientes líquidos devem estar à temperatura ambiente.

Nº. PROBLEMA	CAUSA DO PROBLEMA	SOLUÇÃO
9 O pão tem uma cratera na parte superior do pão depois de cozido.	* A massa cresceu muito rápido. * Muito fermento ou água. * Escolheu um programa incorreto para a receita.	* Não abra a tampa durante a cozedura. * Selecione uma opção de crosta mais escura.
10 A cor da crosta é muito clara	* Abrir a tampa durante a cozedura.	* Não abra a tampa durante a cozedura. * Selecione uma opção de crosta mais escura.
11 A cor da crosta é muito escura	* Muito açúcar na receita.	* Diminua ligeiramente a quantidade de açúcar. * Selecione uma opção de crosta mais leve
12 O pão está desigual.	* Muito fermento ou água. * A pá de amassar empurrou a massa para um lado antes de levedar e cozer.	* Meça todos os ingredientes com precisão. * Diminua levemente o fermento ou a água. * Alguns pães podem não ter o formato uniforme, principalmente com farinha de grãos inteiros.
13 Os pães são feitos de formas diferentes.	* Varia de acordo com o tipo de pão.	* Grãos integrais ou multigrãos são mais densos e podem crescer menos do que um pão branco básico.
14 A base é oca ou furada por dentro.	* Massa muito húmida, muito fermento, sem sal. * Água muito quente.	* Meça todos os ingredientes com precisão * Diminua levemente o fermento ou a água. Verifique a medição de sal.
15 Pão de massa mal cozida ou peganhenta.	* Muito líquido * Programa escolhido incorretamente.	* Diminua o líquido e meça os ingredientes com cuidado. * Verifique o programa escolhido para a receita.
16 O pão esmaga ao fatiar.	* O pão está muito quente.	* Deixe arrefecer na grade durante 15-30 minutos antes de fatiar.
17 O pão tem uma textura pesada e espessa.	* Muita farinha, farinha vencida. * Água insuficiente.	* Experimente aumentar a água ou diminuir a farinha. * Os pães integrais terão uma textura mais pesada.
18 A base da forma de pão escureceu ou está manchada.	* Após a lavagem na máquina de lavar loiça.	* Isso é normal e não afetará a forma de pão.



ELIMINAÇÃO RESPEITOSA COM O MEIO AMBIENTE

Pode ajudar a proteger o meio ambiente!
 ■ Lembre-se de respeitar os regulamentos locais: entregue os equipamentos elétricos que não funcionam num centro de eliminação de resíduos apropriado.

Garantia de qualidade:

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.
 Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso

comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

Fabricado na China

RECEITAS

PROGRAMAS INGREDIENTES QUANTIDADE QUANTIDADE OBSERVAÇÕES:

	Sequência	peso do pão tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
1 Pão básico	[1]		3:00	2:55	
	[2]	água	200 ml	150 ml	
	[3]	óleo	2 csp	1,5 csp	colocar na lateral
		açúcar	1 colher de chá (cc)	0,5 csp	
	[4]	sal	0,7 cc	0,5 cc	colocar na lateral
	[5]	farinha de força	2,2 copos/ 300 g	1,5 copos/ 210g	
[6]	fermento instantâneo	1,5 cc	1 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

		peso do pão tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
2 Pão francês	[1]		4:00	3:55	
	[2]	água	200 ml	150 ml	
	[3]	óleo	2 csp	1,5 csp	colocar na lateral
	[4]	açúcar	1 csp	0,5 csp	colocar na lateral
	[5]	sal	0,7 cc	0,5 cc	
	[6]	farinha de força	2,2 copos/ 300 g	1,5 copos/ 210g	
	fermento instantâneo	1,5 cc	1 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

		peso do pão tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
3 Pão doce	[1]		3:45	3:40	
	[2]	água	200 ml	150 ml	
	[3]	óleo	2 csp	1,5 csp	colocar na lateral
	[4]	açúcar	3 csp	2 csp	
	[5]	leite em pó sa	1,5 csp	1 csp	colocar na lateral
	[6]	farinha de força	2,2 copos/ 300 g	1,5 copos/ 210 g	
	[7]	fermento instantâneo	1,0 cc	0,8 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido

PROGRAMAS INGREDIENTES QUANTIDADE QUANTIDADE OBSERVAÇÕES:

	Sequência	peso do pão tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
4 Ultra-rápido	[1]		0:50		
	[2]	água	200 ml		temperatura 40 °C-50 °C
	[3]	óleo	2 csp		
	[4]	açúcar	1 csp		colocar na lateral
	[5]	sal	0,7 cc		colocar na lateral
	[6]	farinha de força	2,2 copos/ 300 g		
	fermento instantâneo	3,5 cc		coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

		peso do pão tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
5 Pão rápido	[1]		2:00	1:55	
	[2]	água	200 ml	150 ml	temperatura 40 °C-50 °C
	[3]	óleo	2 csp	1,5 csp	
	[4]	açúcar	1 csp	0,5 csp	colocar na lateral
	[5]	sal	0,7 cc	0,5 cc	colocar na lateral
	[6]	farinha de força	2,2 copos/ 300 g	1,5 copos/ 210 g	
	fermento instantâneo	3,5 cc	3,5 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

		tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
6 Cake	[1]		2:20		
	[2]	água	30 ml		
	[3]	ovos	3 pçs		
	[4]	açúcar	0,5 copos		colocar na lateral
	[5]	óleo	2 csp		
	[6]	farinha com fermento instantâneo	2 copos/ 280 g		
	fermento instantâneo	1,5 cc		coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

		tempo	750 g /1,5 lb	500 g /1 lb	OBSERVAÇÕES:
7 Postre	[1]		1:40		
	[2]	ovos	2 pçs		
	[3]	leite	1 copo		
	[4]	arroz cozido	1,5 copos		
	[5]	açúcar	0,5 copos		
	passas	0,5 copos			

PROGRAMAS INGREDIENTES QUANTIDADE QUANTIDADE OBSERVAÇÕES:

PROGRAMAS	INGREDIENTES	QUANTIDADE	QUANTIDADE	OBSERVAÇÕES:	
8 Pão de arroz	Sequência	peso do pão	750 g	500 g	
		tempo	2:45	2:40	
	[1]	água	140 ml	110 ml	
	[2]	óleo	2 cc	1,5 cc	
	[3]	açúcar	4 csp	3 csp	colocar na lateral
	[4]	sal	3/4 cc	1/2 cc	colocar na lateral
	[5]	arroz cozido	70 g	50 g	
[6]	farinha de força	1,7 copos/ 240 g	1,3 copos/ 180 g		
[7]	fermento instantâneo	1,5 cc	1 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

9 Pão de milho		peso do pão	750 g	500 g	
		tempo	3:00	2:55	
	[1]	água	140 ml	110 ml	
	[2]	óleo	2 cc	1,5 cc	
	[3]	açúcar	4 csp	3 csp	colocar na lateral
	[4]	sal	3/4 cc	1/2 cc	colocar na lateral
	[5]	milho	70 g	50 g	deixar de molho em água 2-3 horas
[6]	farinha de força	1,7 copos/ 240 g	1,3 copos/ 180 g	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	
[7]	fermento instantâneo	1,5 cc	1 cc		

10 Pão sem glúten		peso do pão	750 g	500 g	
		tempo	2:45	2:40	
	[1]	água	180 ml	120 ml	
	[2]	óleo	2,5 cc	2 cc	
	[3]	açúcar	3 csp	2,5 csp	colocar na lateral
	[4]	sal	1 cc	1/2 cc	colocar na lateral
	[5]	farinha de milho	1,5 copos/ 210 g	1,25 copos/ 175 g	
[6]	farinha de força	1,5 copos/ 210 g	1,24 copos/ 175 g		
[7]	fermento instantâneo	1,5 cc	1,5 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido	

PROGRAMAS INGREDIENTES QUANTIDADE OBSERVAÇÕES:

11 Papa	[1]	ingredientes secos	120 g	
	[2]	água	600 ml	
12 Arroz glutinoso	[1]	tempo	1:20	
	[2]	água	250 ml	deixar de molho em água 30 min.
13 Misturar	[1]	tempo	0:15	
	[2]	água	250ml	colocar na lateral
	[3]	sal	1 cc	
	[4]	óleo	3 csp	
14 Massa	[1]	farinha de força	1,5 copos/ 350 g	
	[2]	tempo	1:30	
	[3]	água	220ml	colocar na lateral
	[4]	sal	1 cc	
	[5]	óleo	3 csp	
15 Amassa-dura	[1]	farinha de força	2,2 copos/ 300 g	
	[2]	fermento instantâneo	1 cc	coloque na farinha seca, sem tocar em nenhum líquido
16 Vinho de arroz	[1]	tempo	0:45	
	[2]	água	quantidade apropriada	
	[3]	sal	1 cc	
	[4]	óleo	3 csp	
17 logurte	[1]	farinha de força	quantidade apropriada	
	[2]	tempo	36:00:00	
	[3]	arroz glutinoso	500g	deixar de molho em água 30 min
18 Vinho de arroz	[1]	água	quantidade apropriada	
	[2]	fermento de destilaria	1 cc (3 g)	
19 logurte	[1]	tempo	8:00	
	[2]	leite	600ml	
		bactérias lácticas	60ml	

PROGRAMAS	INGREDIENTES	QUANTIDADE	OBSERVAÇÕES:
18	Sequência	tempo	1:20
Geleia	[1]	polpa de frutas	3 copos
	[2]	farinha de milho	0,5 copos
	[3]	açúcar	1 copo
19			
Coze- dura	[1]	ajuste a temperatura com o botão COLOR: claro - 160 °C; médio -180 °C, escuro - 200 °C	

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Alvorens het elektrische apparaat te gebruiken moeten altijd de volgende basisvoorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees deze instructies door en bewaar ze.
2. Controleer vóór gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met die op het typeplaatje.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis indien zij het onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Houd altijd toezicht als het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
5. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Gebruik altijd ovenwanten voor het hanteren van een warm bakblik of warm brood.
6. Grijp niet met de handen in het bakcompartiment nadat u het bakblik hebt verwijderd. De verwarmingseenheid zal nog steeds warm zijn.
7. Dompel de kabel, stekkers of

broodbakmachine niet onder in water of andere vloeistoffen, om elektrische schokken te vermijden.

8. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoon gaat maken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, en voordat u het schoon maakt.

9. Gebruik het apparaat niet met beschadigd snoer of stekker, na een storing of als het apparaat op de een of andere manier beschadigd is. Stuur het apparaat terug naar de fabrikant of breng het naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicedienst om het te laten onderzoeken, repareren of elektrisch/mechanisch af te stellen.

10. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen kan letsel veroorzaken.

11. Gebruik het apparaat niet buiten. Alleen voor huishoudelijk gebruik.

12. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en leg het niet over hete oppervlakken.

13. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gaspist of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.

14. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

15. Schakel het apparaat nooit in zonder eerst het bakblik met de ingrediënten er

correct te hebben ingezet.

16. Sla nooit tegen de rand of de bovenkant om het blik te verwijderen, omdat het bakblik daardoor beschadigd kan raken.

17. Zet, om het apparaat uit te schakelen, alle bedieningselementen uit (START/PAUSE/STOP) en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

18. Houd uw ogen of gezicht uit de buurt van het kijkvenster van gehard glas, voor het geval het veiligheidsglas mocht breken.

19. Dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis correct geaard is.

20. Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.

21. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

22. Reinig de binnenkant van het bakcompartiment zorgvuldig. Let erop dat u geen krassen op de buis van het verwarmingselement maakt of deze beschadigt.

ONDERDELEN EN KENMERKEN (A)

Onderdeel	Beschrijving	Onderdeel	Beschrijving
1	Bovendeksel	6	Behuizing
2	Kneedhaak	7	Garde
3	Bakcompartiment	8	Maatbeker
4	LCD-display	9	Maatlepel
5	Bedieningspaneel	10	Handgreep

WERKING INLEIDING BEDIENINGSPANEEL (B)

HET APPARAAT INSCHAKELEN



Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en op het scherm wordt "3:00" weergegeven. De dubbele punt tussen "3" en "00" knippert niet voortdurend.

"1" is het standaardprogramma. De pijlen wijzen naar "1,2 lb" en "MEDIUM" want dit zijn standaardinstellingen.

