

***efbe-Schott***<sup>®</sup>

**Bread maker**

**Brotbackautomat**

**Machine à pain**

**Panificadora**

**Wypiekacz do chleba**

**Broodaparaat**

**Domáca pekáreň**

**Domáci pekárna**

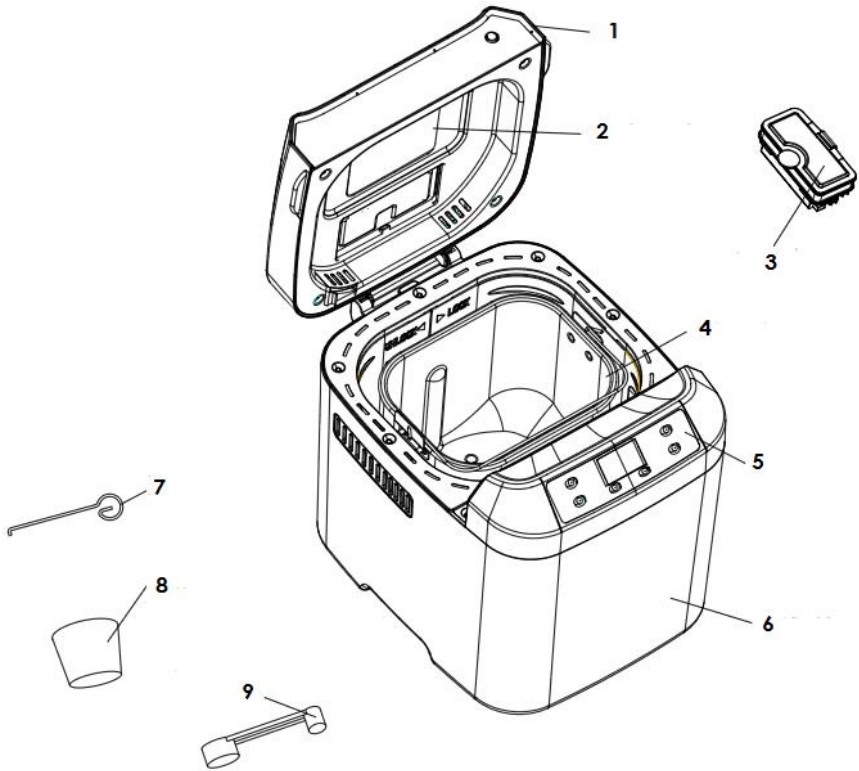


I/B Version  
**220428**

**SC BBA 1000 BK CP**

220-240V~ 50Hz 550W





**EN**

- 1. Lid
- 2. Viewing window
- 3. Ingredient compartment
- 4. Bread pan
- 5. Control panel
- 6. Main body
- 7. Hook
- 8. Measuring cup
- 9. Measuring spoon

**DE**

- 1. Deckel
- 2. Sichtfenster
- 3. Zutatenfach
- 4. Brotbackform
- 5. Bedienfeld
- 6. Hauptkörper
- 7. Hakenwerkzeug
- 8. Messbecher
- 9. Messlöffel

**FR**

1. Couvercle
2. Fenêtre de visualisation
3. Compartiment à ingrédients
4. Cuve à pain
5. Panneau de contrôle
6. Corps
7. Crochet
8. Gobelet doseur
9. Cuillère à mesurer

**PL**

1. Pokrywka
2. Okno podglądu
3. Przedział składników
4. Forma do chleba
5. Panel sterowania
6. Korpus
7. Hak
8. Miarka
9. łyżka miarowa

**SK**

1. Viečko
2. Hľadačik
3. Priehradka na ingrediencie
4. Forma na chleba
5. Ovládací panel
6. Telo
7. Háč
8. Dávovač
9. Meracia lyžička

**ES**

1. Lid
2. Ventana de visualización
3. Compartimento de ingredientes
4. Molde para el pan
5. Panel de control
6. Cuerpo principal
7. Gancho
8. Taza medidora
9. Cuchara de medir

**NL**

1. Deksel
2. Kijkvenster
3. Ingrediëntcompartiment
4. Broodpan
5. Bedieningspaneel
6. Hoofgedeelte
7. Haak
8. Maatbeker
9. Maatlepel

**CZ**

1. Víko
2. Okno pro náhled
3. Přihradka na přísady
4. Forma na chleba
5. Ovládací panel
6. Korpus
7. Háč
8. Objemová měrka
9. Lžice s měrkou



## ENGLISH

### IMPORTANT SAFEGUARDS

*Please read this manual carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.*

**Important :** This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons when it is plugged into the wall or when it is cooling down.

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the unit.
- ❑ To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the unit in water or other liquid.
- ❑ To disconnect the unit remove the plug from the wall outlet.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool down before taking off parts or cleaning.
- ❑ Do not operate any unit with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return unit to the nearest authorized service facility (\*) for examination, repair, or adjustment.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the unit manufacturer may cause hazards or injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ This unit is not intended to be operated by the way of an external timer or separate remote-control system.

- ❑ Never place anything on the top of the unit when in use.
- ❑ Always use the unit on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no flammable material such as a tablecloth, plastic, curtain, napkin, draperies, walls... between the unit and the surface, or touching, or close by when in operation.
- ❑ It is absolutely necessary to keep this unit clean at all times as it comes into direct contact with food.
- ❑ Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- ❑ Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- ❑ Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can rise the risk of fire and short circuit.
- ❑ This unit is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- ❑ Do not use the unit for other than intended use. The guarantee is invalid if the unit is used for (semi-) professional purposes and/or not according to these instructions.

**The manufacturer will not assume any responsibility in case of non-respect of these instructions.**

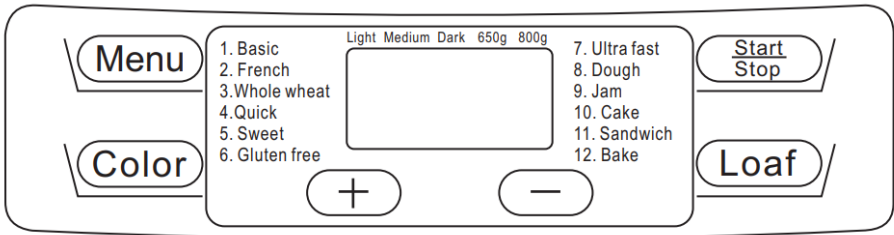
**Keep this user manual carefully.**

(\* ) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and stickers or labels.
- Clean the bread pan and kneader with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Set the bread maker on bake mode and bake empty for 10 minutes. Let it cool down completely and clean all the removable parts again. Make sure they are completely dry before reassembling.
- This bread maker can operate in a range of temperatures between 15°C and 34°C.

## FUNCTIONS



### Menu

It is used to set the baking program. Press the button continuously to navigate in the 12 available programs. After each press a beep will be heard and the number of the program is displayed on the LCD screen.

1. <b>Basic</b>	Kneading, rise and baking normal bread.
2. <b>French</b>	Kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread will have a crisper crust and a lighter texture.
3. <b>Whole-wheat</b>	Kneading, rise and baking of whole wheat bread. The pre-heating is longer to allow the grain to soak up the water and expand.
4. <b>Quick</b>	Kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. The bread will be smaller with a dense texture.
5. <b>Sweet</b>	Kneading, rise and baking sweetened bread. The bread will have a crispy crust and a sweet taste.
6. <b>Gluten free</b>	Kneading, rise and baking gluten free bread. The pre-heating is longer to allow the grain to soak up the water and expand.
7. <b>Ultra-fast</b>	Kneading, rise and baking a 700 g loaf in the shortest time. The bread will be smaller and rougher than with <b>Quick</b> program.
8. <b>Dough</b>	Kneading and rise only. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. <b>Jam</b>	Preparation of jams or marmalades from fresh fruits.
10. <b>Cake</b>	Kneading, rise and baking of cakes with soda or baking powder.
11. <b>Sandwich</b>	Kneading, rise and baking of sandwich bread. The bread will have a light texture and a thinner crust.
12. <b>Bake</b>	Baking only, use this function to increase the baking time if necessary.

### Loaf

Press this button to select the Loaf size of the bread : the operation time may vary with the different loaf size.

### Delay : + or -

Add a delay before the start of the program by entering in how much time the bread should be ready to eat (the delay time include the kneading, rising and baking of the bread). Set the delay by pressing + or -, the time increase or decrease at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

**Example:** Now it is 8:30p.m and you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes.

Select your program, color for the crust, loaf size and then press the + or - to add the time until 10:30 appears on the screen. Then press the **Start/Stop** button to activate the delayed program. You can see the dot flashing and the countdown of the remaining time. The bread will be ready 7:00 in the morning with a **keeping warm** time of 1hour.

### Caution :

- For proper results, don't delay programs Ultra-fast, Jam and Bake.
- It is not recommended either to delay the baking of a bread containing easily perishable ingredients such as eggs, milk, butter...etc.



**Color :**

Select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** browning for the crust.

**Start/Stop :**

To start a program, press the **Start/Stop** button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash , the program starts. Any other button is inactivated except the **Start/Stop** button after a program has begun.

To stop the program, press and hold the **Start/Stop** button for 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off.

**FIRST USE**

- When the appliance is plugged in, its automatically starts : a beep will be heard and "3:00" appears on the screen. The dots between the "3" and "00" twinkle.
- The arrow points to **800 g** and **MEDIUM** as it is the default setting.
- For the best results, we suggest the use of the appliance in a room where the temperature should be between 15°C and 34°C.

**AUTOMATIC FUNCTIONS**

- **Keep Warm** : Bread is automatically kept warm for 60 minutes after baking. When you would like to take the bread out, press the **Start/Stop** button.
- **Memory** : If the power supply has been shut off during the program, the program will be continued automatically within 10 minutes. If the break time exceeds 10 minutes the program must be restarted manually : press **Start/Stop** to restart the program from the beginning.
- **Add fruit automatically** : Before operation, put add-ins such as fruit in the ingredient compartment. The ingredients will be added into the bread automatically during preparation.

## HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan.  
Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With your finger, make a small hole on the top of the flour to add yeast into. Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt. The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the **Menu** button until your desired program is selected.
6. Press the **Color** button to select the desired crust color.
7. Press the **Loaf** button to select the desired size (650 g or 800 g).
8. Set the delay time by pressing **+** or **-** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **Start/Stop** button to start working.
10. For the program of **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, QUICK, ULTRA-FAST, CAKE AND SANDWICH** : 10 beeps will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in the needed ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **Start/Stop** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread or you can wait : the bread will be kept warm automatically for 1 hour.
12. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
13. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.  
**Note:** Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf.
14. Unplug the power cord.

## SPECIALS

### Quick breads

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 and 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.

### Ultra-fast programs

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra-fast program. This setting can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture.

The water added should be hot : of 48—50°C, use a cooking thermometer to measure it. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

### Yeast

Yeast produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft.

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before using check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use.

When pouring the ingredients together in the bread pan, be careful for yeast to be placed only in dry flour. It can't touch the salt or liquids.

Be careful to add the proper amount of yeast according to the recipe :

- 1tsp. active dry yeast =3/4 tsp.instant yeast
- 1.5tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
- 2tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Usually failure of bread rising is caused by the improper use or amount of yeast.

### Water

Water is essential ingredient for making bread. Water temperature should be between 20°C and 25°C is the most proper.

The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

### Ingredients weight

One of important step for making good bread is using proper amount of ingredients.

It is strongly suggest to used measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

## RECIPES

### BASIC BREAD:

Loaf size	650g	800g
1. Water	280 ml	340 ml
2. Oil	24g	36g
3. Salt	7g	10g
4. Sugar	24g	36g
5. Flour	420g	490g
6. Yeast	1.5g	1.5g

### FRENCH BREAD:

Loaf size	650g	800g
1. Water	280 ml	340 ml
2. Oil	24g	36g
3. Salt	10g	14g
5. Sugar	18g	24g
4. Flour	420g	490g
6. Yeast	1.5g	1.5g

### WHOLE WHEAT BREAD:

Loaf size	650 g	800 g
1. Water	260 ml	340 ml
2. Oil	24g	36g
3. Salt	7g	14g
4. Whole wheat flour	110g	220g
5. Bread flour	280g	280g
6. Brown Sugar	18g	23g
7. Milk Powder	14g	21g
8. Yeast	1.5g	1.5g

### QUICK BREAD:

Loaf size	800 g
1. Water(40~50°C)	320 ml
2. Oil	24g
3. Salt	10g
4. Sugar	24g
5. Flour	490g
6. Yeast	6g

**SWEET BREAD:**

Loaf size	650 g	800 g
1. Water	280 ml	340 ml
2. Vegetable Oil	24g	36g
3. Salt	10g	14g
4. Sugar	36g	48g
5. Flour	420g	490g
6. Milk powder	14g	14g
7. Yeast	1.5g	1.5g

**GLUTEN FREE:**

Loaf size	650 g	800 g
1. Water	280ml	340ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 ½ teaspoons
4. Gluten-free flour	420 g	560 g
5. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
6. Yeast	2 teaspoons	1.5 teaspoon

**ULTRA FAST:**

Loaf size	650 g
1. Water(40~50°C)	270 ml
2. Oil	24g
3. Salt	7g
4. Sugar	36g
5. Flour	420g
6. Yeast	6g

**DOUGH :**

Loaf size	/
1. Water	360g
2. Oil	24g
3. Salt	10g
4. Refined flour	560g
5. Sugar	24g
6. Yeast	1.5g

**JAM:**

<b>Loaf size</b>	<b>/</b>
1. Mashed strawberry	800 g
2. Sugar	230g
3. Pudding powder	150g

**CAKE :**

<b>Loaf size</b>	<b>/</b>
1. Oil	24g
2. Sugar	96g
3. Egg	6
4. Self-rising flour	250 g
5. Flavouring essence	1 teaspoon
6. Lemon juice	1 tablespoon
7. Yeast	3g

**SANDWICH BREAD:**

<b>Loaf size</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Water	270 ml	360 ml
2. Butter or margarine	23 g	30 g
3. Salt	10g	14g
4. Sugar	18g	24g
5. Dry milk	10g	14g
6. Bread flour	420g	560g
7. Dry Yeast	3g	3g

## TROUBLESHOOTING GUIDE

	<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
1	Smoke comes out during baking	Some ingredients stuck to the heat element.	Unplug the bread maker and clean the heat element.
2	Bread bottom crust is too thick	The bread has been left for a too long time in the bread pan.	Take the bread out as soon as it is baked without using the keep warm function.
3	Very difficult to take the bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking the bread out, pour hot water into the bread pan and immerge the kneader for 10 min, then take it out and clean it.
4	The ingredients are not stirred properly and the baking is uneven	1. Improper selected program	Select the proper program
		2. The lid has been opened several time after the start of the program	Don't open the lid during the rise and baking time
		3. Stir resistance is too high and that kneader can't rotate adequately	Take the bread pan out and operate without : if it rotate properly, the bread mix is too dense; If it doesn't rotate or abnormally, contact with the after-sales service.
5	Display "H:HH" after pressing start/stop button	The temperature in the bread maker is too high	Press the start/stop and unplug the bread maker, then take the bread pan out and open the lid until the device has cooled down
6	Display "Err:" after pressing start/stop button	The temperature sensor is disconnected	Seek advise by the after-sales service
7	Display "LL:L" after pressing start/stop button	The temperature in the bread maker is too low	Press the Start/Stop button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature
8	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too dense to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to the recipe
9	Bread is so risen it pushes the lid	Too much yeast in the bread mix or too high temperature in the room	Use the amount of yeast recommended in the recipe and to use the appliance in a proper temperature range environment
10	Bread size is too small or bread hasn't raised	Not enough yeast in the bread mix or too low temperature in the room.	
11	Dough flow over the bread pan	Too much water or other liquid in the bread mix	Reduce the amount of liquids to improve the dough rigidity

12	Bread collapses in the middle during the baking	1. improper flour	Use only bread flour
		2. Yeast temperature too high	Yeast must be at room temperature
		3. Too much water	Use the amount of water recommended in the recipe
13	Bread is too dense and thick	1. Too much flour or shortage of water	Reduce flour or increase water
		2. Too much added ingredients (seeds, nuts, dried fruits...) or too much whole wheat flour	Reduce the amount of added ingredients and add some yeast
		3. Too much high glutinosity added ingredients : butter, banana...	
14	The middle part of the bread is hollow	1. Too much water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. Temperature of the water used was too high	Use water only at room temperature
15	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or sweet bread	Too much sugar in the bread/cake mix	Press start/stop to interrupt the program 10min before the end and keep the bread or cake in the bread pan, covered with a towel for about 20 minutes

## CLEANING AND STORAGE

**Always remove the plug and wait for the appliance to cool down completely before cleaning.**


- Clean the appliance after every use.
- Clean the bread pan and kneader with hot water and some detergent.
- Do not clean the appliance or its accessories with metallic or abrasive sponges, as this may damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- **Do NOT immerse in water or any other liquid.**
- Store the appliance when clean and dry in its original box to avoid dust and humidity.



## **PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU**

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

## **ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC**

We, TKG SRL/Bvba, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service.



## DEUTSCH

### WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

**Wichtig:** Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Die Netzspannung muss mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmen, bevor das Gerät verwendet wird.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Das Gerät muss vor der Reinigung oder wenn es nicht verwendet wird, von der Stromversorgung getrennt werden. Vor der Reinigung des Geräts oder der Demontage von Teilen muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Bei Beschädigung des Stromkabels oder Steckers oder nach einer Fehlfunktion des Geräts oder nachdem das Gerät heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde, darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich zur Inspektion, Einstellung oder Reparatur an Fachpersonal(\*)).

- Es dürfen nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile verwendet werden. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät darf nur in Innenräumen verwendet werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunterhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen oder in einen heißen Ofen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung bedient werden.
- Während des Betriebs darf nichts auf dem Gerät abgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer sauberen, ebenen, harten und trockenen Oberfläche. Während es Betriebs dürfen sich keine entzündlichen Materialien wie Tischdecken, Vorhänge, Servietten, Gardinen, Wände etc. zwischen dem Gerät und der Oberfläche oder in der Nähe des Geräts befinden oder dieses berühren.
- Das Gerät muss immer sauber gehalten werden da es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Berühren Sie während des Backvorgangs keine sich bewegenden oder drehenden Teile des Geräts.
- Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die mit Zutaten gefüllte Brotbackform richtig eingesetzt ist.
- Die Brotbackform darf nicht gewaltsam entnommen werden, da sie sonst beschädigt werden kann.
- Es dürfen keine Metallfolien oder andere Materialien in das Gerät gegeben werden, da dies zum Kurzschluss des Geräts und zum Ausbruch eines Brands führen kann.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen Küchen, auf Bauernhöfen, in Hotels oder anderen gewerblichen Einrichtungen geeignet.

- Das Gerät darf nur entsprechend seiner Bestimmung verwendet werden. Werden diese Anweisungen missachtet, verfällt der Garantieanspruch.


**Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, wenn die Anweisungen missachtet werden.  
Bewahren Sie diese Anleitung auf.**

(\* ) Fachpersonal: Anerkannter Kundendienst des Herstellers oder Lieferanten oder anderweitig qualifizierte Person, die für derartige Reparaturen zuständig ist, um jegliche Gefahren zu vermeiden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an eine solche Person.

#### **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

#### **ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG**

Wir, TKG SRL/Bvba, bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

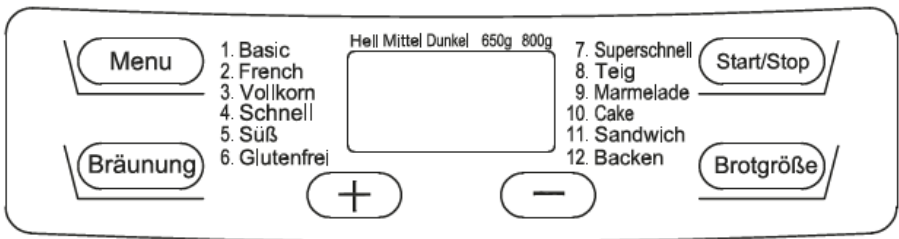
Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

## VOR INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten.
- Spülen Sie die Brotbackform und den Knethaken in heißem Spülwasser mit einem sanften Schwamm ab.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie am Gerät den Backmodus ein und lassen Sie es leer für 10 Minuten backen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile erneut. Vergewissern Sie sich, dass alle abnehmbaren Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Das Gerät kann in einem Temperaturbereich von 15 °C bis 34 °C verwendet werden.

## FUNKTIONEN



### Menü

Damit wird das Backprogramm eingestellt. Drücken Sie wiederholt auf die Taste, um zwischen den 12 voreingestellten Programmen zu wechseln. Nach jedem Drücken ertönt ein Piepton und die Programmnummer wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt.