START/PAUSE/STOP-KNOP

Druk één keer op de START/PAUSE/STOP-knop om een programma te starten. De indicator licht op, de dubbele punt in de tijdsaanduiding begint te knipperen en het programma wordt gestart. Alle andere knoppen, behalve de START/PAUSE/STOP-knop, zijn gedeactiveerd nadat een programma is gestart.

Houd de START/PAUSE/STOP-knop 0,5 seconde ingedrukt om het apparaat in de pauzestand te zetten. Als er binnen 3 minuten geen handeling wordt verricht, gaat het programma verder totdat het geselecteerde programma is afgelopen.

Druk op de START/PAUSE/STOP-knop en houd deze 3 seconden ingedrukt om een programma te annuleren. Daarna hoort u een pieptoon, waarmee wordt aangegeven dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt om onbedoelde onderbrekingen van het programma te voorkomen.

Om het brood eruit te halen drukt u op de START/PAUSE/STOP-knop om de bakcyclus te beëindigen.

VOORGEPROGRAMMEERD MENU

Druk op de MENU-knop om het gewenste programma te selecteren. Elke keer dat u deze knop indrukt, klinkt er een korte

pieptoon en verschijnt er een ander programma in het LCD-display. Als u de knop niet langer ingedrukt houdt, wordt het bijbehorende programma nummer op het LCD-display getoond.

KORSTKLEUR (COLOR)

Druk op de COLOR-knop om het gewenste instelling te selecteren: Lichtbruin (Light), middelbruin (Medium) of donkerbruin

(Dark) korstje

Deze knop kan worden gebruikt in de programma's 1-3, 5, 8-10.

GEWICHT

Druk op de WEIGHT-knop om het gewenste brutogewicht (1,2 lb, 1,5 lb) te kiezen.

Deze knop kan worden gebruikt in de programma's 1-3, 5, 8-10.

VERTRAGINGSTIMER (▲ of ▼)

Gebruik de functie "vertragingstimer" om de broodbakmachine op een later tijdstip te starten. Druk op de knoppen (▲ of ▼) om de cyclustijd die op het LCD-display wordt weergegeven hoger of lager in te stellen. U kunt als vertragingstijd maximaal 15 uur instellen, waarbij de duur van het broodbakprogramma is inbegrepen.

OPMERKINGEN:

- Stel de vertragingstijd in na het selecteren van het programma, gewicht en kleur.
- Gebruik de timerfunctie niet bij recepten waarin zuivelproducten of andere ingrediënten, zoals eieren, melk, room of kaas, worden verwerkt.
- U kunt zelf aangeven wanneer u wilt dat uw brood klaar is door op (▲ of ▼) te drukken. Houd er rekening mee dat bij de vertragingstijd de baktijd van het programma is inbegrepen. Nadat het bakprogramma is voltooid, blijft de broodmachine gedurende 1 uur in de stand "Keep Warm" staan. Voordat u brood gaat maken, moet u eerst het programma,

het gewicht en de korstkleur selecteren. Vervolgens drukt u op (▲ of ▼) om de vertragingstijd in stapjes van 10 minuten hoger of lager in te stellen. De maximale vertraging is 15 uur.

STROOMONDERBREKING

In het geval van een stroomstoring, zal het broodbereidingsproces automatisch 10 minuten doorgaan, zelfs als er niet op de START/PAUSE/STOP-knop wordt gedrukt. Als de onderbreking langer dan 10 minuten duurt, werkt het apparaat niet verder en gaat het LCD-display weer terug naar de standaardinstelling. Als het deeg is gaan rijzen, gooi dan de ingrediënten in het bakblik weg en begin opnieuw. Als het deeg nog niet in de rijfsfase is wanneer de stroomvoorziening wordt hersteld, dan kunt u op de START/PAUSE/STOP-knop drukken om het programma opnieuw te starten.

WAARSCHUWINGSDISPLAY

"HHH"- Deze waarschuwing geeft aan dat de temperatuur in het bakblik te hoog is. Druk op de START/PAUSE/STOP-knop (zie afbeelding 1 hieronder) om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact, open het bovendeksel en laat het apparaat volledig afkoelen gedurende 10-20 minuten voordat u het opnieuw inschakelt.

"EEO"- Deze waarschuwing geeft aan dat de temperatuursensor niet werkt. Druk op de START/PAUSE/STOP-knop (zie afbeelding 2 hieronder) om het programma te stoppen en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de sensor bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde technische dienst nakijken en eventueel repareren of elektrisch/mechanisch afstellen.



Afbeelding 1

Afbeelding 2

WARMHOUDEN (KEEP WARM)

Nadat het bakprogramma is voltooid, geeft de broodbakmachine 10 pieptonen af en gaat gedurende 1 uur in de stand 'Keep Warm'. In het display wordt "0:00" weergegeven. Na 60 minuten verschijnt op het LCD-display . Druk om de functie 'Keep Warm' uit te schakelen op de START/PAUSE/STOP-knop en houd deze 3 seconden ingedrukt. TIP: Door het brood er direct uit te halen nadat het bakprogramma is beëindigd, voorkomt u dat de korst donkerder wordt.

PROGRAMMAMENU

1. Basisbrood (Basic)

Zowel wit brood als brood met verschillende soorten meel bestaat voornamelijk uit gewoon broodmeel.

2. Frans brood (French)

Voor lichte broden bereid met fijn meel. Dit brood is veelal luchtig en heeft een knapperige korst. Het is niet geschikt voor het bakken van recepten met boter, margarine of melk als ingrediënten.

3. Zoet brood (Sweet)

Voor broden met toevoegingen zoals vruchtensap, geraspte kokos, rozijnen, gedroogde vruchten, chocolade of toegevoegde suiker. Door de langere rijfsfase wordt het brood licht en luchtig.

4. Supersnel (Ultra-fast)

Kneden, rijzen en bakken op een zeer snelle manier. Het resultaat is echter een grover brood dan in de andere broodbakprogramma's.

5. Snel brood (Quick)

De kneed-, rijz- en baktijd is korter dan die van basisbrood maar langer dan die van supersnel brood. De structuur van het brood is dichter.

Snel brood wordt gemaakt met bakpoeder en natriumbicarbonaat, die worden geactiveerd door vocht en warmte. Voor een perfect snel brood wordt geadviseerd alle vloeistoffen onder in het bakblik te doen en de droge ingrediënten erbovenop. Tijdens het eerste mengen van het deeg voor snel brood, kunnen droge ingrediënten in de hoeken van het blik achterblijven en kan het nodig zijn om de machine met mengen te helpen en deegklonten te voorkomen. Als zich klonten vormen, gebruik dan een spatel.