<b>1. Basic</b>	Normales Brot: Teig kneten, gehen lassen und backen.
<b>2. French</b>	Teig kneten, mit längerer Gehzeit gehen lassen und backen. Das Brot bekommt eine knusprigere Kruste und eine luftige Struktur.
<b>3. Vollkorn</b>	Vollkornbrot: Teig kneten, gehen lassen und backen. Das Vorheizen dauert länger, um dem Korn Zeit zu geben, das Wasser aufzusaugen und sich auszudehnen.
<b>4. Schnell</b>	Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver. Das Brot ist kleiner und hat eine feste Struktur.
<b>5. Süß</b>	Süßes Brot: Teig kneten, gehen lassen und backen. Das Brot bekommt eine knusprige Kruste und einen süßen Geschmack.
<b>6. Glutenfrei</b>	Glutenfreies Brot: Teig kneten, gehen lassen und backen. Das Vorheizen dauert länger, um dem Korn Zeit zu geben, das Wasser aufzusaugen und sich auszudehnen.
<b>7. Superschnell</b>	Kneten, gehen lassen und backen eines 1,5-Pfund-Brots mit der kürzesten Backzeit. Das Brot ist kleiner und hat eine gröbere Struktur als mit dem Schnell-Programm.
<b>8. Teig</b>	Nur kneten und gehen lassen. Entnehmen Sie den Teig und formen Sie ihn wie gewünscht, z. B. in Brötchen, Pizza, Hefeklöße.
<b>9. Marmelade</b>	Zubereiten von Marmelade aus frischen Früchten.
<b>10. Cake</b>	Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver.
<b>11. Sandwich</b>	Weißbrot: Teig kneten, gehen lassen und backen. Das Brot bekommt eine luftige Struktur und dünne Kruste.
<b>12. Backen</b>	Nur Backen. Diese Funktion wird dazu verwendet, ggf. die Backzeit zu erhöhen.

### **Brotgröße**

Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße auszuwählen: Die Betriebsdauer kann je nach Brotgröße variieren.

### **Zeitschaltuhr: + oder -**

Verzögern Sie den Start des Programms, indem Sie einstellen, wann das Brot verzehrfertig sein soll (die Zeit beinhaltet das Kneten, Gehen lassen und Backen des Brots). Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit + und - in Schritten von je 10 Minuten ein. Es können maximal 13 Stunden eingestellt werden.

Beispiel: Es ist jetzt 20:30 und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 7:00, also in 10 Stunden und 30 Minuten fertig ist.

Wählen Sie das Programm, die Farbe der Kruste und die Brotgröße aus und stellen Sie die Zeit mit < und > ein, bis auf dem Bildschirm 10:30 steht. Drücken Sie anschließend die Start/Stopp-Taste, um das verzögerte Programm zu starten. Der Punkt beginnt, zu blinken, und der Countdown der verbleibenden Zeit beginnt. Das Brot ist am Morgen um 7:00 fertig und wird 1 Stunde warmgehalten.

**Achtung:**

- Es wird empfohlen, die Programme Superschnell, Marmelade und Backen nicht zu verzögern, da dies das Ergebnis beeinträchtigen kann.
- Des Weiteren wird davon abgeraten, die Zeitschaltuhr bei einem Teig zu verwenden, der schnell verderbliche Zutaten enthält, zum Beispiel Eier, Milch, Butter etc.

**Bräunung**

Für den Bräunungsgrad der Kruste können Sie HELL, MITTEL oder DUNKEL auswählen.

**Start/Stop:**

Drücken Sie die Start/Stop-Taste einmal, um ein Programm zu starten. Es ertönt ein kurzer Piepton, die zwei Punkte in der Zeitanzeige blinken und das Programm wird gestartet.

Nach dem Start des Programms werden alle Tasten außer der Start/Stop-Taste deaktiviert.

Halten Sie die Start/Stop-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu stoppen. Es ertönt ein Piepton.

**ERSTE VERWENDUNG**

- Wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird, schaltet es sich automatisch ein. Es ertönt ein Piepton und „3:00“ erscheint auf dem Bildschirm. Die Punkte zwischen „3“ und „00“ blinken.
- Der Pfeil zeigt auf die Standardeinstellung, 800 g und MITTEL.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät in einem Raum mit einer Raumtemperatur von 15 °C bis 34 °C verwenden.

**AUTOMATISCHE FUNKTIONEN**

- Warmhalten: Das Brot wird nach dem Backen automatisch für 60 Minuten warmgehalten. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, wenn Sie das Brot herausnehmen möchten.
- Speicher: Wenn die Stromversorgung weniger als 10 Minuten unterbrochen wurde, wird das Programm automatisch fortgesetzt. Wenn die Stromversorgung länger als 10 Minuten unterbrochen wurde, muss das Programm manuell neugestartet werden. Drücken Sie dazu die Start/Stop-Taste, um das Programm neu zu starten.
- Früchte automatisch hinzufügen : Legen Sie vor dem Betrieb Zutaten, wie z. B. Früchte, in das Zutatenfach. Die Zutaten werden während der Zubereitung automatisch in das Brot gegeben.

## BROT BACKEN

1. Setzen Sie die Brotbackform in das Gerät und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet. Stecken Sie den Knethaken auf die Antriebswelle. Drehen Sie den Knethaken im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet. Es wird empfohlen, das Loch vor dem Anbringen des Knethakens mit Margarine zu bestreichen, damit kein Teig unter dem Knethaken kleben bleibt und sich der Knethaken nach dem Backen leichter aus dem Brot entfernen lässt.
2. Geben Sie die Zutaten in die Brotbackform.  
Normalerweise wird zuerst das Wasser oder die flüssige Zutat hineingegeben, anschließend Zucker, Salz und Mehl. Hefe oder Backpulver sollte immer zuletzt hinzugegeben werden. Bei schwerem Teig mit einem hohen Roggen- oder Vollkornanteil ist es für ein besseres Knetergebnis empfehlenswert, die Reihenfolge der Zutaten umzukehren, d. h. zuerst Trockenhefe und Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit hineinzugeben.
3. Drücken Sie mit Ihrem Finger ein kleines Loch in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein.  
Stellen Sie sicher, dass sie nicht mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Berührung kommt.  
Für die maximalen Mehl- und Hefemengen siehe Rezept.
4. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.
5. Drücken Sie Menü-Taste, bis Ihr gewünschtes Programm ausgewählt ist.
6. Drücken Sie die Bräunung-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen.
7. Drücken Sie die Brotgröße-Taste, um die gewünschte Größe (650 g oder 800 g) auszuwählen.
8. Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit + und – ein. Diesen Schritt können Sie überspringen, wenn das Programm direkt starten soll.
9. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm zu starten.
10. Bei den Programmen NORMAL, FRENCH, VOLLKORN, SÜSS, GLUTENFREI, SUPERSCHNELL und SANDWICH ist während des Programms ein Piepton zu hören. Wenn Sie diesen Piepton hören, müssen Sie Zutaten hinzugeben. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Brotbackform. Es kann sein, dass während des Backens Dampf aus den Lüftungsschlitzen im Deckel austritt. Das ist ganz normal.
11. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Pieptöne. Sie können entweder die Start/Stopp-Taste für 2 Sekunden drücken, um das Programm zu stoppen und das Brot herauszunehmen, oder warten. Das Brot wird 1 Stunde lang warmgehalten.
12. Öffnen Sie den Deckel und greifen Sie den Griff der Brotbackform mit einem Topflappen oder Ofenhandschuh. Drehen Sie die Brotbackform entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie vorsichtig gerade nach oben aus dem Gerät.



13. Lösen Sie die Seiten des Brots mit einem Spatel vorsichtig von der Brotbackform. Drehen Sie die Brotbackform auf einer sauberen Oberfläche um und schütteln Sie sie leicht, bis sich das Brot löst. Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Brotbackform und lassen Sie es etwa 20 Minuten auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie es schneiden. Hinweis: Ziehen Sie den Knehtaken mit dem Hakenwerkzeug an der Unterseite des Brots heraus, bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden.
14. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

## SONDERFUNKTIONEN

### Schnelle Brote

Mit Backpulver und Natron, die mittels Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden, können schnelle Brote gebacken werden. Die schnellen Brote werden perfekt, wenn Sie erst die Flüssigkeiten und anschließend die trockenen Zutaten in die Brotbackform geben. Es kann sein, dass sich beim Vermischen einige Zutaten in den Ecken der Brotbackform sammeln. Um Mehlklumpen zu vermeiden, kann es sein, dass Sie nachhelfen müssen. Tun Sie dies mit einem Gummispatel.

### Superschnelle Programme

Mit den superschnellen Programmen kann das Gerät ein Brot innerhalb 1 Stunde backen. Bei dieser Einstellung wird ein Brot in 58 Minuten gebacken. Dieses Brot weist eine feste Struktur auf.

Achten Sie darauf, dass das Wasser etwa 48–50 °C warm ist. Messen Sie mit einem Küchenthermometer nach. Die Wassertemperatur ist für den Backvorgang sehr wichtig. Wenn das Wasser zu kalt ist, geht der Teig nicht richtig auf. Wenn das Wasser zu warm ist, wird die Hefe vor dem Gehen getötet, was ebenfalls den Backvorgang beeinträchtigt.

### Hefe

Hefe erzeugt Kohlenstoffdioxid und sorgt dafür, dass sich Brot ausdehnt und innen weich ist. Frische Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie durch warme Temperaturen abgetötet wird. Überprüfen Sie vor der Verwendung das Mindesthaltbarkeitsdatum der Hefe. Legen Sie die restliche Hefe schnellstmöglich wieder in den Kühlschrank zurück.

Achten Sie darauf, dass die Hefe nur in trockenes Mehl gegeben wird, wenn Sie die Zutaten in die Brotbackform geben. Sie darf weder das Salz noch die Flüssigkeiten berühren.

Achten Sie je nach Rezept auf die richtige Menge Hefe:

- 1 TL Trockenhefe = 3/4 TL frische Hefe
- 1,5 TL Trockenhefe = 1 TL frische Hefe
- 2 TL Trockenhefe = 1,5 TL frische Hefe

Wenn der Teig nicht richtig geht, liegt das häufig an der falschen Hefebehandlung oder -menge.

### Wasser

Wasser ist eine wichtige Zutat beim Brotbacken. Die Wassertemperatur sollte zwischen 20 °C und 25 °C liegen.

Das Wasser kann auch durch Milch oder mit Wasser vermishtes Milchpulver (2 %) ausgetauscht werden. Dadurch können der Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessert werden. Bei einigen Rezepten wird Saft zugegeben, um den Geschmack des Brotes zu verstärken, z. B.: Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft.

## Zutaten abwiegen

Die Verwendung der richtigen Menge an Zutaten ist ein wichtiger Punkt beim Brotbacken.

Es empfiehlt sich, einen Messbecher und Messlöffel zu verwenden, um die genaue Menge abzumessen. Genaue Mengen haben großen Einfluss auf das Gelingen des Brots. Wasser, frische Milch und Milchpulverlösung sollten mit einem Messbecher abgemessen werden.

Es wird empfohlen, den Messbecher nach jeder Zutat zu reinigen.

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Reinigen Sie die Brotbackform und den Knethaken in heißem Spülwasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metall- oder Scheuerschwämmen, da dadurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
- Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem sauberen und trockenen Ort auf, um es vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen.

## REZEPTE

### BASIC

<b>Brotgröße</b>	<b>650g</b>	<b>800g</b>
1. Wasser	280 ml	340 ml
2. Öl	24g	36g
3. Salz	7g	10g
4. Zucker	24g	36g
5. Mehl	420g	490g
6. Hefe	1.5g	1.5g

### FRENCH

<b>Brotgröße</b>	<b>650g</b>	<b>800g</b>
1. Wasser	280 ml	340 ml
2. Öl	24g	36g
3. Salz	10g	14g
4. Zucker	18g	24g
5. Mehl	420g	490g
6. Hefe	1.5g	1.5g

## VOLLKORN

<b>Brotgröße</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Wasser	260 ml	340 ml
2. Öl	24g	36g
3. Salz	7g	14g
4. Weizenvollkornmehl	110g	220g
5. Brotmehl	280g	280g
6. Brauner Zucker	18g	23g
7. Milchpulver	14g	21g
8. Hefe	1.5g	1.5g

## SCHNELL

<b>Brotgröße</b>	<b>800 g</b>
1. Wasser(40~50°C)	320 ml
2. Öl	24g
3. Salz	10g
4. Zucker	24g
5. Mehl	490g
6. Hefe	6g

## SÜß

<b>Brotgröße</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Wasser	280 ml	340 ml
2. Öl	24g	36g
3. Salz	10g	14g
4. Zucker	36g	48g
5. Mehl	420g	490g
6. Milchpulver	14g	14g
7. Hefe	1.5g	1.5g

## GLUTENFREI

<b>Brotgröße</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Wasser	280ml	340ml
2. Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	1 ½ Teelöffel
4. glutenfreies Mehl	420 g	560 g
5. Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel
6. Hefe	2 Teelöffel	1,5 Teelöffel

## SUPERSCHNELL

<b>Brotgröße</b>	<b>650 g</b>
1. Wasser(40~50°C)	270 ml
2. Öl	24g
3. Salz	7g
4. Zucker	36g
5. Mehl	420g
6. Hefe	6g

## DOUGH :

<b>Brotgröße</b>	<b>/</b>
1. Wasser	360g
2. Öl	24g
3. Salz	10g
4. Raffiniertes Mehl	560g
5. Zucker	24g
6. Hefe	1.5g

## MARMELADE

<b>Brotgröße</b>	<b>/</b>
1. Zerdrückte Erdbeere	800 g
2. Zucker	230g
3. Puddingpulver	150g

## CAKE

<b>Brotgröße</b>	<b>/</b>
1. Öl	24g
2. Zucker	96g
3. Ei	6
4. Selbstbackendes Mehl	250 g
5. Aroma-Essenz	1 Teelöffel
6. Zitronensaft	1 Esslöffel
7. Hefe	3g

## SANDWICH

Brotgröße	650 g	800 g
1. Wasser	270 ml	360 ml
2. Butter oder Margarine	23 g	30 g
3. Salt	10g	14g
4. Zucker	18g	24g
5. Trockenmilch	10g	14g
6. Brotmehl	420g	560g
7. Trockenhefe	3g	3g

## STÖRUNGSKENNUNG

	Problem	Ursache	Lösungsvorschlag
1	Beim Backen tritt etwas Rauch aus dem Gerät aus.	Es kleben Zutaten am Heizelement.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und reinigen Sie das Heizelement.
2	Die Kruste des Brots ist am Boden sehr dick.	Das Brot wurde zu lange in der Brotbackform gelassen.	Nehmen Sie das Brot aus der Brotbackform heraus, sobald es fertig ist, ohne die Warmhaltefunktion zu verwenden.
3	Es ist sehr schwer, das Brot aus der Brotbackform zu nehmen.	Der Knethaken haftet fest an der Halterung in der Brotbackform.	Gießen Sie, nachdem Sie das Brot aus der Brotbackform genommen haben, heißes Wasser in die Form und lassen Sie den Knethaken 10 Minuten einweichen. Nehmen Sie ihn anschließend heraus und reinigen Sie ihn.
4	Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt und das Brot wurde ungleichmäßig gebacken.	1. Das falsche Programm wurde ausgewählt.	Wählen Sie das richtige Programm aus.
		2. Der Deckel wurde nach dem Start des Programms mehrfach geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht während der Geh- und Backzeit.
		3. Der Widerstand des Teigs ist zu groß und der Knethaken kann sich nicht richtig drehen.	Nehmen Sie die Brotbackform heraus und versuchen Sie es ohne. Wenn sich der Knethaken richtig dreht, ist die Teigmischung zu fest. Wenn sich der Knethaken nicht dreht oder untypisch dreht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

5	Es wird „H:HH“ angezeigt, nachdem die Start/Stopp-Taste gedrückt wurde.	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch.	Drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Nehmen Sie die Brotbackform heraus und lassen Sie den Deckel geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.
6	Es wird „Er:r“ angezeigt, nachdem die Start/Stopp-Taste gedrückt wurde.	Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
7	Es wird „LL:L“ angezeigt, nachdem die Start/Stopp-Taste gedrückt wurde.	Die Temperatur im Gerät ist zu niedrig.	Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten ruhen, bis es wieder Raumtemperatur hat.
8	Der Motor macht Geräusche, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Brotbackform sitzt nicht richtig oder der Teig ist zu fest.	Überprüfen Sie, ob die Brotbackform richtig sitzt und der Teig nach Rezept zubereitet wurde.
9	Der Teig geht so stark auf, dass er an den Deckel stößt.	Zu viel Hefe in der Teigmischung oder zu hohe Raumtemperatur.	Verwenden Sie die im Rezept empfohlene Menge an Hefe und verwenden Sie das Gerät in einem Raum im empfohlenen Temperaturbereich.
10	Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen.	Nicht genug Hefe in der Teigmischung oder zu niedrige Raumtemperatur.	
11	Der Teig läuft über die Brotbackform hinaus.	Zu viel Wasser oder Flüssigkeit in der Teigmischung.	Geben Sie weniger Flüssigkeit in den Teig.

12	Das Brot fällt beim Backen in sich zusammen.	1. Ungeeignetes Mehl.	Verwenden Sie Brotmehl.
		2. Die Hefetemperatur ist zu hoch.	Die Hefe muss Raumtemperatur haben.
		3. Zu viel Wasser.	Verwenden Sie die im Rezept empfohlene Wassermenge.
13	Das Brot ist zu fest und dick.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Geben Sie weniger Mehl oder mehr Wasser in den Teig.
		2. Zu viele zusätzliche Zutaten (Körner, Nüsse, getrocknete Früchte etc.) oder zu viel Vollkornmehl.	Geben Sie weniger zusätzliche Zutaten hinzu und geben Sie mehr Hefe in die Teigmischung.
		3. Zu klebrige Zutaten: Butter, Banane etc.	
14	Das Brot ist in der Mitte hohl.	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.	Wasser- oder Hefemenge entsprechend anpassen und Salz zugeben.
		2. Wassertemperatur zu hoch.	Wasser bei Raumtemperatur verwenden.
15	Beim Backen von Kuchen und süßen Broten ist die Kruste zu dick und die Farbe zu dunkel.	Zu viel Zucker in der Teigmischung.	Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Programm 10 Minuten vor dem Ende zu unterbrechen und lassen Sie das Brot oder den Kuchen in der Brotbackform und decken Sie die Form 20 Minuten mit einem Küchentuch ab.



## FRANCAIS

### POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

**Important** : *Votre appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.*

*Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que votre tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ❑ Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ❑ Pour déconnecter l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
- ❑ Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
- ❑ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été laissé tomber ou endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au service qualifié compétent(\*) le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des risques ou des blessures.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.



- ❑ Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- ❑ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ❑ Ne placez jamais rien sur le dessus de l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- ❑ Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure et sèche. Il ne doit y avoir aucun matériau inflammable tel qu'une nappe, du plastique, un rideau, une serviette, des draperies, des murs... entre l'appareil et la surface, ou en contact, ou à proximité lorsqu'il fonctionne.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre car il est en contact avec la nourriture (voir section : *nettoyage*).
- ❑ Ne touchez à aucune pièce mobile ou tournante de la machine lorsque vous cuisinez.
- ❑ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- ❑ N'allumez jamais l'appareil sans avoir placé correctement la cuve à pain remplie.
- ❑ Ne frappez jamais la cuve à pain sur le dessus ou le bord pour le démoulage, car cela pourrait endommager la cuve.
- ❑ N'insérez pas de feuilles de métal ou autres matériaux dans la machine à pain, car cela peut augmenter le risque d'incendie et de court-circuit.
- ❑ Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.

- ❑ N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue. La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins (semi-)professionnelles et/ou s'il n'est pas conforme aux présentes instructions.

**Le fabricant n'assumera aucune responsabilité en cas de non-respect de ces instructions.**


**Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation.**

(\* ) Service qualifié compétent : service après-vente du producteur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce type de réparation afin d'éviter tout danger. En cas de besoin, vous devez retourner l'appareil à ce service.

#### **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette



raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

#### **DÉCLARATION ERP – DIRECTIVE 1275/2008/CE**

Nous, TKG SRL/Bvba, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimaliser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

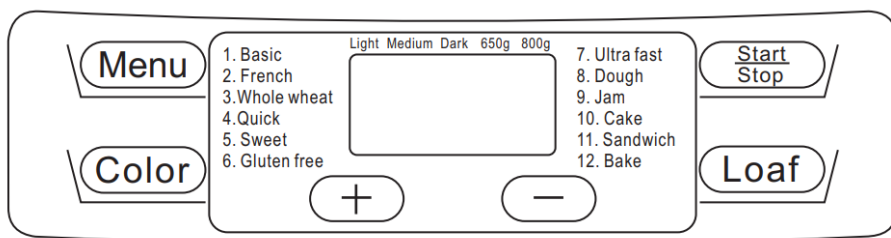
C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
- Nettoyez la cuve à pain et le pétrin à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Mettez la machine à pain en mode cuisson et faites cuire à vide pendant 10 minutes. Laissez refroidir complètement et nettoyez à nouveau toutes les parties amovibles. Assurez-vous qu'elles sont complètement sèches avant de les réassembler.
- Cette machine à pain peut fonctionner dans une plage de températures comprises entre 15°C et 34°C.