6. Cake en taart (Cake)

Kneden en bakken maar het rijzen gebeurt met natriumbicarbonaat of bakpoeder.

7. Dessertbrood (Dessert)

Kneden en bakken van ingrediënten die meer vet en eiwit bevatten.

8. Rijstbrood (Rice bread)

Meng gekookte rijst en meel in een verhouding van 1:1 om dit brood te maken.

9. Maisbrood (Corn bread)

Meng maïs door het meel om dit brood te maken.

10. Glutenvrij brood (Gluten-free)

Voor brood van glutenvrij meel en bakmengsels. Glutenvrij meel heeft meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en heeft andere rijseigenschappen.

11. Gort (Gruel)

Kneden en stoven om pap van grove granen te maken.

12. Kleefrijst (Sticky rice)

Roeren en verwarmen om kleefrijstballetjes te maken

13. Mixen (Mix)

Roeren om meel en vloeistoffen goed te mengen.

14. Deeg (Dough)

Met dit programma wordt gistdeeg bereid voor broodjes, pizzabroodjes, enz. die in een conventionele oven worden gebakken. Er wordt niet gebakken in dit programma.

15. Kneden (Knead)

Aleen kneden, zonder rijzen of bakken. Voor het maken van deeg voor pizza's, enz.

16. Rijstwijn (Rice wine)

Koken/bakken van rijst.

17. Yoghurt (Yogurt)

Programma om yoghurt te maken.

18. Jam

Gebruik dit programma voor het maken van jam van vers fruit en marmelade van sinaasappels. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid, om te voorkomen dat het mengsel tijdens het bakken uit het bakblik rijst en in het bakcompartiment loopt. Mocht dit gebeuren, schakel de machine dan onmiddellijk uit en verwijder het bakblik voorzichtig. Laat het wat afkoelen en maak het goed schoon.

19. Bakken (Bake)

Om broden langer te bakken als dit nodig mocht zijn omdat het brood te zacht of nog niet gaar is. Dit is een programma zonder kneden of rijzen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Het bakblik en de kneedhaak voor gebruik wassen en drogen.

Opmerking: Gebruik geen metalen voorwerpen in het bakblik, omdat deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

OPGELET! Gevaar voor vallende voorwerpen. De broodbakmachine kan tijdens het kneden wiebelen en zich verplaatsten. Zet hem altijd in het midden van het aanrecht uit de buurt van de rand.

1. Controleer hem op ontbrekende of beschadigde onderdelen.

2. Reinig alle onderdelen zoals beschreven in "REINIGING EN ONDERHOUD".

3. Zet de broodbakmachine in de bakmodus en laat hem gedurende ongeveer 10 minuten leeg bakken. Laat hem dan afkoelen en maak alle losse onderdelen weer schoon. Het apparaat kan wat rook en/of geur afgeven wanneer u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en verdwijnt na een of twee keer gebruiken vanzelf. Zorg dat het apparaat voldoende ventilatie heeft.

4. Droog alle onderdelen goed af en monteer ze. Het apparaat is klaar voor gebruik.

Gedetailleerde instructies

• Pak de beugel vast, draai het bakblik linksom en trek het dan uit het apparaat.(C)

• Druk de kneedhaak op de aandrijfas in het bakblik.(D)

1. Kneedhaak.

2. Aandrijfas.

3. Bakblik

• Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde die in het recept vermeld is. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker en zout toe. Voeg vervolgens het meel toe en als laatste de gist.

• Meet de ingrediënten zorgvuldig af en doe ze in het bakblik in EXACT dezelfde volgorde als in het recept.

• N.B.: Trek met de vinger een streep door de bovenkant van het meel en doe de gist daarin.

Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout of vloeistof.(E)



ALS EERSTE: Vloeibare ingrediënten - op kamertemperatuur
DAARNA: Droge ingrediënten (suiker, zout, bakvet, meel)
ALS LAATSTE: Gist. MOET gescheiden blijven van natte ingrediënten.

TIP: Meet eerst alle ingrediënten af, inclusief toevoegingen (noten, rozijnen) voordat u begint.

• Plaats het bakblik in de broodbakmachine en zorg ervoor dat het goed vastzit door het rechtsom te draaien. Doe het deksel dicht.

• N.B.: Het bakblik moet op zijn plaats vastzitten om goed te kunnen mengen en kneden.

• Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en in het LCD-display verschijnt standaard Programma 1.

• Druk herhaaldelijk op de MENU-knop totdat het gewenste programma wordt weergegeven.

• Druk op de knop WEIGHT om de pijl te verplaatsen naar 1.2lb of 1.5lb (WEIGHT is geen optie in de programma's 4, 6, 7, 11-19).

• Druk op de knop COLOR om de pijl naar de gewenste instelling te verplaatsen: Licht (Light), middel- (Medium) of donkerbruin (Dark) korstje (COLOR kan niet worden ingesteld in de programma's 4, 6, 7, 11-19).

• Stel indien gewenst de vertragingstijd met de knop TIME in (vertragingstimer). Druk op de knoppen + en - om de cyclustijd op het LCD-display hoger/lager in te stellen (de vertragingstimerfunctie is niet beschikbaar in programma 18).

• N.B.: Gebruik deze functie niet bij gebruik van zuivel, eieren, enz. Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodbakmachine direct aan de slag gaat.

• Druk één keer op de START/PAUSE/STOP-knop om het programma te starten. De broodbakmachine geeft één pieptoon af en in het display wordt "3:00" weergegeven. De dubbele punt tussen "3" en "00" knipperf niet voortdurend en

het controlelampje gaat branden. De kneedhaak begint met het mengen van de ingrediënten. Als de vertragingstimer is geactiveerd, begint de kneedhaak met het mengen van de ingrediënten op het tijdstip waarop het programma is ingesteld.

• Voor toevoegingen (fruit, noten, rozijnen) geeft het apparaat tien pieptonen af. Open het deksel en voeg de toevoegingen toe. (Deze functie kan worden ingesteld in de programma's 1-3, 5 en 8-10). Deze tijdsduur varieert per programma.

• Zodra het bakproces is beëindigd, klinken er tien pieptonen en wordt de instelling 'Keep Warm' gedurende 1 uur ingeschakeld. Druk op de START/PAUSE/STOP-knop en houd deze 3 seconden ingedrukt om het proces te stoppen en de instelling 'Keep Warm' te beëindigen. Trek de stekker uit het stopcontact en open het deksel, draag hiervoor ovenwanten.

• Laat het bakblik wat afkoelen alvorens het brood te verplaatsen. Gebruik ovenwanten, draai het bakblik voorzichtig linksom om het te ontgrendelen en licht het blik met de beugel op om het uit de broodbakmachine te halen.

Let op: het bakblik en het brood kunnen erg heet zijn! Ga altijd voorzichtig te werk.

• Draai met de ovenwanten aan het bakblik ondersteboven (met de beugel van het bakblik neergeklapt) op een rooster of een schoon kookoppervlak en schud zachtjes tot het brood eruit valt. Gebruik een spatel om het brood aan de zijanten voorzichtig van het bakblik los te maken.(F)

• Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen alvorens het te snijden. Aangeraden wordt brood te snijden met een elektrisch broodmes of een kartelmes. U kunt beter geen fruitmes of keukenmes gebruiken omdat het brood hierdoor kan vervormen.

• Als de kneedhaak in het brood blijft zitten, kunt u het er voorzichtig met een spatel of klein keukengerei uitduwen. Het brood is heet, probeer de kneedhaak niet met de hand te verwijderen. Wanneer u het apparaat niet gebruikt of wanneer u klaar bent met bakken, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

Opmerking: Bewaar overgebleven brood in een afgesloten plastic zak maximaal drie dagen op kamertemperatuur. Om het langer te bewaren,

kunt u de afgesloten plastic zak maximaal 10 dagen in de koelkast leggen.

BROOD ERUITHALEN

Het bakblik en -compartiment worden heet en u dient ovenwanten te gebruiken. Verwijder het bakblik door het met de beugel op te lichten en linksom te draaien zodat het blik los komt. Om het te verwijderen trekt u het recht omhoog uit het bakcompartiment.

Houd het brood ondersteboven en schud voorzichtig zodat het uit het bakblik valt. Laat het op een rooster 10 minuten afkoelen voordat u het gaat snijden en snijd het met een broodmes in sneetjes.

TIP: Als de kneedhaak in het brood steekt, verwijder deze dan met een spatel of klein keukengerei.

INGREDIËNTEN

1. Broodmeel

Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt voor het maken van brood en wordt aanbevolen in de meeste gistbroodrecepten. Het heeft een hoog glutengehalte (het kan dus ook hoogglutenmeel worden genoemd en bevat veel eiwitten) en voorkomt dat het brood na het rijzen inzakt. Meel verschilt per streek. Het glutengehalte is hoger dan dat van meel voor algemeen gebruik, zodat het gebruikt kan worden voor het maken van brood dat groter en rijker aan vezels is.

2. Meel voor algemeen gebruik

Meel dat geen bakpoeder bevat, geschikt voor snel brood of brood gemaakt met het Quick-programma. Broodmeel is geschikter voor gistbrood.

3. Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt gemalen uit de hele tarwekorrel. Brood dat geheel of gedeeltelijk van volkorenmeel is gemaakt, zal een hoger vezel- en voedingsgehalte hebben. Volkorenmeel is zwaarder en daardoor kunnen de broden kleiner zijn en een zwaardere textuur hebben.

Het bevat zemelen en gluten. Bij veel recepten wordt doorgaans volkorenmeel met broodmeel gecombineerd om het beste resultaat te bereiken.

4. Roggemeel

Roggemeel, ook wel zwart tarwemeel genoemd, is een hoogvezelige meelsoort dat vergelijkbaar is met volkorenmeel. Om meer volume na het rijzen te krijgen, moet het worden gebruikt in combinatie met een hoog gehalte aan broodmeel.

5. Zelfrijzend bakmeel

Meel dat bakpoeder bevat, speciaal bedoeld voor het maken van cake en taart. Gebruik geen zelfrijzend bakmeel in combinatie met gist.

6. Maïsmeel en havermoutmeel

Maïsmeel en havermoutmeel worden respectievelijk gemalen van maïs en havermout. Het zijn ingrediënten die kunnen worden toegevoegd bij het maken van grof brood en worden gebruikt voor het verbeteren van smaak en textuur.

7. Suiker

Suiker is "voedsel" voor gist en verhoogt ook de zoete smaak en de kleur van het brood. Het is een zeer belangrijk ingrediënt om het brood te laten rijzen. Doorgaans wordt witte suiker gebruikt, maar in sommige recepten kan ook bruine suiker of poedersuiker worden gebruikt.

8. Gist

Gist is een levend organisme en moet in de koelkast bewaard worden om vers te blijven. Het voedt zich met de koolhydraten die in suiker en meel zitten. Het gist dat wordt gebruikt in broodrecepten wordt onder verschillende namen verkocht: Gist voor broodbakmachines (voorkeur), gedroogde gist en instant gist.

Na het gisten produceert de gist kooldioxide. Door de kooldioxide rijst het brood en worden de vezels binnenin zacht gemaakt.

1 el droge gist = 3 tl droge gist

1 el droge gist = 3 ml gist

1 tl droge gist = 5 ml

Controleer voor gebruik de houdbaarheidsdatum en de bewaartijd van de gist. Zet de gist na gebruik onmiddellijk terug in de koelkast want de schimmel wordt gedood bij hoge temperaturen. Meestal is slechte gist de oorzaak dat het brood niet goed rijst.

TIP: Controleer of uw gist vers en actief is:

(1) Giet 1 kopje (237 ml) warm water (45-50 °C) in een maatbeker.

(2) Voeg 1 theelepel (5 ml) witte suiker toe aan de beker en roer, strooi dan 1 eetlepel (15 ml) gist over het water.

(3) Zet de maatbeker ca. 10 minuten op een warme plaats. Roer het water niet.

(4) Verse, actieve gist begint te bubbelen of te 'groeien'. Als dat niet het geval is, is de gist dood of niet actief.

9. Zout

Zout is nodig om de smaak en de kleur van de korst van het brood te verbeteren. Het wordt ook gebruikt om de werking van de gist te vertragen. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Maar het brood wordt wel groter als er geen zout in zit.