## FONCTIONS



### Menu

Cette touche permet de définir le programme de cuisson. Appuyez sur le bouton en continu pour naviguer dans les 12 programmes disponibles. Après chaque pression, un « bip » est émis et le numéro du programme est affiché sur l'écran LCD.

1. <b>Classique</b>	Pétrissage, levage et cuisson de pain classique.
2. <b>Français</b>	Pétrissage, levage et cuisson avec un temps de levage plus long. Le pain aura une croûte plus croustillante et une texture plus légère.
3. <b>Pain complet</b>	Pétrissage, levage et cuisson de pain complet. Le préchauffage est plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de monter.
4. <b>Quick</b>	Pétrissage, levage et cuisson de pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Le pain sera plus petit et sa texture plus dense.
5. <b>Sucré</b>	Pétrissage, levage et cuisson de pain sucré. Le pain aura une croûte croustillante et un goût sucré.
6. <b>Sans gluten</b>	Pétrissage, levage et cuisson de pain sans gluten. Le préchauffage est plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de monter.
7. <b>Ultra-rapide</b>	Pétrissage, levage et cuisson d'un pain de 700 g en un minimum de temps. Le pain sera plus petit et plus rugueux qu'avec le programme <b>Quick</b> .
8. <b>Pâte</b>	Pétrissage et levage seulement. Refirez la pâte et façonnez-la pour faire des petits pains, de la pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.
9. <b>Confiture</b>	Préparation de confiture ou marmelade à partir de fruits frais.
10. <b>Gâteau</b>	Pétrissage, levage et cuisson de gâteaux avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
11. <b>Pain de mie</b>	Pétrissage, levage et cuisson de pain de mie. Le pain aura une texture légère et une croûte plus fine.
12. <b>Cuisson</b>	Cuisson uniquement, utilisez cette fonction pour augmenter le temps de cuisson si nécessaire.

### Loaf (Taille du pain)

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain : la durée de l'opération peut varier en fonction de la taille du pain.

### Départ différé: + ou -

Ajoutez un délai avant le début du programme en saisissant le nombre d'heures après lequel le pain doit être prêt à être consommé (la durée comprend le pétrissage, la levée et la cuisson du pain). Réglez la durée en appuyant sur + ou -, le temps augmente ou diminue par intervalles de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.

**Exemple :** Il est maintenant 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes.

Sélectionnez votre programme, la couleur de la croûte, la taille du pain, puis appuyez sur la touche + ou - pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10h30 apparaisse à l'écran. Ensuite, appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour activer le programme différé. Vous pouvez voir le point clignoter et le compte à rebours du temps restant. Le pain sera prêt à 7h00 du matin avec un temps de **maintien au chaud** d'une heure.

### Attention :

- Pour obtenir de bons résultats, ne retardez pas les programmes Ultra-rapide, Confiture et Cuisson.
- Il n'est pas non plus recommandé de retarder la cuisson d'un pain contenant des ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait, du beurre...etc.

### Color (Couleur) :

Choisissez un degré de coloration **LÉGER**, **MOYEN** ou **FONCÉ** pour la croûte.

### Start/Stop :

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton **Start/Stop**. Un court bip se fait entendre et les deux points de l'affichage de l'heure commencent à clignoter, le programme démarre. Toute autre touche est désactivée, à l'exception de la touche **Start/Stop**, après le début d'un programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche **Start/Stop** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme que le programme est arrêté.

## PREMIÈRE UTILISATION

- Lorsque l'appareil est branché, il démarre automatiquement : un bip se fait entendre et « 3:00 » apparaît à l'écran. Le deux-points entre le « 3 » et le « 00 » clignote.
- La flèche pointe vers **800 g** et **MEDIUM**, qui correspond au réglage par défaut.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, nous suggérons d'utiliser l'appareil dans une pièce où la température se situe entre 15°C et 34°C.

## FONCTIONS AUTOMATIQUES

- **Maintien au chaud :** Le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Lorsque vous souhaitez sortir le pain, appuyez sur le bouton **Start/Stop**.
- **Mémoire :** Si l'alimentation électrique a été coupée pendant le programme, celui-ci se poursuit automatiquement dans les 10 minutes. Si le temps de pause dépasse 10 minutes, le programme doit être redémarré manuellement : appuyez sur **Start/Stop** pour redémarrer le programme depuis le début.
- **Ajout automatique de fruits :** Avant l'opération, placez les ajouts tels que les fruits dans le compartiment des ingrédients. Les ingrédients seront ajoutés automatiquement dans le pain pendant la préparation.

## PREPARATION DU PAIN

1. Placez la cuve en position, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée. Fixez la lame de pétrissage sur l'axe de transmission. Tournez les pétrins dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les pétrins, cela empêche que la pâte ne colle sous les pétrins et les pétrins pourraient être retirés du pain facilement.
2. Placez les ingrédients dans la cuve à pain.  
En général, il faut d'abord verser l'eau ou la substance liquide, puis ajouter le sucre, le sel et la farine, pour terminer ensuite par la levure ou l'agent levant. En cas de pâte lourde à forte teneur en seigle ou en farine complète, il est conseillé d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire d'ajouter d'abord la levure sèche et la farine, puis le liquide pour obtenir un meilleur résultat de pétrissage.
3. Avec votre doigt, faites un petit trou sur le dessus de la farine pour y ajouter de la levure.  
Veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel. Les quantités maximales de farine et de levure qui peuvent être utilisées se réfèrent à la recette.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
5. Appuyez sur la touche **Menu** jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **Color** pour sélectionner la couleur de la croûte souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton **Loaf** pour sélectionner la taille souhaitée (650 g ou 800 g).
8. Réglez le délai en appuyant sur la touche **+** ou **-**. Cette étape peut être sautée si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur le bouton **Start/Stop** pour lancer la préparation.
10. Pour les programmes **Classique, Français, Pain complet, Sucré, Quick, Ultra-rapide, Gâteau et Pain de mie** : 10 bips sonores sera émis pendant l'opération pour vous inviter à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients nécessaires. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. Ce phénomène est normal.
11. Une fois le processus terminé, 10 bips sonores se font entendre. Vous pouvez appuyer sur la touche **Start/Stop** pendant environ 2 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain ou vous pouvez attendre : le pain sera maintenu automatiquement au chaud pendant 1 heure.
12. Ouvrez le couvercle et, tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée de la cuve à pain. Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez doucement le moule vers le haut et hors de la machine.

13. Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher doucement les côtés du pain de la cuve.  
Retournez la cuve à pain sur une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille. Retirez soigneusement le pain de la cuve et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches.  
**Remarque** : avant de couper le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame de pétrissage cachée au fond du pain.
14. Débranchez le cordon d'alimentation.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Pains rapides

Les pains rapides sont fabriqués 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 conseillé de verser tous les liquides au fond de la cuve à pain et d'ajouter les ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial des pâtes à pain rapide, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la cuve, il peut être nécessaire d'aider la machine à mélanger pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utilisez une spatule souple.

### Programme ultra-rapide

La machine à pain peut cuire le pain en 1 heure avec un programme ultra-rapide. Ce réglage permet de cuire le pain en 58 minutes, le pain est un peu plus dense dans sa texture.

L'eau ajoutée doit être chaude : sur 48-50°C, utilisez un thermomètre de cuisine pour mesurer la température. La température de l'eau est très importante pour la performance de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain n'atteindra pas la taille attendue ; si la température de l'eau est trop élevée, la levure sera tuée avant de lever, ce qui affectera aussi largement la performance de la cuisson.

### Levure

La levure produit du dioxyde de carbone, ce qui fait que le pain se dilate et que la fibre intérieure devient molle.

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car elle serait tuée à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Remettez la levure au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation.

Lorsque vous versez les ingrédients ensemble dans la cuve à pain, veillez à ce que la levure ne soit placée que dans de la farine sèche. Elle ne doit pas toucher le sel ou les liquides.

Veillez à ajouter la bonne quantité de levure selon la recette :

- 1 c. à café de levure sèche active = 3/4 c. à café de levure instantanée
- 1,5 c. à café de levure sèche active = 1 c. à café de levure instantanée
- 2 c. à café de levure sèche active = 1,5 c. à café de levure instantanée

En général, l'échec de la levée du pain est dû à une mauvaise utilisation ou à une mauvaise quantité de levure.

## **Eau**

L'eau est un ingrédient essentiel à la préparation du pain. La température de l'eau doit être comprise entre 20°C et 25°C.

L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre à 2%, qui peut améliorer la saveur du pain et donner une belle couleur à la croûte.

Certaines recettes peuvent nécessiter du jus dans le but de rehausser la saveur du pain, par exemple du jus de pomme, d'orange, de citron, etc.

## **Poids des ingrédients**

L'une des étapes importantes pour faire du bon pain est d'utiliser une quantité adéquate d'ingrédients.

Il est fortement conseillé d'utiliser un gobelet doseur et une cuillère doseuse pour obtenir la quantité exacte, sinon le résultat en sera largement influencé.

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés à l'aide d'un gobelet doseur.

Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement le gobelet doseur et veillez à ce qu'il soit bien propre, sans aucun autre ingrédient.



## RECETTES

### CLASSIQUE:

Taille du pain	650g	800g
1. Eau	280 ml	340 ml
2. Huile	24g	36g
3. Sel	7g	10g
4. Sucre	24g	36g
5. Farine	420g	490g
6. Levure	1.5g	1.5g

### PAIN FRANÇAIS :

Taille du pain	650g	800g
1. Eau	280 ml	340 ml
2. Huile	24g	36g
3. Sel	10g	14g
4. Sucre	18g	24g
5. Farine	420g	490g
6. Levure	1.5g	1.5g

### PAIN COMPLET:

Taille du pain	650 g	800 g
1. Eau	260 ml	340 ml
2. Huile	24g	36g
3. Sel	7g	14g
4. Farine de blé complet	110g	220g
5. Farine pour pain	280g	280g
6. Sucre brun	18g	23g
7. Lait en poudre	14g	21g
8. Levure	1.5g	1.5g

### QUICK:

Taille du pain	800 g
1. Eau(40~50°C)	320 ml
2. Huile	24g
3. Sel	10g
4. Sucre	24g
5. Farine	490g
6. Levure	6g

**SUCRÉ:**

Taille du pain	650 g	800 g
1. Eau	280 ml	340 ml
2. Huile végétale	24g	36g
3. Sel	10g	14g
4. Sucre	36g	48g
5. Farine	420g	490g
6. Lait en poudre	14g	14g
7. Levure	1.5g	1.5g

**SANS GLUTEN:**

Taille du pain	650 g	800 g
1. Eau	280ml	340ml
2. Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	1 ½ cuillères à café
4. Farine sans gluten	420 g	560 g
5. Sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
6. Levure	2 cuillères à café	1,5 cuillère à café

**ULTRA-RAPIDE:**

Taille du pain	650 g
1. Eau (40~50°C)	270 ml
2. Huile	24g
3. Sel	7g
4. Sucre	36g
5. Farine	420g
6. Levure	6g

**PÂTE:**

Taille du pain	/
1. Eau	360g
2. Huile	24g
3. Sel	10g
4. Farine	560g
5. Sucre	24g
6. Levure	1.5g

**CONFITURE:**

Taille du pain	/
1. Fraises	800 g
2. Sucre	230g
3. Pudding en poudre	150g

**GÂTEAU :**

Taille du pain	/
1. Huile	24g
2. Sucre	96g
3. Oeuf	6
4. Farine à gâteaux	250 g
5. Arôme liquide	1 cuillère à café
6. Jus de citron	1 cuillère à soupe
7. Levure	3g

**PAIN DE MIE :**

Taille du pain	650 g	800 g
1. Eau	270 ml	360 ml
2. Beurre ou margarine	23 g	30 g
3. Sel	10g	14g
4. Sucre	18g	24g
5. Lait en poudre	10g	14g
6. Farine à pain	420g	560g
7. Levure sèche	3g	3g

## RESOLUTION DES PROBLEMES

	<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
1	De la fumée s'échappe pendant la cuisson.	Certains ingrédients ont collé à l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant.
2	La croûte inférieure du pain est trop épaisse.	Le pain a été laissé trop longtemps dans la cuve à pain.	Sortez le pain dès qu'il est cuit sans utiliser la fonction de maintien au chaud.
3	Il est très difficile de sortir le pain.	Le pétrin adhère fermement à la tige dans la cuve à pain	Après avoir sorti le pain, mettez de l'eau chaude dans la cuve à pain et immergez le pétrin pendant 10 min, puis retirez-le et nettoyez-le.
4	Les ingrédients ne sont pas mélangés correctement et la cuisson est inégale.	1. Programme inapproprié	Sélectionnez le programme approprié
		2. Le couvercle a été ouvert plusieurs fois après le début du programme	N'ouvrez pas le couvercle pendant la montée et la cuisson
		3. La résistance à l'agitation est trop élevée et le pétrin ne peut pas tourner correctement	Sortez la cuve à pain et travaillez sans : s'il tourne correctement, le mélange de pain est trop dense ; S'il ne tourne pas ou s'il est anormal, contactez le service après-vente.
5	L'écran affiche "H:HH" après avoir appuyé sur la touche « Start/Stop »	La température dans la machine à pain est trop élevée.	Appuyez sur la touche Start/Stop et débranchez la machine à pain, puis sortez la cuve à pain et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi
6	L'écran affiche "Er:" après avoir appuyé sur la touche "Start/Stop	Le capteur de température est déconnecté	Contactez le service après-vente
7	L'écran affiche "LL:L" après avoir appuyé sur la touche marche/arrêt	La température dans la machine à pain est trop basse	Appuyez sur le bouton Start/Stop, ouvrez le couvercle et laissez reposer la machine pendant 10 à 20 minutes pour qu'elle revienne à température ambiante
8	Les bruits de moteur sont audibles mais la pâte n'est pas remuée	La cuve à pain est mal fixée ou la pâte est trop dense pour être remuée	Vérifiez si la cuve à pain est bien fixée et si la pâte est faite selon la recette

9	Le pain monte au point de pousser le couvercle	Trop de levure dans le mélange de pain ou une température trop élevée dans la pièce	Utilisez la quantité de levure recommandée dans la recette et utilisez l'appareil dans une plage de température appropriée
10	La taille du pain est trop petite ou le pain n'a pas levé	Pas assez de levure dans le mélange de pain ou une température trop basse dans la pièce.	
11	La pâte coule sur la cuve à pain	Trop d'eau ou d'autres liquides dans le mélange de pain	Réduisez la quantité de liquides pour augmenter la rigidité de la pâte
12	Le pain s'affaisse au centre pendant la cuisson	1. La farine n'est pas appropriée.	Utilisez uniquement de la farine à pain
		2. La température de la levure est trop élevée	La levure doit être à température ambiante
		3. Le mélange contient trop d'eau	Utilisez la quantité d'eau recommandée dans la recette
13	Le pain est trop dense et trop épais	1. Trop de farine ou pas assez d'eau	Réduisez la quantité de farine ou ajoutez plus d'eau
		2. Trop d'ingrédients ajoutés (graines, noix, fruits secs...) ou trop de farine de blé complet	Réduisez la quantité d'ingrédients ajoutés et ajoutez de la levure
		3. Trop d'ingrédients gluants ajoutés : beurre, banane...	
14	La partie centrale du pain est creuse	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel	Réduisez correctement l'eau ou la levure et contrôlez le sel
		2. La température de l'eau utilisée était trop élevée	Utiliser l'eau uniquement à température ambiante
15	La croûte est trop épaisse et la couleur est trop foncée lors de la préparation de gâteaux ou de pain sucré	Trop de sucre dans le mélange pain/gâteau	Appuyez sur start / stop pour interrompre le programme 10min avant la fin et gardez le pain ou le gâteau dans la cuve à pain, couvert d'une serviette pendant environ 20 minutes

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

**Retirez toujours la fiche et attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez la cuve à pain et le pétrin avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Ne nettoyez pas l'appareil ou ses accessoires avec des éponges métalliques ou abrasives, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- **N'immergez PAS dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Rangez l'appareil lorsqu'il est propre et sec dans sa boîte d'origine pour éviter la poussière et l'humidité.



## ESPAÑOL

### CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

**Importante** : Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica se corresponde con el indicado en la placa de características del aparato.
- ❑ Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- ❑ Para desconectar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de desmontarla o limpiarla.
- ❑ No utilice ninguna unidad con un cable o enchufe dañado o después de que la unidad funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva la unidad al servicio técnico autorizado más cercano (\*) para su examen, reparación o ajuste.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar peligros o lesiones.
- ❑ No lo utilice al aire libre.

- ❑ No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- ❑ No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
- ❑ Esta unidad no está destinada a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ❑ Nunca coloque nada en la parte superior de la unidad cuando esté en uso.
- ❑ Utilice siempre la unidad sobre una superficie limpia, plana, dura y seca. No debe haber ningún material inflamable, como manteles, plásticos, cortinas, servilletas, cortinas, paredes... entre la unidad y la superficie, o que se toque, o que esté cerca cuando esté en funcionamiento.
- ❑ Es absolutamente necesario mantener esta unidad limpia en todo momento ya que entra en contacto directo con los alimentos.
- ❑ No toque ninguna pieza móvil o giratoria de la máquina cuando esté horneando.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas.
- ❑ Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente los ingredientes del molde de pan.
- ❑ Nunca golpee el molde para el pan en la parte superior o en el borde para retirar el molde, ya que esto podría dañar el molde.
- ❑ No se deben introducir láminas metálicas u otros materiales en la panificadora, ya que esto puede aumentar el riesgo de incendio y de cortocircuito.
- ❑ Esta unidad está diseñada únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuada para ser utilizada con seguridad en entornos como las cocinas del personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- ❑ No utilice la unidad para un uso distinto al previsto. La garantía no es válida si la unidad se utiliza para fines (semi) profesionales y/o no de acuerdo con estas instrucciones.




**El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de que no se respeten estas instrucciones.  
Guarde este manual de instrucciones cuidadosamente.**

(\*) Electricista cualificado competente: departamento de postventa del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, aprobada y competente para realizar este tipo de reparaciones con el fin de evitar todo peligro. En caso de necesidad debe devolver el aparato a este electricista.

#### **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE**

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón,



como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

#### **DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE**

Nosotros, TKG SRL/Bvba, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

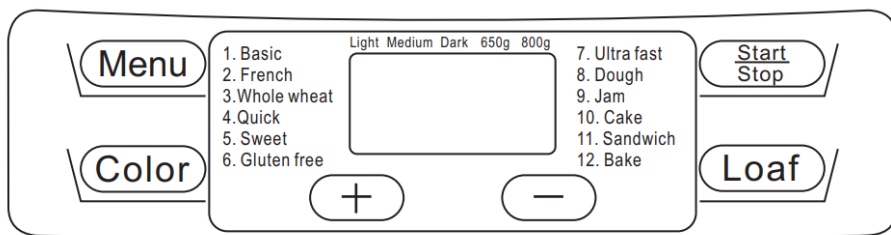
Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (véase la garantía).

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas o etiquetas.
- Limpie el molde de pan y la amasadora con agua caliente, con un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Ponga la panificadora en modo de horneado y hornee en vacío durante 10 minutos. Deje que se enfríe completamente y vuelva a limpiar todas las partes desmontables. Asegúrese de que estén completamente secas antes de volver a montarlas.
- Esta panificadora puede funcionar en un rango de temperaturas entre 15°C y 34°C.

## FUNCIONES



### Menu (Menú)

Se utiliza para establecer el programa de horneado. Presione el botón continuamente para navegar en los 12 programas disponibles. Después de cada pulsación se oirá un pitido y el número del programa se mostrará en la pantalla LCD.

<b>1. Básico</b>	Amasar, levantar y hornear pan normal.
<b>2. Francés</b>	Amasar, levantar y hornear con un tiempo de subida más largo. El pan tendrá una corteza más crujiente y una textura más ligera.
<b>3. Trigo integral</b>	Amasado, subida y horneado de pan integral. El precalentamiento es más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda.
<b>4. Rápido</b>	Amasar, levantar y hornear el pan con bicarbonato de sodio alimentario o polvo de hornear. El pan será más pequeño con una textura densa.
<b>5. Dulce</b>	Amasar, levantar y hornear pan endulzado. El pan tendrá una corteza crujiente y un sabor dulce.
<b>6. Sin gluten</b>	Amasar, levantar y hornear pan sin gluten. El precalentamiento es más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda.
<b>7. Ultra-rápido</b>	Amasar, levantar y hornear un pan de 700 g en el menor tiempo posible. El pan será más pequeño y más áspero que con el programa <b>rápido</b> .
<b>8. Masa</b>	Amasar y levantar solamente. Quitar la masa y darle forma para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
<b>9. Mermelada</b>	Preparación de mermeladas de frutas frescas.
<b>10. Tarta</b>	Amasar, levantar y hornear pasteles con bicarbonato alimentario o polvo de hornear.
<b>11. Sándwich</b>	Amasar, levantar y hornear pan para sándwiches. El pan tendrá una textura ligera y una corteza más fina.
<b>12. Hornear</b>	Sólo hornear, usar esta función para aumentar el tiempo de horneado si es necesario.

### Loaf (Tamaño del pan)

Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan: el tiempo de operación puede variar según el tamaño del pan.

### **Retraso: + o -**

Añada un retraso antes del comienzo del programa introduciendo el tiempo en el que el pan debe estar listo para comer (el tiempo de retraso incluye el amasado, la elevación y el horneado del pan). Ajuste el retardo pulsando Time + o Time - , el tiempo aumenta o disminuye

en el incremento de 10 minutos. El retraso máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Ahora son las 8:30 de la tarde y quiere que su pan esté listo a las 7 de la mañana siguiente, es decir, en 10 horas y 30 minutos.

Seleccione su programa, color para la corteza, tamaño del pan y luego presione el botón Tiempo + o Tiempo - para agregar el tiempo hasta que las 10:30 aparezca en la pantalla. Luego presione el botón Start/Stop para activar el programa retrasado. Puede ver el punto parpadeando y la cuenta atrás del tiempo restante. El pan estará listo a las 7:00 de la mañana con un tiempo de mantenimiento de calor de 1 hora.

### **Precaución:**

- Para obtener resultados adecuados, no retrasen los programas 7, 9 y 12.
- Tampoco se recomienda retrasar la cocción de un pan que contenga ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche, mantequilla...etc.

### **Color :**

Seleccione un pardeamiento **LIGERO, MEDIO** u **OSCURO** para la corteza.

### **Start/Stop :**

Para iniciar un programa, presione el botón Start/Stop una vez. Se oirá un breve pitido y los dos puntos de la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear, el programa se inicia. Cualquier otro botón se desactiva excepto el botón Start/Stop después de que un programa ha comenzado.

Para detener el programa, mantenga pulsado el botón Start/Stop durante 3 segundos hasta que un pitido confirme que el programa se ha desactivado.

## **PRIMER USO**

- Cuando se enchufa el aparato, se inicia automáticamente: se oye un pitido y aparece "3:00" en la pantalla. Los puntos entre el "3" y el "00" titilan.
- La flecha apunta a **800 g** y **MEDIUM** ya que es la configuración por defecto.
- Para obtener los mejores resultados, sugerimos el uso del aparato en una habitación donde la temperatura debe estar entre 15°C y 34°C.

## **FUNCIONES AUTOMÁTICAS**

- **Mantener el calor:** El pan se mantiene automáticamente caliente durante 60 minutos después de hornearlo. Cuando quiera sacar el pan, presione el botón de Start/Stop.
- **Memoria:** Si la fuente de alimentación se ha apagado durante el programa, el programa continuará automáticamente dentro de 10 minutos. Si el tiempo de pausa supera los 10 minutos, el programa debe reiniciarse manualmente: pulse el botón Start/Stop para reiniciar el programa desde el principio.
- **Añadir fruta automáticamente :** Antes de la operación, ponga los complementos, como la fruta, en el compartimento de ingredientes. Los ingredientes se añadirán al pan automáticamente durante la preparación.

## CÓMO HACER EL PAN

1. Coloca la bandeja en posición, luego gírala en el sentido de las agujas del reloj hasta que encajen en la posición correcta. 2. Fije la hoja amasadora en los ejes de transmisión. 3. Gire las amasadoras en el sentido de las agujas del reloj hasta que encajen en su sitio. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue debajo de las amasadoras y las amasadoras podrían ser retiradas del pan fácilmente.
2. Colocar los ingredientes en el molde para el pan. Normalmente se debe poner primero el agua o la sustancia líquida, luego añadir el azúcar, la sal y la harina, y siempre añadir la levadura o el polvo de hornear como último ingrediente. En caso de masas pesadas con alto contenido de centeno o de harina integral se aconseja invertir el orden de los ingredientes, es decir, rellenar primero la levadura seca y la harina, y finalmente el líquido para obtener un mejor resultado de amasado.
3. Con el dedo, haga un pequeño agujero en la parte superior de la harina para añadir la levadura. Asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden utilizar se refieren a la receta.
4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.
5. Pulse el botón de menú hasta que se seleccione el programa deseado.
6. Pulse el botón **Color** para seleccionar el color de la corteza que desee.
7. Pulse el botón Tamaño del pan para seleccionar el tamaño deseado (650 g o 800 g).
8. Ajuste el tiempo de retardo pulsando el botón + o -. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora empiece a funcionar inmediatamente.
9. Presione el botón Start/Stop para empezar a trabajar.
10. Para el programa de **Básico, Francés, Trigo integral, Dulce, Rápido, Ultra-rápido, Tarta y Sándwich**: se oirá un largo pitido durante el funcionamiento. Esto es para indicarle que añada los ingredientes. Abra la tapa y ponga los ingredientes necesarios. Es posible que el vapor escape por las aberturas de la tapa durante la cocción. Eso es normal.
11. Una vez que el proceso se haya completado, se oirán 10 pitidos. Puede pulsar el botón de Start/Stop durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan o puede esperar: el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora.
12. Abra la tapa y mientras usa los guantes de cocina, agarre firmemente el asa del molde de pan. Gire el molde en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente del molde hacia arriba y fuera de la máquina.

13. Utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.

Ponga el molde de pan al revés sobre una superficie de cocción limpia y agítelo suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla. Retire el pan con cuidado del molde y déjelo enfriar durante unos 20 minutos antes de cortarlo.

Nota: Antes de rebanar el pan, utilice el gancho para sacar la cuchilla de amasar escondida en la parte inferior del pan.

14. Desconecte el cable de alimentación.

## ESPECIALES

### Panes rápidos

Los panes rápidos están hechos con polvo de hornear y bicarbonato de sodio alimentario que se activan con la humedad y el calor. Para obtener panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde de pan, los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de las masas de pan rápido y los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, puede ser necesario ayudar a la mezcla a máquina para evitar los grumos de harina. En ese caso, utilice una espátula de goma.

### Programas ultrarrápidos

La panificadora puede hornear el pan en una hora con el programa ultrarrápido. El pan es un poco más denso en su textura.

El agua añadida debe estar caliente: de 48-50°C, use un termómetro de cocina para medirla. La temperatura del agua es muy crítica para el rendimiento de la cocción. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no se elevará al tamaño esperado; si la temperatura del agua es demasiado alta, matará la levadura antes de elevarse, lo que también afectará en gran medida el rendimiento de la cocción.

### Levadura

La levadura produce dióxido de carbono, haciendo que el pan se expanda y la fibra interior se ablande.

La levadura debe ser almacenada en el refrigerador ya que se mata a alta temperatura, antes de usarla compruebe la fecha y la vida de almacenamiento de su levadura. Guárdela de nuevo en el refrigerador tan pronto como sea posible después de cada uso.

Cuando se viertan los ingredientes juntos en el molde de pan, tenga cuidado de que la levadura se coloque sólo en harina seca. No puede tocar la sal o los líquidos.

Tenga cuidado de añadir la cantidad adecuada de levadura según la receta:

- 1 cucharada de levadura seca activa = 3/4 cucharaditas de levadura instantánea
- 1.5 cucharaditas de levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantánea
- 2 cucharaditas de levadura seca activa = 1,5 cucharaditas de levadura instantánea

Por lo general, el fracaso de la subida del pan se debe al uso o la cantidad inapropiada de levadura.

## Agua

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. La temperatura del agua debe estar entre 20°C and 25°C. Este es el más apropiado.

El agua puede ser reemplazada por leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo, que puede

mejorar el sabor del pan y mejorar el color de la corteza. Algunas recetas pueden requerir jugo con el objetivo de mejorar el sabor del pan, por ejemplo: jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón etc.

## Peso de los ingredientes

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es usar la cantidad adecuada de ingredientes.

Se recomienda encarecidamente utilizar la taza y la cuchara de medir para obtener la cantidad exacta, de lo contrario el pan se verá muy influenciado.

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo deben medirse con tazas de medir.

Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien la taza medidora sin ningún otro ingrediente.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

**Siempre quite el enchufe y espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.**

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Limpie la panera y la amasadora con agua caliente y un poco de detergente.
- No limpie el aparato o sus accesorios con esponjas metálicas o abrasivas, ya que esto puede dañar la capa antiadherente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- **NO lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.**
- Guarde el aparato limpio y seco en su caja original para evitar el polvo y la humedad.

## RECETAS

### BÁSICO:

Tamaño del pan	650g	800g
1. Agua	280 ml	340 ml
2. Aceite	24g	36g
3. Sal	7g	10g
4. Azúcar	24g	36g
5. Harina	420g	490g
6. Levadura	1.5g	1.5g

### FRANCÉS:

Tamaño del pan	650g	800g
1. Agua	280 ml	340 ml
2. Aceite	24g	36g
3. Sal	10g	14g
4. Azúcar	18g	24g
5. Harina	420g	490g
6. Levadura	1.5g	1.5g

### TRIGO INTEGRAL:

Tamaño del pan	650 g	800 g
1. Agua	260 ml	340 ml
2. Aceite	24g	36g
3. Sal	7g	14g
4. Harina de trigo integral	110g	220g
5. Harina de pan	280g	280g
6. Azúcar moreno	18g	23g
7. Leche en polvo	14g	21g
8. Levadura	1.5g	1.5g

### RÁPIDO:

Tamaño del pan	800 g
1. Agua(40~50°C)	320 ml
2. Aceite	24g
3. Sal	10g
4. Azúcar	24g
5. Harina	490g
6. Levadura	6g



**DULCE:**

Tamaño del pan	650 g	800 g
1. Agua	280 ml	340 ml
2. Aceite vegetal	24g	36g
3. Sal	10g	14g
4. Azúcar	36g	48g
5. Harina	420g	490g
6. Leche en polvo	14g	14g
7. Levadura	1.5g	1.5g

**SIN GLUTEN:**

Tamaño del pan	650 g	800 g
1. Agua	280ml	340ml
2. Aceite	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Sal	1 teaspoon	1 ½ teaspoons
3. Harina sin gluten	420 g	560 g
5. Azúcar	2 tablespoons	2 tablespoons
6. Levadura	2 teaspoons	1.5 teaspoon

**ULTRA-RÁPIDO:**

Tamaño del pan	650 g
1. Agua(40~50°C)	270 ml
2. Aceite	24g
3. Sal	7g
4. Azúcar	36g
5. Harina	420g
6. Levadura	6g

**MASA:**

Tamaño del pan	/
1. Agua	360g
2. Aceite	24g
3. Sal	10g
4. Harina refinada	560g
5. Azúcar	24g
6. Levadura	1.5g

**MERMELADA:**

Tamaño del pan	/
1. Puré de fresa	800 g
2. Azúcar	230g
3. Pudín en polvo	150g

**TARTA:**

<b>Tamaño del pan</b>	<b>/</b>
1. Aceite	24g
2. Azúcar	96g
3. Huevo	6
4. Harina con levadura	250 g
5. Esencia aromatizante	1 teaspoon
6. Jugo de limón	1 tablespoon
7. Levadura	3g

**SÁNDWICH:**

<b>Tamaño del pan</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Agua	270 ml	360 ml
2. Mantequilla o margarina	23 g	30 g
3. Sal	10g	14g
4. Azúcar	18g	24g
5. Leche en polvo	10g	14g
6. Harina de pan	420g	560g
7. Levadura seca	3g	3g

## SOLUCIONES DE PROBLEMAS

	<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
1	Humo sale durante la cocción	Algunos ingredientes se pegaron al elemento de calor.	Desconecte la panificadora y limpie el elemento de calor.
2	La corteza del fondo del pan es demasiado gruesa	El pan se ha dejado demasiado tiempo en el molde.	Saque el pan en cuanto esté cocido sin usar la función de mantener el calor.
3	Es muy difícil sacar el pan	La amasadora se adhiere firmemente al eje de la bandeja de pan	Después de sacar el pan, ponga agua caliente en la panera y sumerja la amasadora durante 10 minutos, luego sáquela y límpiela.
4	Los ingredientes no están bien mezclados y la cocción es desigual.	1. Programa seleccionado incorrectamente	Seleccione el programa adecuado
		2. Se ha abierto la tapa varias veces después del inicio del programa	No abra la tapa durante el tiempo de subida y cocción.
		3. La resistencia a la agitación es demasiado alta y esa amasadora no puede girar adecuadamente	Saque el molde de pan y opere sin él: si gira bien, la mezcla de pan es demasiado densa; Si no gira o si lo hace de forma anormal, contacte con el servicio postventa.
5	La pantalla indica "H:HH" después de pulsar el botón de Start/Stop	La temperatura en la panificadora es demasiado alta	Presione el botón de Start/Stop y desenchufe la panificadora, luego saque el molde y abra la tapa hasta que el dispositivo se haya enfriado.
6	La pantalla indica "Er:r" después de pulsar el botón de start/stop	El sensor de temperatura está desconectado	Busque el consejo del servicio postventa
7	La pantalla indica "LL:L" después de pulsar el botón de start/stop	La temperatura en la panificadora es demasiado baja	Presione el botón de Start/Stop, abra la tapa y deje que la máquina descanse de 10 a 20 minutos para volver a la temperatura ambiente.
8	Se escucha los ruidos del motor pero la masa no se agita	El molde del pan está mal fijado o la masa es demasiado densa para ser removida	Compruebe si el molde del pan está bien fijado y si la masa está hecha según la receta.

9	El pan está tan levantado que empuja la tapa	Demasiada levadura en la mezcla del pan o una temperatura demasiado alta en la habitación	Utilice la cantidad de levadura recomendada en la receta y utilice el aparato en un ambiente con un rango de temperatura adecuado.
10	El tamaño del pan es demasiado pequeño o el pan no ha subido	No hay suficiente levadura en la mezcla del pan o la temperatura es demasiado baja en la habitación.	
11	La masa fluye sobre el molde de pan	Demasiada agua u otro líquido en la mezcla de pan	Reducir la cantidad de líquidos para mejorar la rigidez de la masa
12	El pan se colapsa en el medio durante la cocción	1. harina inadecuada	Use sólo harina de pan.
		2. La temperatura de la levadura es demasiado alta	La levadura debe estar a temperatura ambiente
		3. Demasiada agua	Use la cantidad de agua recomendada en la receta
13	El pan es demasiado denso y grueso	1. Demasiada harina o falta de agua	Reducir la harina o aumentar el agua
		2. Demasiados ingredientes añadidos (semillas, nueces, frutos secos...) o demasiada harina de trigo integral	Reduzca la cantidad de ingredientes añadidos y añada un poco de levadura
		3. Demasiada glutinosidad alta añadida a los ingredientes: mantequilla, plátano...	
14	La parte media del pan es hueca	1. Demasiada agua o levadura o no hay sal	Reducir adecuadamente el agua o la levadura y comprobar la sal
		2. La temperatura del agua utilizada era demasiado alta	Usar el agua sólo a temperatura ambiente
15	La corteza es demasiado gruesa y el color de la hornada es demasiado oscuro cuando se hacen pasteles o panes dulces.	Demasiado azúcar en la mezcla de pan y pasteles	Presione el botón de Start/Stop para interrumpir el programa 10 minutos antes de que termine y mantenga el pan o la torta en el molde de pan, cubierto con una toalla durante unos 20 minutos.



## POLSKI

### ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.

**Ważne:** Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazda ściennego.
- Wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed zdjęciem części lub czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Nie wolno obsługiwać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia, upuszczeniu lub uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. Oddaj urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu (\*) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować zagrożenie lub obrażenia.

- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu albo dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie kładź niczego na wierzchu urządzenia, gdy jest w użyciu.
- Zawsze używaj urządzenia na czystej, płaskiej, twardej i suchej powierzchni. Nie powinno być żadnych materiałów łatwopalnych, takich jak: obrusy, tworzywa sztuczne, zasłony, serwetki, draperie, ściany itp. pomiędzy urządzeniem a powierzchnią, nie powinny one dotykać urządzenia ani nawet znajdować się w pobliżu podczas jego pracy.
- Absolutnie konieczne jest utrzymywanie tego urządzenia w czystości przez cały czas, ponieważ ma ono bezpośredni kontakt z żywnością.
- Podczas pieczenia nie dotykaj ruchomych lub wirujących części urządzenia.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez odpowiednio ułożonych składników wypełniających formę.
- Nigdy nie uderzaj formy do chleba górną lub krawędzią w celu wyjęcia chleba z formy, może to spowodować jej uszkodzenie.
- Do wypiekacza do chleba nie wolno wkładać folii metalowych ani innych materiałów, ponieważ może to zwiększyć ryzyko pożaru i zwarcia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, farmy, motele i inne środowiska niemieszkalne.

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone. Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie jest używane do celów (pół) profesjonalnych i / lub niezgodnie z niniejszą instrukcją.

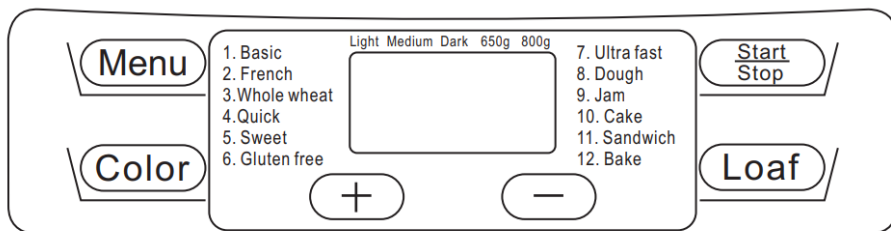
**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji. Przechowaj tę instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania.**

(\* ) Kompetentny elektryk: dział obsługi posprzedażnej producenta lub importera lub każda osoba, która jest wykwalifikowana, upoważniona i kompetentna do wykonywania tego typu napraw w celu uniknięcia wszelkiego niebezpieczeństwa. W razie potrzeby należy oddać urządzenie temu elektrykowi.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usun wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety.
- Wyczyść formę do pieczenia i zagniatacz (mieszadło) gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia i nieściernej gąbki.
- Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
- Ustaw wypiekacz do chleba na tryb pieczenia i uruchom pieczenie pustego przez 10 minut. Niech ostygnie całkowicie i ponownie wyczyść wszystkie wyjmowane części. Upewnij się, że są całkowicie suche przed ponownym montażem.
- Ten wypiekacz do chleba może działać w zakresie temperatur od 15° C do 34° C.

## FUNKCJE



### Menu

Służy do ustawiania programu pieczenia. Ciągłe naciskanie przycisku umożliwia nawigację wśród 12 dostępnych programów. Po każdym naciśnięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a numer programu zostanie wyświetlony na ekranie LCD.



<b>1. Podstawowy</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie zwykłego chleba.
<b>2. Francuski</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie z wydłużonym czasem wyrastania. Chleb będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i lżejszą konsystencję.
<b>3. Pełnoziarnisty</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Podgrzewanie jest dłuższe, aby ziarno wchłonęło wodę i spęczniało.
<b>4. Szybki</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka na sodzie lub proszku do pieczenia. Chleb będzie mniejszy i bardziej zwarty.
<b>5. Słodki</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie słodzonego chleba. Chleb będzie miał chrupiącą skórkę i słodki posmak.
<b>6. Bezglutenowy</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba bezglutenowego. Podgrzewanie jest dłuższe, aby ziarno wchłonęło wodę i spęczniało.
<b>7. Ultra-szybki</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie 700 gramowego bochenka w jak najkrótszym czasie. Chleb będzie mniejszy i bardziej zwarty niż w programie Quick (Szybki).
<b>8. Ciasto na chleb</b>	Tylko zagniatanie i wyrastanie. Wyjmij ciasto i uformuj je, aby zrobić bułki, pizzę, chleb na parze itp.
<b>9. Jam Dżem</b>	Przygotowanie dżemów lub marmolad ze świeżych owoców.
<b>10. Ciasto</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie ciast z sodą lub proszkiem do pieczenia.
<b>11. Kanapka</b>	Zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba kanapkowego. Chleb będzie miał lekką konsystencję i cieńszą skórkę.
<b>12. Pieczenie</b>	Tylko pieczenie. Użyj tej funkcji, aby w razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

## **Loaf (Rozmiar bochenka)**

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać rozmiar bochenka chleba: czas operacji może się różnić w zależności od wielkości bochenka.

### **Opóźnienie: + lub -**

Ustaw opóźnienie przed rozpoczęciem programu, wprowadzając czas, w którym chleb powinien być gotowy do spożycia (czas opóźnienia obejmuje zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba). Ustaw opóźnienie, naciskając Time (Czas)+ lub Time (Czas) -, aby zwiększyć lub zmniejszyć opóźnienie w odstępach co 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 13 godzin.

Przykład: Teraz jest 20:30 i chciałbyś, aby Twój chleb był gotowy następnego ranka o godzinie 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut.

Wybierz swój program, kolor skórki, rozmiar bochenka, a następnie naciśnij przycisk Czas + lub Czas -, aby ustawić czas, aż na ekranie pojawi się 10:30. Następnie naciśnij przycisk Start / Stop, aby aktywować opóźniony program. Możesz zobaczyć migającą kropkę ciepła przez 1 godzinę.

### **Uwaga :**

- Aby uzyskać prawidłowe wyniki, nie opóźniaj programów 7,9 i 12.
- Nie zaleca się również opóźniania pieczenia chleba zawierającego łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, mleko, masło... itd.