10. Ei

Eieren kunnen de textuur van het brood verbeteren en het brood voedzamer en groter maken. Het ei moet samen met de andere vloeibare ingrediënten worden ingeklopt.

11. Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan het brood zachter maken en zorgt ervoor dat het langer bewaard kan worden. Boter moet worden gesmolten of in kleine stukjes worden gesneden voordat deze aan de vloeistof wordt toegevoegd.

12. Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor het laten rijzen van supersnel te bereiden brood, cake en taart. Aangezien bakpoeder geen rijstijd nodig heeft en lucht kan produceren, ontstaan er luchtballen die volgens een chemisch principe de textuur van het brood zachter maken.

13. Natriumbicarbonaat (baking soda)

Dit is vergelijkbaar met bakpoeder. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.

14. Water en andere vloeistoffen (altijd als eerste toevoegen)

Water is een essentieel ingrediënt voor het bereiden van brood. In het algemeen moet het water op kamertemperatuur zijn: tussen de 20°C en 25°C. Bij sommige recepten moet melk of andere vloeistoffen worden toegevoegd om de smaak van het brood te verbeteren. Gebruik nooit zuivel in combinatie met de optie vertragingstimer.

EXACTE HOEVEELHEDEN GEBRUIKEN

TIPS: Een van de belangrijkste stappen voor het maken van goed brood is het correct afmeten van de ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en doe het in het bakblik in de volgorde die het recept vermeldt.

Het wordt sterk aangeraden om een maatbeker of maatlepel te gebruiken voor het nauwkeurig afmeten van de hoeveelheden omdat het bakresultaat anders negatief zal worden beïnvloed.

Volgorde van het toevoegen van ingrediënten

Voeg de ingrediënten altijd toe in de volgorde die het recept vermeldt.

ALS EERSTE: Vloeibare ingrediënten

DAARNA: Droge ingrediënten

ALS LAATSTE: Gist

De gist mag alleen op het droge meel worden gelegd en nooit in contact komen met de vloeistof of het zout.

Wanneer u de functie "vertragingstimer" voor langere tijd gebruikt, voeg dan geen bederfelijke ingrediënten zoals eieren of melk toe.

Nadat het meel voor de eerste keer volledig is gekneet, hoort u een pieptoon, waarna u het fruit aan het mengsel kunt toevoegen. Als het fruit te vroeg wordt toegevoegd, zal de smaak na lang roeren verminderen.

Vloeibare ingrediënten

Water, verse melk of andere vloeistoffen moeten worden afgemeten in maatbekers met duidelijke markeringen en een tuit. Zet de beker op het werkblad en buk om het vloeistofniveau te controleren. Bij het afmeten van bakolie of andere ingrediënten moet de maatbeker grondig worden gereinigd zonder andere ingrediënten.

Droge ingrediënten

Meet de droge ingrediënten af door voorzichtig het meel e.d. in de maatbeker te scheppen. Vlak de volle beker met een mes af. Gebruik nooit de maatbeker om uw droge ingrediënten direct uit een bakje te scheppen, omdat hierdoor mogelijk tot een eetlepel extra ingrediënten worden toegevoegd. Tik niet tegen de bodem van de maatbeker of houd hem niet bij de onderkant vast.

TIP: Schud het meel om het luchtiger te maken voordat u gaat afmeten. Bij het afmeten van kleine hoeveelheden droge ingrediënten, zoals zout of suiker, gebruikt u een maatschepje dat afgevlakt moet worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de stroom uit voordat u het apparaat reinigt. Dompel het snoer, de stekker of de behuizing niet onder in een vloeistof. Laat de broodbakmachine volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

1.De kneedhaak schoonmaken: Als de kneedhaak moeilijk uit het bakblik kan worden verwijderd, voeg dan wat water toe op de bodem van het bakblik en laat het tot 1 uur inweken. Veeg de kneedhaak voorzichtig af met een vochtige katoenen doek. Zowel het bakblik als de kneedhaak zijn vaatwasserbestendige

onderdelen.

2.Het bakblik schoonmaken: Verwijder het bakblik door het linksom te draaien en licht het vervolgens met de beugel omhoog. Veeg de binnen- en de buitenkant van het blik met een vochtige doek af, gebruik geen scherpe of schurende middelen om de anti-aanbaklaag te beschermen. Het bakblik moet volledig droog zijn voordat u het terugplaatst.

Opmerking: Het bakblik en de kneedhaak zijn vaatwasserbestendige onderdelen. De buitenkant van het bakblik en de bodem kunnen verkleuren. Dit is normaal.

3.De behuizing en het bovendeckel schoonmaken: Laat het apparaat na gebruik afkoelen. Gebruik een vochtige doek om het deksel, de behuizing, het bakcompartiment en de binnenkant van het kijkvenster af te veegen.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het schoonmaken, omdat hierdoor de glans van het oppervlak kan worden aangetast. Dompel de behuizing nooit onder in water om hem schoon te maken.

Opmerking: Geadviseerd wordt het deksel niet te demonteren om het schoon te maken.

4. Voordat u de broodbakmachine voor opslag terugzet in de verpakking, moet u erop letten dat hij volledig afgekoeld, schoon en droog is, en dat het deksel dicht is.

GEBRUIKSOMGEVING

De machine kan goed werken binnen een breed temperatuurbereik, maar de grootte van het brood zal verschillen afhankelijk van de temperatuur in de kamer. Wij raden een kamertemperatuur van 15°C tot 34°C aan.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Nº. PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
1 Onaangename geur of brandgeur	*Meel of andere ingrediënten in het bakcompartiment gemorst.	*Schakel de broodbakmachine uit en laat hem volledig afkoelen. Veeg overtollig meel e.d. met een stuk keukenpapier uit het bakcompartiment op.
2 Ingrediënten worden niet gemengd. De motor werkt hoorbaar	*Het kan zijn dat het bakblik of de kneedhaak niet goed is geplaatst. *Te veel ingrediënten.	*Zorg dat de kneedhaak volledig op de as zit. *Meet de ingrediënten nauwkeurig af.
3 "HHH" wordt weergegeven na het indrukken van de START/PAUSE/STOP-knop.	*De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog.	*Laat het apparaat tussen de programma's door afkoelen. Trek de stekker uit het stopcontact, open het deksel en haal het bakblik eruit. Laat het apparaat 15-30 minuten afkoelen voordat u met een nieuw programma begint.
4 Venster is troebel of beslagen.	*Dit kan tijdens de meng- of rijfsfase van het programma gebeuren.	*Het condens verdwijnt meestal tijdens de bakprogramma's. Maak het venster na gebruik goed schoon.
5 Kneedhaak komt met het brood mee.	*Dikkere korst wanneer de korstkleur op donkerbruin is ingesteld.	*Het komt regelmatig voor dat de kneedhaak met het brood mee komt. Verwijder, zodra het brood is afgekoeld, de kneedhaak met een spatel.
6 Het deeg wordt niet goed gemengd; het meel en andere ingrediënten zetten zich af aan de zijkant van het blik; het brood is bedekt met meel.	*Het kan zijn dat het bakblik of de kneedhaak niet goed is geplaatst. *Te veel ingrediënten. *Glutenvrij deeg is in de regel erg nat. Mogelijk moet u de zijkanten van het brood met een spatel losschrappen.	*Zorg ervoor dat het bakblik goed in het apparaat is geplaatst en dat de kneedhaak stevig op de as vastzit. *Zorg dat de ingrediënten nauwkeurig zijn afgemeten en in de juiste volgorde worden toegevoegd. *Overtollig meel kan na het bakken en afkoelen van het brood worden verwijderd. Voeg water telkens met een eetlepel tegelijk toe totdat het deeg een bal vormt.

Nº. PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
7 Het brood is te hoog gerezen of heeft het deksel omhoog geduwd.	*Ingrediënten zijn niet goed afgemeten (te veel gist, meel). *De kneedhaak zit niet in het bakblik. *Vergeten om zout toe te voegen.	*Meet alle ingrediënten nauwkeurig af en vergeet niet suiker en zout toe te voegen. *Probeer het met 1/4 theelepel gist (1,2 ml) minder. *Controleer of de kneedhaak geplaatst is.
8 Het brood rijst niet; het brood is te klein.	*Onnauwkeurige afgemeten ingrediënten of de gist werkt niet. *Het deksel komt omhoog tijdens de programma's.	*Meet alle ingrediënten nauwkeurig af *Controleer de houdbaarheidsdatum van gist en meel. *Vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn.
9 Er zit een gat aan de bovenkant van het brood na het bakken.	*Het deeg is te snel gerezen. *Te veel gist of water. *Verkeerd programma gekozen voor het recept.	*Open het deksel niet tijdens het bakken. *Selecteer een donkerdere korstkleur.
10 De kleur van de korst is te licht	*Open het deksel tijdens het bakken.	*Open het deksel niet tijdens het bakken. *Selecteer een donkerdere korstkleur.
11 De kleur van de korst is te donker	*Te veel suiker in het recept.	*Gebruik iets minder suiker. *Selecteer een lichtere korstkleur.
12 Het brood is scheef en helt over.	*Te veel gist of water. *De kneedhaak heeft het deeg naar één kant geduwd voor het rijzen en bakken.	*Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. *Gebruik wat minder gist of water. *Sommige broden zijn niet gelijkmatig gevormd, met name wanneer volkorenmeel is gebruikt.
13 De broden verschillen van vorm.	*Dit varieert naargelang het soort brood.	*Volkoren- of meergranenbrood is dichter en kan kleiner zijn dan gewoon witbrood.
14 De bodem is hol of hol van binnen.	*Deeg te nat, te veel gist, geen zout. *Het water is te heet.	*Meet alle ingrediënten nauwkeurig af *Gebruik wat minder gist of water. Controleer de hoeveelheid zout. *Gebruik water op kamertemperatuur.
15 Niet gaar of klef brood.	*Te veel vloeistof *Verkeerd gekozen programma.	*Gebruik minder vloeistof en meet de ingrediënten zorgvuldig af. *Controleer het voor het recept gekozen programma.
16 Het brood zakt in bij het snijden.	*Het brood is te heet.	*Laat het op een rooster 15-30 minuten afkoelen voordat u het gaat snijden.
17 Het brood heeft een zware, dikke textuur.	*Te veel meel, oude meel. *Niet genoeg water.	*Probeer met wat meer water of wat minder meel. *Volkorenbrood is zwaarder van textuur.
18 De bodem van het bakblik is donker of gevlekt geworden.	*Na het afwassen in de vaatwasser.	*Dit is normaal en heeft geen invloed op het bakblik.



AFVOEREN OP MILIEUVRIENDELIJKE WIJZE

U kunt helpen het milieu te beschermen!
 ■■■ Neem de plaatselijke voorschriften in acht: breng niet-werkende elektrische apparatuur naar een milieustraat of afvalscheidingsstation.

Kwaliteitsgarantie

Voor het product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van het betreffende land is vastgelegd.
 Onder de garantie valt niet de schade die

het gevolg is van verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

Made in China

RECEPTEN

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g/1,5 lb	500 g/1 lb	
		tijd	3:00	2:55	
1 Basis-brood	[1]	water	200 ml	150 ml	
	[2]	olie	0,7 theelepel	1,5 eetlepel	
	[3]	suiker	1 eetlepels	0,5 eetlepels	in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	2 eetlepels	0,5 theelepe	in een hoek aanbrengen
	[5]	Hooggluten-meel	2,2 bekere/ 300 g	1,5 beker/ 210 g	
	[6]	instant gist	1,5 theelepel	1 theelepel	op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g	500 g /1 lb	
		tijd	2:45		
4 Super-snel brood	[1]	water	140 ml		temperatuur 40-50 °C
	[2]	olie	2 theelepels		
	[3]	suiker	1 eetlepels		in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	0,7 theelepel		in een hoek aanbrengen
	[5]	gekookte rijst	70 g		
	[6]	Hooggluten-meel	2,2 bekere/ 300 g		op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen
		instant gist	3,5 theelepel		