### **Color (Kolor) :**

Wybierz JASNE, ŚREDNIE lub CIEMNE zabarwienie skórki.

### **Start/Stop :**

Aby uruchomić program, naciśnij raz przycisk Start / Stop. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migać, program zostanie uruchomiony. Po rozpoczęciu programu każdy inny przycisk jest nieaktywny z wyjątkiem przycisku Start / Stop.

Aby zatrzymać program, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start / Stop przez 3 sekundy, aż sygnał dźwiękowy potwierdzi, że program został wyłączony.

## **PIERWSZE UŻYCIE**

- Gdy urządzenie jest podłączone, uruchamia się automatycznie: rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „3:00”. Kropki między „3” i „00” migoczą.
- Strzałka wskazuje na 800g i MEDIUM, ponieważ jest to ustawienie domyślne.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy używanie urządzenia w pomieszczeniu, w którym temperatura powinna wynosić od 15 °C do 34 °C.

## FUNKCJE AUTOMATYCZNE

- **Utrzymywanie ciepła:** chleb jest automatycznie podgrzewany przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, naciśnij przycisk **Start / Stop**.
- **Pamięć:** Jeśli zasilanie zostanie wyłączone w trakcie programu, program będzie kontynuowany automatycznie w ciągu 10 minut. Jeśli czas przerwy przekracza 10 minut, program należy uruchomić ponownie ręcznie: naciśnij przycisk **Start / Stop**, aby ponownie uruchomić program od początku.
- **Dodawanie owoców automatycznie:** Przed rozpoczęciem pracy, umieść dodatki, takie jak owoce, w komorze na składniki. Składniki te zostaną dodane do chleba automatycznie podczas przygotowywania.

## JAK ZROBIĆ CHLEB

1. Umieść formę na miejscu, a następnie obróć ją w prawo, aż usłyszysz kliknięcie we właściwej pozycji. Zamocuj ostrze zagniatające na wałach napędowych. Obróć zagniatacze zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzasną się na miejscu. Zaleca się wypełnienie otworów margaryną odporną na ciepło przed umieszczeniem zagniataczy, dzięki czemu ciasto nie przykleja się do zagniatarki, a zagniatacze można łatwo wyjąć z chleba.
2. Włóż składniki do formy do pieczenia chleba. Zwykle najpierw należy umieścić wodę lub składniki płynne, następnie dodać cukier, sól i mąkę, zawsze jako ostatni składnik drożdże lub proszek do pieczenia. W przypadku ciasta ciężkiego z dużą porcją mąki żytniej lub razowej zalecamy odwrócenie kolejności składników, tj. najpierw włożyć suche drożdże i mąkę, a na końcu płyn, aby uzyskać lepszy wynik ugniatania.
3. Zrób palcem mały otwór na wierzchu mąki, w nim umieść drożdże. Upewnij się, że nie mają kontaktu z płynnymi składnikami lub solą. Maksymalne ilości mąki i drożdży, które można użyć, są podane w przepisie.
4. Delikatnie zamknij pokrywę i podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego.
5. Naciskaj przycisk **Menu**, aż zostanie wybrany żądany program.
6. Naciśnij przycisk **Kolor**, aby wybrać żądany kolor skórki.
7. Naciśnij przycisk **Rozmiar bochenka**, aby wybrać żądany rozmiar (650g lub 800g).
8. Ustaw czas opóźnienia, naciskając przycisk **+** lub **-**. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, aby wypiekacz do chleba zaczął działać zaraz po włączeniu.
9. Naciśnij przycisk **Start / Stop**, aby rozpocząć pracę.

Dla programu **Podstawowy, Francuski, Pełnoziarnisty, Szybki, Słodki, Ultra-szybki, Ciasto Kanapka**: podczas pracy będzie słyszalny długi sygnał dźwiękowy. Ma to na celu zachęcić do dodania składników. Otwórz pokrywę i włóż potrzebne składniki. Istnieje możliwość, że podczas pieczenia para wydostanie się przez otwory wentylacyjne w pokrywie. To normalne.

10. Po zakończeniu procesu pieczenia rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Możesz nacisnąć przycisk **Start / Stop** przez ok. 2 sekund, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb lub możesz poczekać: chleb będzie automatycznie podgrzewany przez 1 godzinę.
11. Otwórz pokrywę i używając rękawic kuchennych mocno chwyć uchwyt formy do pieczenia chleba. Obróć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, delikatnie wyciągnij prosto w górę i wyjmij ją z maszyny.
12. Za pomocą nieprzywierającej łożatki delikatnie odchyl boki chleba od formy. Obróć formę do góry dnem nad czystą powierzchnią blatu z rusztem, delikatnie potrząśnij, aż chleb wysunie się na ruszt. Ostrożnie usuń formę i studź pieczywo przez około 20 minut przed pokrojeniem.  
**Uwaga:** Przed pokrojeniem bochenka użyj haczyka, aby wyjąć ostrze ugniatające ukryte na dnie bochenka.
13. Odłącz przewód zasilający.

## PROGRAMY SPECJALNE

### Chleby szybko pieczone

Szybkie chleby są wytwarzane z udziałem proszku do pieczenia i/lub sody oczyszczonej, które są aktywowane przez wilgoć i ciepło. Aby uzyskać doskonałe szybkie pieczywo, zaleca się umieszczanie wszystkich płynów na dnie formy do pieczenia chleba, a składników suchych na wierzchu. Podczas wstępnego mieszania szybkiego ciasta chlebowego część suchych składników może zbierać się w rogach naczynia, może być konieczna pomoc w mieszaniu maszynowym, aby uniknąć grudek mąki. W takim przypadku, użyj gumowej szpatułki.

### Programy Ultra-szybkie

Wypiekacz do chleba może dzięki programom ultraszybkim upiec bochenek w ciągu 1 godziny, chleb ma nieco gęstszą konsystencję. Dodawana woda powinna być gorąca: 48-50 °C, do pomiaru należy użyć termometru do gotowania. Temperatura wody jest bardzo ważna dla wydajności pieczenia. Jeśli temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie osiągnie oczekiwanej wielkości; jeśli temperatura wody jest zbyt wysoka, zabije drożdże przed wyrośnięciem, co również w dużym stopniu wpłynie na wydajność pieczenia.

## Drożdże

Drożdże wytwarzają dwutlenek węgla, dzięki czemu chleb rozrasta się i wewnętrzne włókna stają się miękkie.

Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ zostałyby zabite w wysokiej temperaturze; przed użyciem sprawdź datę i czas przechowywania swoich drożdży. Po każdym użyciu jak najszybciej umieść pozostałe drożdże z powrotem w lodówce.

Wsypując składniki razem do formy do pieczenia chleba uważaj, aby drożdże były umieszczane tylko w suchej mące. Nie mogą dotykać soli ani płynów.

Uważaj, aby dodać odpowiednią ilość drożdży według przepisu:

- 1 łyżeczka aktywnych suchych drożdży = 3/4 łyżeczki drożdży instant suchych
- 1,5 łyżeczki aktywnych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant
- 2 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1.5 łyżeczki drożdży instant

(w Polsce – mamy chyba nieco inne rodzaje drożdży: świeże i suszone (instant) – przyjmuje się że 7g drożdży instant odpowiada 25 g drożdży świeżych, oraz że opakowanie drożdży instant to zwykle 7-8 g wystarcza na 0,5 kg mąki).

Zwykle brak wyrastania chleba jest spowodowany niewłaściwym użyciem lub ilością drożdży.

## Woda

Woda jest niezbędnym składnikiem do wypieku chleba. Temperatura wody powinna wynosić między 20°C a 25°C, taka jest najbardziej odpowiednia.

Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą zmieszaną z 2% mlekiem w proszku, aby poprawić smak chleba i polepszyć kolor skórki. Niektóre przepisy mogą wymagać soku w celu wzmocnienia smaku pieczywa, np.: sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok z cytryny i td.

## Waga składników

Jednym z ważnych kroków do zrobienia dobrego chleba jest użycie odpowiedniej ilości składników.

Zaleca się użycie miarowego kubka lub miarowej łyżeczki, aby uzyskać dokładną ilość składnika, w przeciwnym razie będzie to miało duży wpływ na chleb.

Wodę, świeże mleko lub roztwór mleka w proszku należy odmierzać kubkiem miarowym. Podczas odmierzania oleju kuchennego lub innych składników dokładnie wyczyść miarkę z wszelkich innych składników.

## PRZEPISY

### PODSTAWOWY:

Rozmiar bochenka	650g	800g
1. Woda	280 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Sól	7g	10g
5. Cukier	24g	36g
4. Mąka	420g	490g
6. drożdże	1.5g	1.5g

### FRANCUSKI:

Rozmiar bochenka	650g	800g
1. Woda	280 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Sól	10g	14g
5. Cukier	18g	24g
4. Mąka	420g	490g
6. drożdże	1.5g	1.5g

### PEŁNOZIARNISTY:

Rozmiar bochenka	650 g	800 g
1. Woda	260 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Sól	7g	14g
4. Mąka z pełnego pszenicy	110g	220g
5. Mąka chlebowa	280g	280g
6. Cukier brązowy	18g	23g
7. Mleko w proszku	14g	21g
8. Drożdże	1.5g	1.5g

### SZYBKI:

Rozmiar bochenka	800 g
1. Woda (40 ~ 50 °C)	320 ml
2. Olej	24g
3. Sól	10g
4. Cukier	24g
5. Mąka	490g
6. drożdże	6g

**SŁODKI:**

Rozmiar bochenka	650 g	800 g
1. Woda	280 ml	340 ml
2. Olej roślinny	24g	36g
3. Sól	10g	14g
4. Cukier	36g	48g
5. Mąka	420g	490g
6. Mleko w proszku	14g	14g
7. drożdże	1.5g	1.5g

**BEZGLUTENOWY:**

Rozmiar bochenka	650 g	800 g
1. Woda (40 ~ 50 °C)	280ml	340ml
2. Olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
3. Sól	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki
4. Mąka bezglutenowa	420 g	560 g
5. Cukier	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe
6. Drożdże	2 łyżeczki	1,5 łyżeczki

**ULTRA-SZYBKI:**

Rozmiar bochenka	650 g
1. Woda (40 ~ 50 °C)	270 ml
2. Olej	24g
3. Sól	7g
4. Cukier	36g
5. Mąka	420g
6. Drożdże	6g

**CIASTO NA CHLEB :**

Rozmiar bochenka	/
1. Woda	360g
2. Olej	24g
3. Sól	10g
4. Mąka rafinowana	560g
5. Cukier	24g
6. Drożdże	1.5g

## JAM DŻEM:

Rozmiar bochenka	/
1. Puree truskawkowe	800 g
2. Cukier	230g
3. Pudding proszek	150g

## CIASTO :

Rozmiar bochenka	/
1. Olej	24g
2. Cukier	96g
3. Jajko	6
4. Mąka samopoziomująca	250 g
5. Esencja smakowa	1 łyżeczka
6. Sok z cytryny	1 łyżka stołowa
7. Drożdże	3g

## KANAPKA:

Rozmiar bochenka	650 g	800 g
1. Woda	270 ml	360 ml
2. Masło lub margaryna	23 g	30 g
3. Sól	10g	14g
4. Cukier	18g	24g
5. Mleko w proszku	10g	14g
6. Mąka chlebowa	420g	560g
7. Suche drożdże	3g	3g

## ZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

**Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.**

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Umyj formę do pieczenia chleba i zagniatarkę gorącą wodą z dodatkiem detergentu.
- Nie czyść urządzenia ani jego akcesoriów metalowymi lub szorstkimi gąbkami, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- **NIE zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.**

Czyste i suche urządzenie przechowuj w oryginalnym opakowaniu, aby uniknąć kurzu i wilgoci.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


	<b>Problem</b>	<b>Przyczyny</b>	<b>Rada</b>
1	Podczas pieczenia wydobywa się dym	Niektóre składniki przykleiły się do elementu grzejnego.	Odtłącz wypiekacz do chleba i wyczyść element grzejny.
2	Skórka chleba jest zbyt gruba	Chleb zbyt długo pozostawał w formie do pieczenia chleba.	Chleb wyjmij zaraz po upieczeniu bez korzystania z funkcji utrzymywania ciepła.
3	Bardzo trudno wyjąć chleb.	Zagniatacz mocno przylega do trzonu formy do pieczenia chleba.	Po wyjęciu chleba wlej gorącą wodę do formy do pieczenia i zanurz ugniatarkę na 10 minut, a następnie wyjmij i wyczyść.
4	Składniki nie są odpowiednio wymieszane, a pieczenie jest nierówne.	1. Niewłaściwie wybrany program	Wybierz odpowiedni program.
		2. Pokrywka była otwierana kilka razy po uruchomieniu programu.	Nie otwieraj pokrywki podczas wyrastania i pieczenia.
		3. Opór mieszania jest zbyt wysoki, a ugniatacz nie może się odpowiednio obracać.	Wyjmij formę do pieczenia i włącz na moment bez formy; jeśli obraca się prawidłowo, mieszanka jest zbyt gęsta; Jeśli nie obraca się lub działa nieprawidłowo, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
5	Wyświetla się „H: HH” po naciśnięciu przycisku start / stop.	Temperatura w wypiekaczu do chleba jest zbyt wysoka.	Naciśnij przycisk start / stop i odtłącz wypiekacz do chleba, a następnie wyjmij formę do pieczenia i otwórz pokrywę, aż urządzenie ostygnie.
6	Wyświetla się „Er: r” po naciśnięciu przycisku start / stop.	Czujnik temperatury jest odtłączony.	Zasięgnij porady w serwisie posprzedażnym.
7	Wyświetla się „LL: L” po naciśnięciu przycisku start / stop.	Temperatura w wypiekaczu do chleba jest za niska.	Naciśnij przycisk Start / Stop, otwórz pokrywę i pozostaw urządzenie na 10 do 20 minut, aby powróciło do temperatury pokojowej.

8	Słychać odgłosy silnika, ale ciasto nie jest mieszane	Forma do chleba jest nieprawidłowo zamocowana lub ciasto jest zbyt gęste, aby je wymieszać	Sprawdź, czy forma do pieczenia jest dobrze zamocowana, a ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem
9	Chleb jest tak wyrośnięty, że naciska pokrywkę	Za dużo drożdży w mieszance chlebowej lub za wysoka temperatura w pomieszczeniu	Używaj ilości drożdży zalecanej w przepisie i używaj urządzenia w środowisku o odpowiednim zakresie temperatur
10	Rozmiar chleba jest za mały lub chleb nie urósł	Za mało drożdży w mieszance chlebowej lub za niska temperatura w pomieszczeniu.	
11	Ciasto spływa po formie	Za dużo wody lub innego płynu w mieszance chlebowej	Zmniejsz ilość płynów, aby poprawić gęstość ciasta
12	Chleb podczas pieczenia pęka w połowie	1. niewłaściwa mąka	Używaj tylko mąki chlebowej
		2. Temperatura drożdży za wysoka	Drożdże muszą mieć temperaturę pokojową
		3. Za dużo wody	Użyj ilości wody zalecanej w przepisie
13	Chleb jest zbyt gęsty i twardy	1. Za dużo mąki lub za mało wody	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody
		2. Za dużo dodanych składników (nasiona, orzechy, suszone owoce...) lub za dużo mąki pełnoziarnistej	Zmniejsz ilość dodawanych składników i dodaj trochę drożdży
		3. Za dużo dodanych składników o wysokiej kleistości: masło, banan...	
14	Środkowa część chleba jest pusta	1. Za dużo wody lub drożdży lub brak soli	Zmniejsz odpowiednio ilość wody lub drożdży i sprawdź sól
		2. Temperatura używanej wody była zbyt wysoka	Używaj wody tylko o temperaturze pokojowej.

15	Skórka jest zbyt gruba, a kolor zbyt ciemny podczas pieczenia ciast lub słodkiego chleba	Za dużo cukru w mieszance chleb / ciasto	Naciśnij przycisk start / stop, aby przerwać program 10 minut przed końcem i pozostaw chleb lub ciasto w formie do chleba przykryte ręcznikiem przez około 20 minut
----	--	--	---

## OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol  umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z pozostałymi odpadami bytowymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, wtórnego wykorzystania lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, lub lokalnych punktów sprzedaży tego rodzaju urządzeń, podczas zakupu podobnego nowego urządzenia, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. Informacji o sposobie utylizacji, o lokalizacji miejsc zbiórki zużytego sprzętu udzielają władze lokalne np. na swoich stronach internetowych. Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwi zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

## DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, TKG SRL / Bvba, niniejszym potwierdzamy, że nasz produkt spełnia wymagania rozporządzenia 1275/2008 / WE. Wprowadziliśmy nasz produkt nie posiadający funkcji minimalizującej zużycie energii, która zgodnie z rozporządzeniem 1275/2008 / WE powinna wyłączyć produkt lub stan gotowości po zakończeniu głównej funkcji, ale wprowadzenie takiej funkcji mogłoby spowodować, że używanie produktu nie byłoby już możliwe!

Z tego powodu zawsze informujemy klienta w naszej instrukcji obsługi, aby odłączyć urządzenie natychmiast po użyciu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



## NEDERLANDS

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

**Belangrijk :** Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.

- ❑ Controleer als de netspanning overeenkomt met deze van het toestel voor u het gebruikt.
- ❑ Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het te beschermen tegen elektrische schokken.
- ❑ Om het apparaat te ontkoppelen , moet u de stekker uit het stopcontact halen.
- ❑ Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijderd of reinigt.
- ❑ Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker, of nadat het apparaat op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde bekwame gekwalificeerde dienst (\*) voor onderzoek, reparatie of afstelling.

- ❑ Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen.
- ❑ Gebruik het apparaat niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- ❑ Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
- ❑ Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- ❑ Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ❑ Plaats nooit iets op de bovenkant van het apparaat als het in gebruik is.
- ❑ Gebruik het apparaat altijd op een schoon, vlak, hard en droog oppervlak. Er mag geen brandbaar materiaal zoals een tafelkleed, plastic, gordijn, servet, gordijnen, muren... tussen het apparaat en het oppervlak zitten, of het aanraken, of in de buurt komen als het apparaat in gebruik is.
- ❑ Het is absoluut noodzakelijk om dit apparaat te allen tijde schoon te houden, omdat het in direct contact komt met voedsel.
- ❑ Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.
- ❑ Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan tijdens of juist na het gebruik. Gebruik handgrepen of knoppen.
- ❑ Schakel nooit het apparaat in zonder dat de ingrediënten die in de broodpan moeten zijn, op de juiste wijze zijn geplaatst.
- ❑ Sla nooit op de broodpan op de boven of zijkant om de pan te verwijderen, dit kan de broodpan beschadigen.
- ❑ Metaalfolies of andere materialen mogen niet in de broodbakmachine worden geplaatst, omdat dit het risico op brand en kortsluiting kan verhogen.
- ❑ Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk dat het apparaat gebruiken in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen niet veilig is.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is. De waarborg is ongeldig als het apparaat wordt gebruikt voor (semi-)professionele doeleinden en/of niet volgens deze instructies.


**De fabrikant neemt geen enkele verantwoordelijkheid op zich in geval van niet-naleving van deze instructies.  
Bewaar deze gebruikershandleiding zorgvuldig.**

(\* ) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of importeur of een persoon die gekwalificeerd, erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

#### **MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU**

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het



symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

#### **ERP VERKLARING - VERORDENING 1275/2008/EC**

Wij, TKG SRL/Bvba, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van Verordening 1275/2008 / EG. Toegegeven, ons product beschikt niet over een functie om het stroomverbruik te minimaliseren, wat volgens verordening 1275/2008 / EG het product in de uitstand of de standby-modus zou moeten zetten na het beëindigen van de hoofdfunctie, maar dit is praktisch onmogelijk omdat het een compromis zou vormen de belangrijkste functie van het product zo sterk, dat het gebruik van het product niet langer mogelijk zou zijn!

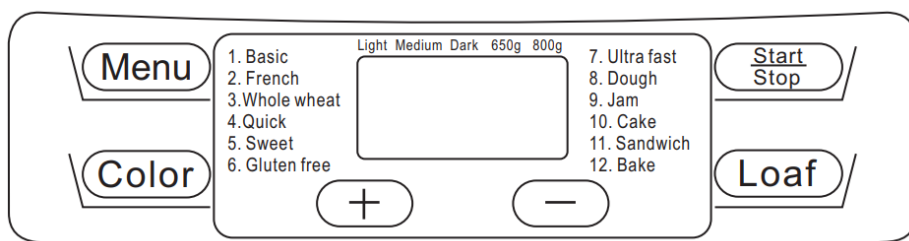
Om deze reden vertellen we de klant altijd in onze handleiding om het apparaat onmiddellijk na gebruik los te koppelen.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
- Maak de broodpan en de kneder schoon met heet water, met wat wasmiddel en een niet-schurende spons.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Zet de broodapparaat in de bakmodus en bak 10 minuten leeg. Laat het volledig afkoelen en maak alle verwijderbare onderdelen weer schoon. Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze weer in elkaar zet.
- Deze broodbakmachine kan in een temperatuurbereik tussen 15°C en 34°C werken.

## FUNCTIES



### Menu

Het menu wordt gebruikt om het bakprogramma in te stellen. Druk continu op de knop om te navigeren tussen de 12 beschikbare programma's. Na elke druk op de toets hoort u een pieptoon en wordt het nummer van het programma op het LCD-scherm weergegeven.

<b>1. Basis</b>	Kneden, opstaan en het bakken van normaal brood.
<b>2. Frans</b>	Kneden, rijzen en bakken met een langere rijtijd. Het brood heeft een knapperige korst en een lichtere textuur.
<b>3. Whole-wheat</b>	Kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. De voorverwarming is langer zodat het graan het water kan opnemen en kan uitzetten.
<b>4. Snelle</b>	Kneden, rijzen en bakken van brood met bakpoeder of soda. Het brood zal kleiner zijn met een dichte textuur.
<b>5. Zoet</b>	Kneden, rijzen en bakken van gezoet brood. Het brood heeft een knapperige korst en een zoete smaak.
<b>6. Glutenvrij</b>	Kneden, rijzen en glutenvrij brood bakken. De voorverwarming is langer zodat het graan het water kan opnemen en kan uitzetten.
<b>7. Ultrasnelle</b>	Kneden, rijzen en bakken van een 700 g-brood in de kortste tijd. Het brood zal kleiner en ruwer zijn dan bij het Quick-programma.
<b>8. Deeg</b>	Alleen kneden en opstaan. Verwijder het deeg en vorm het tot broodjes, pizza, gestoomd brood, enz.
<b>9. Jam</b>	Bereiding van jam en marmelade van vers fruit.
<b>10. Taart</b>	Kneden, rijzen en bakken van taarten met soda of bakpoeder.
<b>11. Sandwich</b>	Kneden, rijzen en bakken van boterhammen. Het brood heeft een lichte textuur en een dunnere korst.
<b>12. Bakken</b>	Alleen bakken, gebruik deze functie om de baktijd indien nodig te verlengen.

### Loaf (Broodmaat)

Druk op deze knop om de grootte van het brood te selecteren: de bedieningstijd kan variëren met de verschillende broodgroottes.



### **Uitgestelde start: + of -**

Uitstel de start van het programma door in te voeren in hoeveel tijd het brood klaar moet zijn (de uitgestelde start omvat het kneden, rijzen en bakken van het brood). Stel de Timer in door op Time + of Time - te drukken, de tijd wordt verhoogd of verlaagd met 10 minuten. De maximale vertraging is 13 uur.

Voorbeeld: Nu is het 8:30 uur en u wilt dat uw brood de volgende ochtend om 7 uur klaar is, dat wil zeggen in 10 uur en 30 minuten.

Selecteer uw programma, kleur voor de korst, broodmaat en druk vervolgens op de + of - om de tijd toe te voegen totdat 10:30 uur op het scherm verschijnt. Druk vervolgens op de Start/Stop knop om het vertraagde programma te activeren. U ziet het puntje knipperen en het aftellen van de resterende tijd. Het brood zal 7:00 uur 's morgens klaar zijn met een *houdbare warme* tijd van 1 uur.

### **Voorzichtig :**

- Voor een goed resultaat moet u de programma's 7, 9 en 12 (volkoren- en glutenvrij) niet uitstellen.
- Het is ook niet aan te raden om het bakken van een brood met bederfelijke ingrediënten zoals eieren, melk, boter, enz. uit te stellen.

### **Color (Kleur):**

Selecteer een LIGHT, MEDIUM of DARK bruining voor de korst.

### **Start/Stop :**

Om een programma te starten, druk een keer op de Start/Stop-knop. Er klinkt een korte pieptoon en de twee puntjes in de tijdsaanduiding beginnen te knipperen, het programma start. De andere knoppen worden deactiveerd, behalve de Start/Stop-knop nadat een programma is gestart.

Om het programma te stoppen houdt u de Start/Stop-knop 3 seconden ingedrukt tot een pieptoon bevestigt dat het programma is uitgeschakeld.

## **EERSTE GEBRUIK**

- Wanneer het apparaat is aangesloten, start deze automatisch: er klinkt een pieptoon en er verschijnt " 3:00" op het scherm. De stippen tussen de "3" en "00" knipperen.
- De pijl wijst naar 800 g en MEDIUM omdat dit de standaardinstelling is.
- Voor het beste resultaat raden wij aan het apparaat te gebruiken in een ruimte waar de temperatuur tussen de 15°C en 34°C is.

## AUTOMATISCHE FUNCTIES

- Warm houden : Brood wordt na het bakken automatisch 60 minuten warm gehouden. Wanneer u het brood eruit wilt halen, drukt u op de Start/Stop-knop.
- Geheugen : Als de stroomsnoer tijdens het programma is uitgeschakeld, wordt het programma binnen 10 minuten automatisch voortgezet. Indien de onderbrekingstijd meer dan 10 minuten bedraagt, moet het programma handmatig worden herstart: druk op Start/Stop om het programma vanaf het begin te herstarten.
- Fruit automatisch toevoegen : Doe voor de bereiding toevoegingen zoals fruit in het ingrediëntenvak. De ingrediënten zullen tijdens de bereiding automatisch aan het brood worden toegevoegd.

## HOE MAAK JE BROOD

1. Plaats de pan op zijn plaats en draai het dan met de klok mee tot het in de juiste positie klikt. Bevestig het kneedmes op de aandrijfassen. Draai de kneders met de wijzers van de klok mee tot ze vastklikken. Het is aan te raden om gaten te vullen met hittebestendige margarine voordat de kneders worden geplaatst, dit voorkomt dat het deeg onder de kneders blijft plakken en zodat de kneders gemakkelijk uit het brood kunnen worden gehaald.
2. Doe de ingrediënten in de broodpan. Meestal moet eerst het water of de vloeibare stof worden toegevoegd, daarna suiker, zout en meel, en als laatste ingrediënt altijd gist of bakpoeder. In geval van zwaar deeg met een hoge rogge- of volkorenportie adviseren wij de volgorde van de ingrediënten om te keren, d.w.z. eerst de droge gist en de bloem in te vullen, en ten slotte de vloeistof om een beter kneedresultaat te krijgen.
3. Maak met je vinger een klein gaatje op de bovenkant van de bloem om het gist in te doen. Zorg ervoor dat het niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of het zout. De maximumhoeveelheden meel en gist die mogen worden gebruikt, verwijzen naar het recept.
4. Sluit het deksel voorzichtig en steek stroomsnoer in het stopcontact.
5. Druk op de toets Menu tot het gewenste programma is geselecteerd.
6. Druk op de knop Kleur om de gewenste korstkleur te selecteren.
7. Druk op de knop Loaf size om de gewenste maat te selecteren (650 g of 800 g).
8. Stel de uitstelstijd in door op Time+ of Time-toets te drukken. Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodbakmachine direct aan de slag gaat.
9. Druk op de Start/Stop knop om laten starten.

10. Voor het programma BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, QUICK, ULTRA-FAST, CAKE en SANDWICH: tijdens de werking zal een lange pieptoon te horen zijn. Dit is om u aan te zetten tot het toevoegen van ingrediënten. Open het deksel en doe de benodigde ingrediënten erin. Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom ontsnapt door de ontluftingsgleuven in het deksel. Dit is normaal.
11. Na afloop van het proces zullen er 10 piepjes klinken. U kunt op de Start/Stop knop drukken voor ongeveer 2 seconden om het proces te stoppen en het brood eruit te halen of u kunt wachten: het brood wordt automatisch 1 uur warm gehouden.
12. Open het deksel en pak tijdens het gebruik van de ovenwanten het handvat van de broodpan stevig vast. Draai de pan tegen de klok in en trek de pan voorzichtig recht omhoog en uit de machine.
13. Gebruik een anti-aanbakspatel om de zijkanten van het brood voorzichtig los van de pan te maken.  
Draai de broodpan ondersteboven op een schoon kookoppervlak en schud zachtjes tot het brood op het rek valt. Haal het brood voorzichtig uit de pan en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt.  
**Opmerking:** Voordat u het brood snijdt, gebruik haak om het kneedmes dat op de bodem van het brood verborgen is, te verwijderen.
14. Trek de stekker uit het stopcontact.

## SPECIALEN

### Snelle broden

Snelle broden worden gemaakt met bakpoeder en soda die geactiveerd worden door vocht en warmte. Voor perfecte quick breads wordt het voorgesteld alle vloeistoffen in de bodem van de broodpan te plaatsen, met de droge ingrediënten boven. Tijdens de eerste menging van quick bread batters en droge ingrediënten kunnen zich verzamelen in de hoeken van de pan. Het kan nodig zijn om de machine te helpen mengen om meelklonters te voorkomen. Gebruik in dat geval een rubberen spatel.

### Ultra-snelle programma's

De broodbakker kan binnen 1 uur brood bakken met een ultrasnel programma, het brood is iets dichter van structuur.

Het toegevoegde water moet warm zijn: van 48-50°C, gebruik een kookthermometer om het te meten. De temperatuur van het water is zeer kritisch voor de prestaties van het bakken. Als de watertemperatuur te laag is, zal het brood niet tot de verwachte grootte stijgen; als de watertemperatuur te hoog is, zal het de gist doden alvorens te rijzen, wat ook de bakprestaties grotendeels zal beïnvloeden.

## **Gist**

Gist produceert kooldioxide, waardoor het brood uitzet en de binnenste vezels zacht worden.

Gist moet worden in de koelkast bewaard, omdat deze bij hoge temperatuur wordt gedood. Controleer voor gebruik de datum en de houdbaarheid van uw gist. Bewaar het zo snel mogelijk na elk gebruik terug in de koelkast.

Wanneer u de ingrediënten samen in de broodpan giet, let op dat u de gist alleen in droog meel doet. Het kan niet in aanraking met het zout of de vloeistoffen komen.

Wees voorzichtig met het toevoegen van de juiste hoeveelheid gist volgens het recept:

- 1 tl. actieve droge gist = 3/4 tl. instant gist
- 1.5 tl. actieve droge gist = 1 tl. instant gist
- 2 tl. actieve droge gist = 1,5 tl. instant gist

Meestal wordt het falen van het rijzen van brood veroorzaakt door het ongezuiverde gebruik of de hoeveelheid gist.

## **Water**

Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. De temperatuur van het water moet tussen 20°C en 25°C is de meest geschikte.

Het water kan worden vervangen door verse melk of water vermengd met 2% melkpoeder, dat kan de smaak van het brood en de kleur van de korst verbeteren.

Sommige recepten vragen om sap zoals appelsap, sinaasappelsap, citroensap,... toe te voegen om het smaak van brood verbeteren.

## **Ingrediënten gewicht**

Een belangrijke stap voor het maken van goed brood is het gebruik van de juiste hoeveelheid ingrediënten.

Het is sterk aan te raden om een maatbeker, meetlepel te gebruiken om een nauwkeurige hoeveelheid te verkrijgen, anders wordt het brood in grote mate beïnvloed.

Water, verse melk of melkpoederoplossing moeten met maatbekers worden gemeten.

Wanneer u bakolie of andere ingrediënten meet, maak dan de maatbeker grondig schoon zonder andere ingrediënten.

## RECEPTEN

### BASIS:

<b>Broodgrootte</b>	<b>650g</b>	<b>800g</b>
1. Water	280 ml	340 ml
2. Olie	24g	36g
3. Zout	7g	10g
4. Suiker	24g	36g
5. Meel	420g	490g
6. Gist	1.5g	1.5g

### FRANS :

<b>Broodgrootte</b>	<b>650g</b>	<b>800g</b>
1. Water	280 ml	340 ml
2. Olie	24g	36g
3. Zout	10g	14g
4. suiker	18g	24g
5. Meel	420g	490g
6. Gist	1.5g	1.5g

### WHOLE -WHEAT :

<b>Broodgrootte</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Water	260 ml	340 ml
2. Olie	24g	36g
3. Zout	7g	14g
4. Gesloten tarwebloem	110g	220g
5. Brood meel	280g	280g
6. Bruine suiker	18g	23g
7. Melkpoeder	14g	21g
8. Gist	1.5g	1.5g

### SNELLE :

<b>Broodgrootte</b>	<b>800 g</b>
1. Water (40~50°C)	320 ml
2. Olie	24g
3. Zout	10g
4. suiker	24g
5. Meel	490g
6. Gist	6g

**ZOET :**

<b>Broodgrootte</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Water	280 ml	340 ml
2. Groente olie	24g	36g
3. Zout	10g	14g
4. Suiker	36g	48g
5. Gemeel	420g	490g
6. Melkpoeder	14g	14g
7. Gist	1.5g	1.5g

**GLUTENVRIJ :**

<b>Broodgrootte</b>	<b>650 g</b>	<b>800 g</b>
1. Water	280ml	340ml
2. Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
3. Zout	1 theelepel	1 ½ theelepel
4. Glutenvrij meel	420 g	560 g
5. suiker	2 eetlepels	2 eetlepels
6. Gist	2 theelepels	1,5 theelepel

**ULTRASNELLE :**

<b>Broodgrootte</b>	<b>650 g</b>
1. Water (40~50°C)	270 ml
2. Olie	24g
3. Zout	7g
4. suiker	36g
5. Meel	420g
6. Gist	6g

**DEEG :**

<b>Broodgrootte</b>	<b>/</b>
1. Water	360g
2. Olie	24g
3. Zout	10g
4. Geraffineerd meel	560g
5. Suiker	24g
6. Gist	1.5g

## JAM:

Broodgrootte	/
1. Aardbeienpuree	800 g
2. Suiker	230g
3. Puddingpoeder	150g

## TAART :

Broodgrootte	/
1. Olie	24g
2. suiker	96g
3. Eieren	6
3. Zelfrijzend bakmeel	250 g
5. Smaakstof	1 theelepel
6. Citroensap	1 eetlepel
7. Gist	3g

## SANDWICH :

Broodgrootte	650 g	800 g
1. Water	270 ml	360 ml
2. Boter of margarine	23 g	30 g
3. Zout	10g	14g
4. Suiker	18g	24g
5. Droge melk	10g	14g
6. Broodmeel	420g	560g
7. Droge gist	3g	3g

## REINIGING EN OPSLAG

Verwijder altijd de stekker en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Maak de broodpan en de kneder schoon met heet water en wat afwasmiddel.
- Reinig het apparaat of de accessoires niet met metalen of schurende sponzen, omdat dit de antikleeflaag kan beschadigen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Bewaar het apparaat, wanneer het schoon en droog is, in de originele doos om stof en vocht te voorkomen.

## PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Rook komt uit tijdens het bakken	Sommige ingrediënten kleven aan het warmte-element.	Trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en maak het warmte-element schoon.
2	Broodbodemkorst is te dik	Het brood is te lang in de broodpan blijven liggen.	Haal het brood eruit zodra het gebakken is, zonder de warmhoudfunctie te gebruiken.
3	Heel moeilijk om het brood eruit te halen	Kneedmachine hecht zich vast aan de as in de broodpan.	Nadat u het brood eruit heeft gehaald, doet u heet water in de broodpan en dompelt u de kneder 10 minuten onder, waarna u deze eruit haalt en schoonmaakt.
4	De ingrediënten worden niet goed geroerd en het bakken is ongelijkmatig.	1. Onjuist geselecteerd programma	Selecteer het juiste programma
		2. Het deksel is enkele malen na de start van het programma geopend.	Open niet het deksel tijdens het opstaan en de baktijd.
		3. De roerweerstand is te hoog en die kneder kan niet voldoende draaien.	Neem de broodpan uit en werk zonder: als het goed draait, is de broodmix te dicht; Als het niet draait of abnormaal is, neem dan contact op met de after-sales service.
5	Weergave "H:HH" na het indrukken van de start-/stopknop	De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog	Druk op de start/stop-knop en trek de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact, haal de broodbakmachine eruit en open het deksel tot het apparaat is afgekoeld.
6	Weergave "Er:r" na het indrukken van de start-/stopknop	De temperatuursensor is losgekoppeld	Vraag advies aan de dienst na verkoop
7	Weergave "LL:L" na het indrukken van de start-/stopknop	De temperatuur in de broodbakmachine is te laag	Druk op de Start/Stop knop, open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten rusten om terug te keren naar kamertemperatuur.



8	Hoor de motorgeluiden, maar het deeg wordt niet geroerd.	Broodpan wordt verkeerd bevestigd of het deeg is te dicht om te worden geroerd.	Controleer of de broodpan goed is vastgezet en of het deeg volgens het recept is gemaakt.
9	Brood is zo gestegen dat het het deksel duwt.	Te veel gist in de broodmix of te hoge temperatuur in de kamer.	Gebruik de hoeveelheid gist die in het recept wordt aanbevolen en gebruik het apparaat in een omgeving met een goed temperatuurbereik.
10	Brood is te klein of het brood is niet verhoogd.	Te weinig gist in de broodmix of te lage temperatuur in de kamer.	
11	Deegstroom over de broodpan	Te veel water of andere vloeistof in de broodmix	Verminder de hoeveelheid vloeistoffen om de stijfheid van het deeg te verbeteren
12	Brood stort in het midden in tijdens het bakken	1. ongepaste bloem	Gebruik alleen broodmeel
		2. Te hoge gisttemperatuur	Gist moet op kamertemperatuur zijn
		3. Te veel water	Gebruik de hoeveelheid water die in het recept wordt aanbevolen
13	Brood is te dicht en te dik	1. Te veel bloem of tekort aan water	Verminder het meel of verhoog het watergehalte
		2. Te veel toegevoegde ingrediënten (zaden, noten, gedroogde vruchten...) of te veel volkorenmeel	Verminder de hoeveelheid toegevoegde ingrediënten en voeg wat gist toe.
		3. Te veel toegevoegde ingrediënten met een hoge gulzigheid: boter, banaan...	
14	Het middelste deel van het brood is hol	1. Te veel water of gist of geen zout	Verminder goed water of gist en controleer zout.
		2. De temperatuur van het gebruikte water was te hoog	Gebruik water alleen bij kamertemperatuur
15	De korst is te dik en de bakkleur is te donker bij het maken van taarten of zoet brood.	Te veel suiker in de brood/taartenmix	Druk op start/stop om het programma 10min voor het einde te onderbreken en houd het brood of de taart in de broodpan, afgedekt met een handdoek, ongeveer 20 minuten vast.



## SLOVENSKÝ

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.

**Dôležité :** Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.

Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospeljej osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- Pred použitím zariadenia skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému menovitej tabuľke zariadenia.
- Aby sa chránil proti úrazu elektrickým prúdom, neponorujte kábel, zástrčku ani zariadenia alebo v inej kvapaline.
- Aby odpojiť zariadenie, odpojte zástrčku zo stennej zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď nie je zariadenie používané a pred čistením. Pred stiahnutím dielov alebo čistením nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nemalo by sa obsluhovať žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po poruche zariadenia, pád alebo poškodeniu akýmkoľvek spôsobom. Odovzdajte k najbližšiemu autorizovanému servisu (\*) s cieľom skontrolovať, opraviť alebo nastaviť.
- Použitie príslušenstva neodporúčaného výrobcom zariadenia môže spôsobiť ohrozenie alebo úrazy.
- Nepoužívajte vonku.

- ❑ Nedovoľte, aby kábel visel z okraja stola alebo dosky alebo sa dotýkal horúcich povrchov.
- ❑ Nedávajte na alebo v blízkosti horúceho plynového alebo elektrického horáka ani vo vyhriatej rúre.
- ❑ Toto zariadenie nie je určené na obsluhu pomocou vonkajšieho časovača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
- ❑ Nikdy nedávajte nič na vrchnú časť zariadenia, ak je používané.
- ❑ Vždy používajte zariadenie na čistom, plochom, tvrdom a suchom povrchu. Nemalo by sa používať žiadne horľavé materiály, ako aj: obrusy, umelé hmoty, záclony, obrúsky, drapérie, steny a pod. medzi zariadením a povrchom, a nemali by dotýkať zariadenie ani sa nachádzať v blízkosti počas jeho práce.
- ❑ Abslútne nutné je udržiavanie tohto zariadenia v čistote po celú dobu, pretože má priamy kontakt s potravinami.
- ❑ Počas pečenia nedotýkajte pohyblivé ani rotujúce diely zariadenia.
- ❑ Nedotýkajte horúce povrchy. Použite držiaky alebo otočné kolieska.
- ❑ Nikdy nevypínajte zariadenie alebo vhodne uložené zložky, ktoré vyplňajú formu.
- ❑ Nikdy nenarážajte formy na chlieb hornou časťou alebo okrajem s cieľom vytiahnuť chlieb z formy, toto môže spôsobiť jej poškodenie.
- ❑ Do domácej pekárni nie je možné vkladať kovové fólie ani iné materiály pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru a skratu.
- ❑ Toto zariadenie je určené len na domáce použitie. Môže nebyť vhodný pre bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre personál, farmy, motely a iné nebytové priestory.

- Nepoužívajte zariadenie na účely iné ako určené. Záruka stráca platnosť, pokiaľ sa zariadenie používa na poloprofesionálne účely a / alebo nie v súlade s týmto návodom.

**Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade nedodržania týchto pokynov.**


**Uchovávajte tento návod pre nasledujúce použitie.**

(\*) Spôsobilý elektrikár: oddelenie popredajnej obsluhy výrobcu alebo dovozcu alebo každý osoba, ktorá je kvalifikovaná, oprávnená a spôsobilá vykonávať tohto typu opravy s cieľom predísť všetkým nebezpečným situáciám. V prípade potreby je treba odovzdať zariadenie tomu elektrikárovi.

#### **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ**

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so



zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

#### **ERP DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC**

My, TKG SRL / Bvba, týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008 / ES. Aj keď náš výrobok nemá k dispozícii funkciu na minimalizáciu spotreby energie, ktorá by podľa nariadenia 1275/2008 / ES mala po dokončení hlavnej funkcie výrobok vypnúť alebo prepnúť do pohotovostného režimu, čo je však prakticky nemožné, pretože by to mohlo ohroziť hlavnú funkciu výrobku natoľko, že používanie výrobku by už nebolo možné!

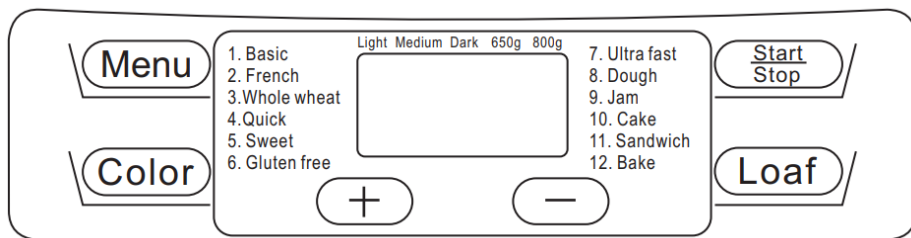
Z tohto dôvodu vždy informujeme zákazníka v našom návode na obsluhu, aby spotrebič ihneď po použití odpojil zo siete.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstrániť všetky baliace materiály a nálepky alebo štítky.
- Očistíte formu na pečenie a hnetací hák (miešadlo) horúcou vodou s prísadou čistiaceho prostriedku a neabrazívnej huby.
- Pretrite zariadenie vnútri a vonku vlhkou handričkou.
- Zapnite pekárníčku a pečte naprázdno 10 minút. Nechajte úplne vychladnúť a znova očistíte všetky odnímateľné časti. Pred opätovnou montážou sa uistite, či sú úplne suché.
- Táto domáca pekáreň môže pracovať v teplotnom rozmedzí +15 °C a +34 °C.

## FUNKCIE



### Menu

Služi na nastavenie programu pečenia. Neustále stlačovanie tlačidla umožňuje navigáciu medzi 12 dostupnými programami. Po každom stlačení počujete zvukový a číslo programu bude vysvetlené na obrazovke LCD.

<b>1. Základný</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie chleba.
<b>2. Francúzsky</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie chleba s predĺženým časom kysnutia. Chlieb bude mať chrumkavejšiu kôrku a ľahšiu konzistenciu.
<b>3. Celozrnný</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba. Vyhríevanie je dlhšie, aby zrna vstrebali vodu a napučali.
<b>4. Rýchly</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie chleba na sóde alebo prášku na pečivo. Chlieb bude menší a kompaktnjší.
<b>5. Sladký</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie sladeného chleba. Chlieb bude mať chrumkavú kôrku a sladkú príchuť.
<b>6. Bezlepkový</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba. Vyhríevanie je dlhšie, aby zrna vstrebali vodu a napučali.
<b>7. Ultra -rýchly</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie 700 gr bochníka chleba v najkratšom možnom čase. Chlieb bude menší a kompaktnjší ako v programe Quick (Rýchly).
<b>8. Cesto na chlieb</b>	Len miesenie a kysnutie. Vytiahnite cesto a vytvarujte je, aby urobil žemle, pizzu, chlieb varený v pare a pod.
<b>9. Džem</b>	Príprava džemov alebo marmelád z čerstvého ovocia.
<b>10. Cesto</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie ciest so sódou alebo práškom na pečivo.
<b>11. Chlebiček</b>	Miesenie, kysnutie a pečenie chlebičkového chleba. Chlieb bude mať lepšiu konzistenciu a tenšiu kôrku.
<b>12. Pečenie</b>	Len pečenie. Použitie tejto funkcie, aby v prípade potreby predĺžil čas pečenia.

### Loaf (Veľkosť bochníka)

Stlačte toto tlačidlo, aby zvolil veľkosť bochníka chleba: doba operácie sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bochníka.

### **Oneskorenie: + lub -**

Nastavte oneskorenie pred začatím programu, zadávajúc čas, v ktorom by mal byť chlieb hotový na použitie (doba oneskorenia zahŕňa miesenie, kysnutie a pečenie chleba). Nastavte oneskorenie stlačením Time (Čas)+ alebo Time (Čas) -, aby zväčšil alebo zmenšil oneskorenie v intervaloch každé 10 minút. Maximálne oneskorenie každé 13 hodín.

Príklad: Teraz je 20:30 a chcel by si, aby bol Tvoj chlieb hotový nasledujúce ráno o hodine 7:00, čiže za 10 hodín a 30 minút.

Vyberte svoj program, farbu kôrky, veľkosť bochník a potom stlačte tlačidlo Čas + lub Čas -, aby nastavil čas, kým sa na obrazovke objaví 10:30. Potom stlačte tlačidlo Start / Stop, aby aktivoval oneskorený program. Môžeš uvidieť blikajúci bodku a odpočítanie zostávajúceho času. Chlieb bude hotový o 7:00 rano s časom udržiavania tepla po dobu 1 hodiny.

### **Poznámka :**

- Aby získal správny výsledok, nedávajte oneskorenie na programy 7, 9 a 12.
- Neodporúča sa tiež oneskorenie pečenia chleba, ktorý obsahuje zložky rýchlo podliehajúce skaze ako napr. vajcia, mlieko, maslo... atď.

### **Color (Farba):**

Vyberte SVETLÉ, STREDNÉ alebo TMAVÉ sfarbenie kôrky.

### **Start/Stop :**

Aby spustil program stlačte jedenkrát tlačidlo Start / Stop. Začne znieť krátky zvukový signál a dve bodky na displeji začnú blikáť, program bude spustený. Po začatí programu bude každé iné tlačidlo neaktívne s výnimkou tlačidla Start / Stop.

Aby zastavil program, stlačte a podržte tlačidlo Start / Stop po dobu 3 sekúnd, kým zvukový signál potvrdí, že bol program zapnutý.

## **PRVÉ POUŽITIE**

- Keď je zariadenie pripojené, spustí sa automaticky: aktivuje sa zvukový signál, na obrazovke sa objaví „3:00“. Body medzi „3“ a „00“ blikajú.
- Šípka sa nachádza na 800g a MEDIUM, pretože toto je štandardné nastavenie.
- Aby získal najlepšie výsledky, doporučujeme používanie zariadenia v miestnosti, v ktorom by mala teplota byť od 15 °C do 34 °C.

## **AUTOMATICKÉ FUNKCIE**

- **Udržiavanie tepla:** chlieb sa automaticky zahrieva po dobu 60 minút po pečení. Pokiaľ chcete vytiahnuť chlieb, stlačte tlačidlo **Start / Stop**.
- **Pamäť:** Pokiaľ bude napájanie vypnuté v priebehu programu, bude pokračovať v programe po dobu 10 minút. Pokiaľ doba prestávky presahuje 10 minút, by sa malo opäť spustiť ručne: stlačte tlačidlo **Start / Stop**, aby opäť spustil program od začiatku.
- **Automatické pridávanie ovocia:** Pred operáciou vložte do priehradky na prísady doplnky ako ovocie. Suroviny sa do chleba pridajú automaticky počas prípravy.

## AKO UROBIŤ CHLEB

1. Dajte formu namiesto, a potom ju otočte vpravo, kým nepočujete kliknutie v správnej polohe. Upevnite hnetacie čepele na hncich hriadeloch. Otočte hnetacie háky v súlade so smerom hodinových ručičiek, kým sa neuzamknú na svojom mieste. Odporúča sa vyplniť otvory margarínom odolným voči teplu pred umiestnením hnetacích hákov, vďaka čomu sa cesto nelepí na miešacie zariadenie a hnetacie háky možno ľahko odstrániť z chleba.
2. Vložte zložky do formy na pečenie chleba. Obvykle sa najprv dáva vodu alebo tekuté zložky, a potom cukor, soľ a múku, vždy ako poslednú zložku droždie alebo prášok na pečivo. V prípade ťažkého cesta s veľkou porciou ražnej múky odporúčame odvrátenie postupnosti zložiek, tj. najprv vložte suché droždie a múku a na konci tekutinu, aby získal lepší výsledok miesenia.
3. Urobte prstom malý otvor na povrchu múky, dajte doňho droždie. Uistite sa, že nemá kontakt s plynulými zložkami alebo soľou. Maximálne množstvo múky a droždia, ktoré možno použiť, sú uvedené v recepte.
4. Jemne zakryte viečkom a pripojť napájací kábel do nástennej zásuvky.
5. Stláčajte tlačidlo **Menu**, kým nebude zvolený vyžadovaný program.
6. Stlačte tlačidlo **Farba**, aby vybral vyžadovanú farbu kôrky.
7. Stlačte tlačidlo **Veľkosť bochníka**, aby zvolil vyžadovanú veľkosť: (650g alebo 800g).
8. Nastavte čas oneskorenia stláčajúc tlačidlo **+** alebo **-**. Môžete vynechať tento krok, pokiaľ chcete aby začala domáca pekáreň pracovať ihneď po zapnutí.
9. Stlačte tlačidlo **Start / Stop**, aby začal prevádzku.
10. Pre program **ZÁKLADNÝ, FRANCÚZSKY, CELOZRNÝ, SLADKÝ, RÝCHLY, ULTRA -RÝCHLY, CESTO, CHLEBÍČEK**: počas práce počujete dlhý zvukový signál. Toto má a cieľ pripomenúť o pridaní zložiek. Otvorte viečko a vložte potrebné zložky. Existuje možnosť, že sa počas pečenia vodná para dostane von cez vetracie otvory vo viečku. Je to normálne.
11. Po dokončení procesu pečenia zaznie 10 zvukových signálov. Môžete stlačiť tlačidlo **Start / Stop** po dobu ca. 2 sekúnd aby zastavil proces a vytiahol chlieb alebo počkať: chlieb sa bude automaticky zahrievať po dobu 1 hodiny.
12. Otvorte viečko a používajúc kuchynskú rukavicu uchopte pevne držiak formy na pečenie chleba. Otočte formu proti smeru hodinových ručičiek, jemne vytiahnite hore a vytiahnite ju zo stroja.
13. Pomocou neprilnavej lopatky jemne odkloňte bočné strany chleba od formy. Otočte formu dnom nahor nad čistou plochu dosky s mriežky, jemne potrepte, kým sa chlieb nevysune na mriežku. Opatrne odložte formu a vychladte pečivo po dobu cca. 20 minút pred krájaním.  
**Poznámka:** Pred krájaním bochníka použite háčik, aby vytiahol miesaciu čepeľ skrytú na dne bochníka.
14. Odpojte napájacie vedenie.



## ŠPECIÁLNE PROGRAMY

### Rýchle pečené chleby

Rýchle chleby sa vyrába s práškom na pečivo a/alebo jedlej sódy, ktoré sú aktivované vlhkosťou a teplom. Aby získal vynikajúce rýchle pečivo, odporúča sa umiestnenie všetkých tekutín na dne formy na pečenie chleba, a suchých zložiek vo vrchnej časti. Behom predbežného miesenia rýchleho chlebového cesta sa môže časť uchých zložiek hromadiť v rohoch nádoby, môže byť nutné pomôcť v strojnom miesaní, aby sa vyhnúť hručkám múky. V tomto prípade, použite gumovú špachľu.

### Ultra-rýchle programy

Domáca pekáreň môže vďaka ultra-rýchlym programom upiecť bochník v priebehu 1 hodiny, chlieb má o niečo hustšiu konzistenciu. Pridávaná voda by mala byť horúca: 48-50 °C, na meranie by sa mal použiť teplomer pre varenie. Teplota vody je veľmi dôležitá pre výkon pečenia. Pokiaľ je teplota vody príliš nízka, chlieb nedosiahne očakávanú veľkosť; pokiaľ je teplota vody príliš vysoká, zabije droždie pred kysnutím, čo tiež vo veľkom stupni vyplyne na výkon pečenia.

### Droždie

Droždie vytvárajú oxid uhličitý, vďaka čomu chlieb rastie a vnútorné vlákna sa stávajú mäkké.

Droždie je treba uchovávať v chladničke, pretože by boli zabitú vo vysokej teplote; pred použitím skontrolujte dátum a dobu na skladovanie svojho droždía. Po každom použití ako najrýchlejšie dajte ostatné droždie späť do chladničky.

Pridávajúc spolu do formy na pečenie chleba dávajte pozor, aby boli droždie umiestnené len na suchej múke. Nemôžu dotýkať soľ ani tekutiny.

Dávajte pozor, aby pridal vhodné množstvo droždía podľa receptu:

- 1 lyžička aktívneho sušeného droždía=3/4 lyžičky sušeného droždía instant
- 1,5 lyžičky aktívneho droždía=1 lyžička droždía instant
- 2 lyžičky aktívneho sušeného droždía=1.5 lyžičky droždía instant

(na Slovensku máme niečo iné druhy droždía: čerstvé a sušené (instant) - prijíma sa, že 7g droždía instant zodpovedá 25g čerstvého droždía a že balenie droždía instant, obvykle 7-8 g postačuje na 0,5 kg g múky).

Obvyklé nedostatok kysnutia chleba je spôsobený nevhodným použitím alebo množstvom droždía.

### Voda

Voda je nevyhnutnou zložkou pre pečenie chleba. Teplota vody by mala byť v rozmedzí 20°C a 25°C, takáto je najvhodnejšia.

Vodu možno nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2% sušeným mliekom, aby zlepšil chuť chleba a farbu kôrky. Niektoré recepty môžu vžadovať šľavu pre posilnenie chuti pečiva, napr. jablková šľava, pomarančová šľava, citrónová šľava atď.

## Hmotnosť zložiek

Jedným z dôležitých krokov pre urobenie dobrého chleba je použitie vhodného množstva zložiek.

Odporúča sa použiť merací pohár alebo meraciu lyžičku, aby získal dôkladné množstvo zložky, v opačnom prípade toto bude mať veľký vplyv na chlieb.

Vodu, čerstvé mlieko alebo roztok suchého mlieka je treba zmerať meracím pohárom.

Počas merania kuchynského oleja alebo iných zložiek dôkladne očistite dávkovač zo všetkých ostatných zložiek.

## RECEPTY

### HNETENIE

Veľkosť bochníka	650g	800g
1. Voda	280 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Soľ	7g	10g
4. Cukor	24g	36g
5. Mouka	420g	490g
6. Kvasinky	1.5g	1.5g

### FRANCÚZSKY

Veľkosť bochníka	650g	800g
1. Voda	280 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Soľ	10g	14g
4. Cukor	18g	24g
5. Mouka	420g	490g
6. Kvasinky	1.5g	1.5g

### CELOZRNÝ

Veľkosť bochníka	650 g	800 g
1. Voda	260 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. soľ	7g	14g
4. Celozrnná múka	110g	220g
5. Chlebová múka	280g	280g
6. Hnědý cukor	18g	23g
7. Mléčné prášky	14g	21g
8. Kvasinky	1.5g	1.5g

## RÝCHLY

Veľkosť bochníka	800 g
1. Voda (40 ~ 50 °C)	320 ml
2. Olej	24g
3. soľ	10g
4. cukor	24g
5. Mouka	490g
6. Kvasinky	6g

## SLADKÝ

Veľkosť bochníka	650 g	800 g
1. Voda	280 ml	340 ml
2. Zeleninový olej	24g	36g
3. soľ	10g	14g
4. Cukor	36g	48g
5. Mouka	420g	490g
6. Mléčné prášky	14g	14g
7. Kvasinky	1.5g	1.5g

## BEZLEPKOVÉ

Veľkosť bochníka	650 g	800 g
1. Voda	280ml	340ml
2. Olej	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
3. Soľ	1 lyžička	1 ½ čajovej lyžičky
4. Bezlepková múka	420 g	560 g
5. Cukor	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
6. Kvasinky	2 lyžičky	1,5 lyžičky

## ULTRA-RÝCHLY

Veľkosť bochníka	650 g
1. Voda (40 ~ 50 °C)	270 ml
2. Olej	24g
3. Soľ	7g
4. Cukor	36g
5. Mouka	420g
6. Kvasinky	6g

## CESTO NA CHLIEB

Veľkosť bochníka	/
1. Voda	360g
2. Olej	24g
3. soľ	10g
4. Rafinovaná múka	560g
5. Cukor	24g
6. Kvasinky	1.5g

## DŽEM

Veľkosť bochníka	/
1. šfouchané jahoda	800 g
2. cukor	230g
3.Pudingový prášok	150g

## CESTO

Veľkosť bochníka	/
1. Olej	24g
2. Cukor	96g
3. Vajcia	6
4. Samovoľne rastúce múka	250 g
5. Ochucovacie esencia	1 lyžička
6. Citrónová šťava	1 polievková lyžica
7. Kvasinky	3g

## SANDWICH

Veľkosť bochníka	650 g	800 g
1. Voda	270 ml	360 ml
2. Maslo alebo margarín	23 g	30 g
3. Osolíme	10g	14g
4. Cukor	18g	24g
5. Suché mlieko	10g	14g
6. Chlebová múka	420g	560g
7. Suché droždie	3g	3g

## ČISTENIE A SKLADOVANIE

**Pred očistením vždy vytiahnite zástrčku a počkajte, kým zariadenie úplne nevychladne.**

- Vyčistite zariadenie po každom použití.
- Umyte formu na pečenie chleba a hnetací hák horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- Nečistite zariadenie alebo jeho príslušenstvo kovovými alebo drsnými hubami, pretože by to mohlo poškodiť neprílnavý povrch.
- Otriete kryt zariadenia vlhkým handříkom.
- **NEponárajte do vody alebo žiadnej inej tekutiny.**

Čisté a suché zariadenia uchovávajte v originálnom balení, aby sa vyhnúť pôsobeniu prachu a vlhosti.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

	Problém	Príčiny	Porada
1	Počas pečenia uniká dym	Niektoré zložky sa prilepili do tepelného prvku.	Odpojte domácu pekáreň a očistite tepelný prvok.
2	Kôrka chleba je príliš hrubá	Chleb bol príliš dlho vo forme na pečenie chleba.	Chleb vytiahnite ihneď popečení bez použitia funkcie udržiavania tepla.
3	Je veľmi ťažké vytiahnuť chlieb.	Hnetací hák veľmi pevne prilhá do tela formy na pečenie chleba.	Po vytiahnutí chleba vlejte horúcu vodu do formy na pečenie chleba a ponorte hnetací hák na 10 minút, potom vytiahnite a očistite.
4	Zložky nie sú vhodne premiešané a pečenie je nerovné.	4. Nevhodne zvolený program	Zvoľte vhodný program.
		5. Viečko bolo otvorená niekoľkokrát po spustení programu.	Neotvárajte viečko počas kysnutia a pečenia.
		6. Odpor miešania je príliš vysoká, a hnetací hák sa nemôže vhodným spôsobom otáčať.	Vytiahnite formu na pečenie a zapnite na chvíľu bez formy: pokiaľ sa otáča správne, zmes je príliš hustá. Pokiaľ pokiaľ sa neotáča alebo otáča sa nesprávne, kontaktujte popredajný servis.