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g/1,5 lb	500 g/1 lb	
		tijd	4:00	3:55	
2 Frans brood	[1]	water	200 ml	150 ml	
	[2]	olie	2 eetlepels	1,5 eetlepel	
	[3]	suiker	1 eetlepels	0,5 eetlepels	in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	0,7 theelepel	0,5 theelepel	in een hoek aanbrengen
	[5]	hooggluten-meel	2,2 bekere/ 300 g	1,5 beker/ 210 g	
	[6]	instant gist	1,5 theelepel	1 theelepel	op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g/1,5 lb	500 g/1 lb	
		tijd	2:00	1:55	
5 Snel brood	[1]	water	200 ml	150 ml	watertemperatuur 40-50°C
	[2]	olie	2 eetlepels	1,5 eetlepel	in een hoek aanbrengen
	[3]	suiker	1 eetlepels	0,5 eetlepels	in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	0,7 theelepel	0,5 theelepel	
	[5]	Hooggluten-meel	2,2 bekere/ 300 g	1,5 beker/ 210 g	
	[6]	instant gist	3,5 theelepels	3,5 theelepels	op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g/1,5 lb	500 g /1 lb	
		tijd	3:45	3:40	
3 Zoet brood	[1]	water	200 ml	150 ml	
	[2]	olie	2 eetlepels	1,5 eetlepel	
	[3]	suiker	3 eetlepels	2 eetlepels	colocar en la esquina
	[4]	melkpoeder	1,5 eetlepel	1 eetlepel	
	[5]	zout	0,7 theelepel	0,5 theelepel	colocar en la esquina
	[6]	hooggluten-meel	2,2 bekere/ 300 g	1,5 beker/ 210 g	
	[7]	instant gist	1,5 theelepel	1 theelepel	poner sobre la harina seca, que no entre en contacto con ningún líquido

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g	500 g /1 lb	
		tijd	2:20		
6 Cake	[1]	water	30 ml		
	[2]	ei	3 stuks		
	[3]	suiker	0,5 beker		in een hoek aanbrengen
	[4]	olie	2 eetlepels		
	[5]	zelfrijzend bakmeel	2 kopjes/ 280 g		
	[6]	instant gist	1,5 theelepel		op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
	Volgorde	broodgewicht	750 g	500 g /1 lb	
		tijd	1:40		
7 Dessert	[1]	ei	2 stuks		
	[2]	melk	1 beker		
	[3]	gekookte rijst	1,5 beker		
	[4]	suiker	0,5 beker		
	[5]	rozijnen	0,5 beker		

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
8 Rijst-brood	Volgorde	broodgewicht	750 g	500 g	
		tijd	2:45	2:40	
	[1]	water	140 ml	110 ml	
	[2]	olie	2 theelepels	1,5 theelepels	
	[3]	suiker	4 eetlepels	3 eetlepels	in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	3/4 theelepel	1/4 theelepel	in een hoek aanbrengen
	[5]	gekookte rijst	70 g	50 g	
	[6]	Hooggluten-meel	1,7 bekers/240 g	1,3 bekers/180 g	
[7]	instant gist	1,5 theelepel	1 theelepel	op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen	

9 Maïs-brood		broodgewicht	750 g	500 g	
		tijd	3:00	2:55	
	[1]	water	140 ml	110 ml	
	[2]	olie	2 theelepels	1,5 theelepel	
	[3]	suiker	4 eetlepels	3 eetlepels	in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	3/4 theelepel	1/2 theelepel	in een hoek aanbrengen
	[5]	maïs	70 g	50 g	2-3 uur in water laten weken
	[6]	Hooggluten-meel	1,7 bekers/240 g	1,3 bekers/180 g	op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen
[7]	instant gist	1,5 theelepel	1 theelepel		

10 Gluten-vrij brood		broodgewicht	750 g	500 g	
		tijd	2:45	2:40	
	[1]	water	180 ml	120 ml	
	[2]	olie	2,5 theelepels	2 theelepels	
	[3]	suiker	3 eetlepels	2,5 eetlepels	in een hoek aanbrengen
	[4]	zout	1 theelepel	1/2 theelepel	in een hoek aanbrengen
	[5]	maïsmeel	1,5 beker/210 g	1,25 beker/175 g	
	[6]	Hooggluten-meel	1,5 beker/210 g	1,24 beker/175 g	op het droge meel leggen, mag niet in contact met vloeistof komen
[7]	instant gist	1,5 theelepel	1,5 theelepel		

PROGRAMMA'S		INGREDIËNT	VOLUME	OPMERKING
11 Gort	[1]	droge ingrediënten	120 g	
	[2]	water	600 ml	
12 Kleefrijst	[1]	tijd water	1:20 250 ml	30 minuten in water laten weken
	[2]	kleefrijst	250 g	
13 Mixen	Volgorde	tijd	0:15	in een hoek aanbrengen
	[1]	water	250ml	
	[2]	zout	1 theelepel	
	[3]	olie	3 eetlepels	
[4]	Hooggluten-meel	2,5 bekers/350 g		
14 Deeg	[1]	Tiempo agua	1:30 220ml	in een hoek aanbrengen
	[2]	sal	1 theelepel	
	[3]	aceite	3 eetlepels	
	[4]	harina de fuerza	2,2 bekers/300 g	
	[5]	levadura instantánea	1 theelepel	
15 Kneden	[1]	tijd water	0:45 geschikte hoeveelheid	
	[2]	zout	1 theelepel	
	[3]	olie	3 eetlepels	
	[4]	Hooggluten-meel	geschikte hoeveelheid	
16 Rijst-wijn	[1]	tijd	36:00:00	30 minuten in water laten weken
	[2]	kleefrijst water	500g geschikte hoeveelheid	
	[3]	distilleergist	1 theelepel (3 g)	

PROGRAMMA'S	INGREDIËNT	VOLUME	OPMERKING
17			
Yoghurt	[1] tijd melk	8:00 600ml	
	[2] Melkzuurbacterie	60ml	
18			
Jam	[1] tijd vrucht vlees	1:20 3 bekers	tot een papje roeren, eventueel wat water toevoegen
	[2] maïsmeel	0,5 beker	
	[3] suiker	1 beker	
19			
Bakken	[1]		stel de temperatuur met de knop 'Color' in: lichtbruin - 160 °C; middelbruin -180 °C, donkerbruin - 200 °C

n,

1

Starlyf®

BREAD MAKER



Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Esplugas de Llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



17 rue de la Garenne
CS 90021 St-OUEN L'AUMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551



ISL GmbH
Edewechter Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia
Best Direct (International) Benelux B.V.
Hogebrinkerweg 19B
3871 KM Hoevelaken
The Netherlands
www.bestdirect.nl

Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com