5	Zobrazuje sa „H: HH“ po stlačení tlačidla start / stop.	Teplota v domácej pekární je príliš vysoká.	Stlačte tlačidlo start / stop a odpojte domácu pekáreň, a potom vytiahnite formu na pečenie a otvorte viečku, kým zariadenie nevychladne.
6	Zobrazuje sa „Er:r“ po stlačení tlačidla start / stop.	Snímač teploty je odpojený.	Kontaktujte popredajný servis.
7	Zobrazuje sa „LL: L“ po stlačení tlačidla start / stop.	Teplota v domácej pekární je príliš nízka.	Stlačte tlačidlo Štart / Stop, otvorte viečko a nechajte zariadenie na 10 do 20 minút, aby dosiahlo izbovú teplotu.
8	Je počuť zvuk motora, ale cesta sa nemieša	Forma na chlieb je nesprávne upevnená alebo cesto je príliš husté, aby je miešaf	Skontrolujte, či je forma na pečenie dobre upevnená, a cesto je pripravené v súlade s predpisom
9	Chlieb je po kysnutí tak veľký, že tlačí viečko	Príliš veľa droždia v chlebovej zmesi alebo príliš vysoká teplota v miestnosti.	Používajte množstvo droždia odporúčané v recepte a používajte zariadenie v prostredí s vhodným teplotným rozmedzím
10	Chlieb je príliš malý alebo nenakysnul.	Príliš málo droždia v chlebovej zmesi alebo príliš nízka teplota v miestnosti.	
11	Cesto tečie po forme	Príliš veľa vody alebo inej tekutiny v chlebovej zmesi	Zmenšte množstvo tekutín, aby zlepšil hustotu testa
12	Chlieb počas pečenia prská v polovici	4. nevhodná múka	Používajte len chlebovú múku
		5. Teplota droždia je príliš vysoká	Droždie musia mať izbovú teplotu
		6. Príliš veľa vody	Použite množstvo vody odporúčané v recepte

13	Chlieb je príliš hustý a tvrdý	4. Príliš veľa múky alebo príliš málo vody	Použite menšie množstvo múky alebo väčšie množstvo vody
		5. Príliš veľa pridaných zložiek (semená, orechy, sušené ovocie...) alebo príliš veľa celozrnnej múky	Použite menšie množstvo pridávaných zložiek a pridajte trochu droždia
		6. Príliš veľa pridaných zložiek s veľkou lepkavosťou: maslo, banán...	
14	Stredná časť chleba je prázdna	9. Príliš veľa vody alebo droždia alebo nedostatok soli	Primerane zmenšte množstvo vody alebo droždia a skontrolujte soľ
		10. Teplota používanej vody bola príliš vysoká	Používajte len vodu v izbovej teplote.
15	Kôrka je príliš hrubá, a farba príliš tmavá počas pečenia ciest alebo sladkého chleba	Príliš veľa cukru v zmesi na chlieb / cesto	Stlačte tlačidlo start / stop, aby prerušil program 10 minút pred koncom a ponechajte chlieb alebo cesto vo forme pre chlieb alebo cesto zakryté uterákom po dobu cca. 20 minút



## ČEŠTINA

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.

**Důležité :** Tento spotřebič může používat děti starší 8 let a lidé se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jim byl dán dohled nebo pokud jde o bezpečné používání spotřebiče a rizika . Děti se s přístrojem nehrají. Čištění a údržbu uživatele nesmí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Nikdy neopouštějte spotřebič ani jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, pokud jsou zapojeny do zdi nebo při ochlazování.

- Před použitím zařízení zkontrolujte, jestli elektrické napětí odpovídá napětí, uvedeném na výrobním štítku zařízení.
- V rámci ochrany před možným poražením elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani samotné zařízení do vody, či jiného přípravku.
- Pro odpojení zařízení vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- Zástrčku odpojte se zásuvky pouze ve chvíli, kdy není zařízení používáno, nebo se chystáte zařízení čistit. Před sundáním jednotlivých částí zařízení k vyčištění, vyčkejte, až zařízení ochladne.
- Není povoleno používat žádné zařízení, které má poškozený napájecí kabel a zástrčku, nebo v důsledku upuštění, či jiného vlivu došlo k celkové poruše zařízení. Zařízení ihned předejte k nejbližšímu autorizovanému servisu (\*) za účelem kontroly, opravy, potažmo nutné regulace.
- Používáním příslušenství, která nejsou výrobcem doporučená, může dojít k častým poraněním uživatele.
- Nepoužívejte venku.
- Dbejte zvýšené ostražitosti, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu, nebo pultu a nepřicházel ke kontaktu s horkým povrchem.



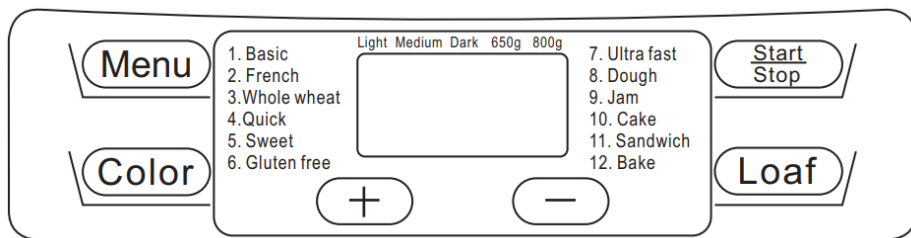
- Zařízení neumísťujte poblíž horkého plynového, nebo elektrického sporáku, dokonce ne poblíž rozehřáté trouby.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače, nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nikdy nepokládejte nic na povrchu zařízení v průběhu jeho používání.
- Zařízení vždy používejte na čistém, plochém a suchém povrchu. Poblíž by se neměly nacházet žádné hořlavé materiály takové jak: ubrusy, umělá hmota, záclony, ubrusky, závěsy na stěny atd. tak, aby se nedotýkaly zařízení a byly umístěné pokud možno nejdál v bezpečné vzdálenosti od zařízení během jeho provozu.
- Je nezbytné zařízení udržovat čisté po celou dobu z důvodu přímého kontaktu s potravinami.
- V průběhu pečení je zakázáno dotýkat se pohyblivých, nebo rotujících částí zařízení.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte úchyty
- Nikdy nezapínejte zařízení bez náležitě uspořádaných surovin vyplňujících formu.
- Nikdy nevyndávejte chleba tloučením horní, nebo krajní části formy, může to vést k poškození formy.
- Do domácí pekárny je zakázáno vkládat kovové fólie a ostatní materiály, co v důsledku může vést ke vzniku zkratu, nebo požárů.
- Zařízení je primárně určeno pouze k domácím účelům. Není vhodné k bezpečnému používání v kuchyních pro personál, farmách a v jiných obytných prostředích.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, ke kterým není určeno. Záruka ztrácí platnost v případě, že je zařízení používáno k (půl) profesionálním účelům, nebo ne v souladu s nynějším návodem.

**Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě nedodržování instrukcí umístěných v nynějším návodu. Návod k obsluze uchovejte pro pozdější využití.**

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškeré balící materiály, nálepky, nebo etikety.
- Vyčistěte formu na pečení hnětač (míchadlo) horkou vodou s použitím mycího přípravku a stírací houby.
- Zařízení přetřete uvnitř a zevnitř navlhčeným hadříkem.
- Zapněte pekárnou a pečte naprázdno 10 minut. Nechte úplně vychladnout a znovu očistěte všechny odnímatelné části. Před opětovnou montáží se ujistěte, zda jsou zcela suché.
- Domácí pekárna může být v provozu v teplotním rozsahu od 15° C do 34° C.

## FUNKCE



### Menu

Slouží k nastavení programu pečení. Stlačením tlačítka menu se zobrazí nabídka 12 dostupných programů. Po každém stlačení tlačítka menu uslyšíte zvukový signál a číslo programu se zobrazí na LCD displeji.

<b>1. Hnětení</b>	Hnětení, růst těsta a pečení klasického chleba.
<b>2. Francouzský</b>	Hnětení a pečení s prodlouženou dobou pro růstu těsta. Chléb bude mít více křupavou kůrku a lehčí konzistenci.
<b>3. Celozrnný</b>	Hnětení, růst těsta a pečení celozrnného chleba. Zahřívání je delší, proto aby zrno absorbovalo vodu a nabobtnalo.
<b>4. Rychlý</b>	Hnětení, růst těsta a pečení bochníku na sodě, nebo prášku na pečení Chléb bude menší a pevnější.
<b>5. Sladký</b>	Hnětení, růst těsta a pečení sladkého chleba. Chléb bude mít křupavou kůrku a sladkou chuť.
<b>6. Bezlepkový</b>	Hnětení, růst těsta a pečení bezlepkového chleba. Zahřívání je delší, proto aby zrno absorbovalo vodu a nabobtnalo.
<b>7. Ultra-rychlý</b>	Hnětení, růst těsta a pečení 700 gramového bochníku v nejkratším možném čase. Chléb bude menší a pevnější než v programu Quick (Rychlý).
<b>8. Těsto na chleba</b>	Pouze hnětení a růst těsta. Vydejte těsto a uformujte ho, dle vlastního uvážení např. na housky, pizzu, chleba na páře atp.
<b>9. Džem</b>	Pouze hnětení a kynutí.
<b>10. Těsto</b>	Hnětení, růst těsta a pečení těsta použitím sody, nebo kypřicího prášku na pečení.
<b>11. Sandwich</b>	Hnětení, růst těsta a pečení sandwichového chleba Chléb bude mít lehčí konzistenci a tenčí kůrku.
<b>12. Pečení</b>	Pouze pečení, Volba pro eventuelní nutnost prodloužení doby pečení.

### Loaf (Velikost bochníku)

Pro volbu velikosti bochníku stiskněte toto tlačítko: doba přípravy se může lišit v závislosti od velikosti bochníku.

### **Opoždění: + nebo -**

Nastavte opoždění před zahájením programu nastavením času, kdy má být chleba hotový ke konzumaci (čas opoždění zahrnuje hnětení, růst těsta a pečení chleba). Pro zvětšení, nebo zmenšení opoždění v 10 minutových intervalech nastavte opoždění stisknutím tlačítka Time (Čas) + , nebo Time (Čas) - . Maximální délka opoždění je 13 hod. Příklad: Zrovna máme 20:30 a chtěli byste, aby Váš chléb byl hotov následující ráno v 7:00 hod., tj. za 10 hodin a 30 minut.

Vyberte svůj program, barvu kůrky, velikost bochníku a následně stiskněte Čas +, nebo Čas - abyste na displeji mohli nastavit čas 10:30. Následně pro aktivaci opožděného programu stiskněte tlačítka Start / Stop. Poté se Vám zobrazí blikající tečka, tzn., že odpočet zvoleného času byl aktivován. Chléb bude hotov v 7:00 hodin ráno včetně doby udržování tepla cca. 1 hodinu.

### **Pozor:**

- Pro získání požadovaného výsledku neopoždujte programy č. 7, 9 a 12.
- Nedoporučuje se rovněž nastavovat opoždění pečení chleba, obsahujícího rychle kazící se suroviny takové jak: vejce, mléko, máslo atp.

### **Color (Barva):**

Vyberte SVĚTELÉ, STŘEDNĚ SVĚTLÉ, nebo TMAVÉ zbarvení kůrky

### **Start/Stop :**

Pro spuštění programu stiskněte tlačítka Start / Stop. Rození se krátký zvukový signál a na displeji se zobrazí dvě blikající tečky, tzn., že program byl spuštěn. Po spuštění programu je každé jiné tlačítka neaktivní s výjimkou tlačítka Start / Stop.

Pro pozastavení programu stiskněte tlačítka Start / Stop a podržte ho cca. přes 3 sekundy, až zvukový signál potvrdí, že program byl vypnut.

## **PRVNÍ POUŽITÍ**

- Zařízení se spustí ihned po připojení do elektrického proudu, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí symbol „3:00“. Tečky mezi „3“ a „00“ blikají.
- Šipka ukazuje na 800g a MEDIUM, protože se jedná o výchozí nastavení.
- Pro získání jak nejlepších výsledků, doporučujeme užívat zařízení v místnosti, ve které teplota nepřekročí teplotní interval od 15 °C do 34 °C.

## **AUTOMATICKÉ FUNKCE**

- **Udržování tepla:** chléb je automaticky podhříván po dobu 60 minut po jeho upečení. V případě, že si přejete chleba vytáhnout, stiskněte tlačítka **Start / Stop**.
- **Paměť:** V případě, že zařízení bude vypnuto v průběhu práce jednoho z programu, program bude automaticky pokračovat do 10 minut po vypnutí zařízení. V případě, že čas přerušení překročí 10 minut je nutné program spustit znova manuálně: stiskněte tlačítka **Start /stop** a opětovně spustíte program od začátku.
- **Přidejte ovoce automaticky:** Před operací vložte doplňky, jako je ovoce, do přihrádky na přísady. Ingredience se do chleba přidávají automaticky během přípravy.

## JAK PŘIPRAVIT CHLEBA

1. Umístěte formu na vyznačeném místě, následně ji otáčejte ve směru hodinových ručiček až do momentu, kdy uslyšíte zacvaknutí, to potvrzuje, že je forma na správné pozici. Připevněte hnětací čepel na hnacích hřídelích. Otočte hnětače ve směru hodinových ručiček až do doby než zapadnou na místo. Před umístěním hnětačů se doporučuje vyplnit otvory teplovzdušným margarínem, díky tomu se těsto nepřilepí na hnětač a hnětače bude snadné vyndat z chleba.
2. Vložte suroviny do formy na pečení chleba. Většinou se nejdříve vlévá voda, nebo jiné tekoucí přípravky, následně se přidá cukr, sůl a mouka. Jako poslední složka je vždy přidáváno droždí, nebo kypřicí prášek na pečení. V případě těžkého těsta s vysokým obsahem žitné, nebo celozrnné mouky pro získání lepšího hnětacího efektu doporučujeme změnit pořadí zvolených surovin, tj. nejprve vložit suché droždí a mouku a teprve nakonec vodu, či jiný tekoucí přípravek.
3. Na povrchu mouky prstem udělejte otvor a vložte do něj droždí. Ujistěte se, že nejsou v kontaktu s tekoucími přípravky, anebo solí. Maximální množství mouky a droždí je uvedeno v receptu.
4. Opatrně uzavřete víko a připojte zařízení do elektrické zásuvky.
5. Pro zvolení vybraného programu stiskněte tlačítko **Menu**.
6. Stiskněte tlačítko Barva, pro výběr vhodného zbarvení kůrky.
7. Pro výběr požadované velikosti (650 g, nebo 800 g) stiskněte tlačítko **Velikost bochníků**.
8. Nastavte čas opoždění, stisknutím tlačítka **+**, nebo **-**. Tento krok můžete přeskočit, v případě, že si přejete, aby domácí pekárna začala péct ihned po zapnutí.
9. Pro zahájení provozu zařízení stiskněte tlačítko **Start / Stop**.
10. Pro **HNĚTENÍ, FRANCOUZSKÝ, CELOZRNNÝ, RYCHLÝ, SLADKÝ, ULTRA-RYCHLÝ, TĚSTO, SANDWICH** program bude v průběhu provozu přehrán dlouhý zvukový signál. Má upozornit na možnost přidání surovin, proto lze otevřít víko a vložit potřebné suroviny. Existuje možnost, že během pečení uniká pára skrz ventilační otvory víka. Jedná se o zcela běžný jev.
11. Po skončení procesu pečení se rozezná 10 zvukových signálů. Pro přerušení procesu a vyjmutí chleba stiskněte tlačítko **Start / Stop** přidržením ho cca. 2 sekund, nebo můžete jednoduše počkat: chléb bude automaticky podhříván po dobu 1 hodiny.
12. Víko otevírejte pouze pomocí kuchyňských rukavic, silně uchopte úchyty formy. Otočte formu proti směru hodinových ručiček, opatrně vytáhněte formu ze zařízení.

13. Pomocí nepřilnavé špachtle opatrně odsuňte boky chleba od formy. Otočte formu vzhůru nohama nad čistým povrchem desky stolu, opatrně pořeste, až se chleba začne vysouvat na stůl. Opatrně odstraňte formu a ochlazujte pečivo po dobu cca. 20 minut před pokrájením.

**Pozor:**Před pokrájením bochníku, pomocí háčku odstraňte hnětací nůž, který je schován v dolní části bochníku.

14. Odpojte zařízení z elektřiny.

## SPECIÁLNÍ PROGRAMY

### Rychle pečené chleby

Rychlé chleby jsou pečené pomocí kypřicího prášku do pečiva, nebo jedlé sody zejména ve vlhkých a teplých podmínkách. Pro získání dokonalé kvalitního rychlého pečiva se doporučuje umístit všechny tekoucí přípravky na dně formy na pečení chleba, naopak suché suroviny na povrchu formy. V průběhu prvního hnětení rychlého chlebového těsta část suchých surovin se může hromadit v rozích zařízení. V takovém případě bude nejspíš nutná pomoc během mechanického míchání, tak aby se zabránilo vytváření hrudek mouky použitím gumové špachtle.

### Ultra-rychlé programy

Domácí pekárna může díky ultra-rychlým programům upéct bochník chleba v průběhu 1 hodiny, chléb má ale něco hustší konzistenci.

Přidávaná voda by měla být horká: 48-50 °C, pro měření je nutné použít varný teploměr. Teplota vody je velice důležitá pro samotný výkon pečení. V případě, že je teplota vody příliš nízká, chléb nedosáhne požadované velikosti, a naopak jestli je teplota vody příliš vysoká, znemožní droždím růst, co také ve velké míře bude mít vliv na výkon pečení.

### Droždí

Droždí vytvářejí oxid uhličitý, díky čemu chléb roste, a vnitřní vlákna měknou.

Droždí je nutné skladovat v ledničce, protože vystavením se horkému vzduchu by došlo k jejich skažení. Před použitím zkontrolujte datum a čas skladování droždí. Po každém použití jak nejdříve vraťte zbytek droždí zpátky do ledničky.

Vypávaním surovin do formy na pečení dávejte pozor, aby droždí bylo vloženo do suché mouky. Nemůže přijít ke kontaktu se solí, či jinými tekoucími přípravky.

Dbejte zvýšené ostražitosti během přidávání správného množství droždí dle receptu:

- 1 lžička aktivních suchých droždí = 3/4 lžičky suchých instantních droždí
- 1,5 lžičky aktivní droždí = 1 lžička instantního droždí
- 2 lžičky aktivních suchých droždí = 1.5 lžičky instantního droždí

(v Polsku – máme nejspíš trochu jiné druhy droždí: čerstvé a sušené (instant) – je obecně přijato, že 7 g instantního droždí = 25 g čerstvých droždí a také že balení instantního droždí má většinou 7-8 g a vystačí na 0,5 kg mouky).

Obvykle příčina kdy chléb neroste, je způsobená nesprávným použitím droždí, nebo jeho špatným množstvím

## Voda

Voda je neodmyslitelnou součástí každého pečení chleba. Teplota vody by se měla pohybovat v rozmezí :20°C a 25°C, taková teplota je nejpříznivější.

Pro zlepšení chutě chleba a barvy kůrky lze vodu zastoupit čerstvým mlékem, nebo vodou smíchanou s 2% sušeným mlékem, Některé recepty mohou vyžadovat džus za účelem posílení chutě pečiva jako je např.: jablečný, pomerančový džus, nebo citrónová šťáva atd.

## Hmotnost surovin

Jedním z důležitých kroků k přípravě dobrého chleba je použití správného množství surovin.

Pro získání ideálního množství surovin se doporučuje použít sklenici, nebo lžičku s vyznačenou měrkou. V opačném případě bude to mít značný vliv na kvalitu pečeného chleba.

Vodu, čerstvé mléko, sušené mléko je nutné odměřit měrkou.

V průběhu odměření kuchyňského oleje, nebo jiných složek důkladně vyčistěte měrku od veškerých surovin.

## RECEPTY

### HNĚTENÍ

Velikost bochníku	650g	800g
1. Voda	280 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Sůl	7g	10g
4. Cukr	24g	36g
5. Mouka	420g	490g
6. Kvasinky	1.5g	1.5g

### FRANCOUZSKÝ

Velikost bochníku	650g	800g
1. Voda	280 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Sůl	10g	14g
4. Cukr	18g	24g
5. Mouka	420g	490g
6. Kvasinky	1.5g	1.5g

## CELOZRNÝ

Velikost bochníku	650 g	800 g
1. Voda	260 ml	340 ml
2. Olej	24g	36g
3. Sůl	7g	14g
4. Celozrná mouka	110g	220g
5. Chlebová mouka	280g	280g
6. Hnědý cukr	18g	23g
7. Mléčné prášky	14g	21g
8. Kvasinky	1.5g	1.5g

## RYCHLÝ

Velikost bochníku	800 g
1. Voda (40 ~ 50 °C)	320 ml
2. Olej	24g
3. Sůl	10g
4. Cukr	24g
5. Mouka	490g
6. Kvasinky	6g

## SLADKÝ

Velikost bochníku	650 g	800 g
1. Voda	280 ml	340 ml
2. Zeleninový olej	24g	36g
3. Sůl	10g	14g
4. Cukr	36g	48g
5. Mouka	420g	490g
6. Mléčné prášky	14g	14g
7. Kvasinky	1.5g	1.5g

## BEZLEPKOVÝ

Velikost bochníku	650 g	800 g
1. Voda	280ml	340ml
2. Olej	2 lžíce	3 lžíce
3. Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
4. Bezlepková mouka	420 g	560 g
5. Cukr	2 lžíce	2 lžíce
6. Kvasinky	2 čajové lžičky	1,5 čajové lžičky



## ULTRA-RYCHLÝ

Velikost bochníku	650 g
1. Voda (40 ~ 50 °C)	270 ml
2. Olej	24g
3. Sůl	7g
4. Cukr	36g
5. Mouka	420g
6. Kvasinky	6g

## TĚSTO NA CHLEBA

Velikost bochníku	/
1. Voda	360g
2. Olej	24g
3. Sůl	10g
4. Rafinovaná mouka	560g
5. Cukr	24g
6. Kvasinky	1,5g

## DŽEM

Velikost bochníku	/
1. Šfouchaná jahoda	800 g
2. Cukr	230g
3. Pudingový prášek	150g

## TĚSTO

Velikost bochníku	/
1. Olej	24g
2. Cukr	96g
3. Vejce	6
4. Samovolně rostoucí mouka	250 g
5. Ochucovací esence	1 čajová lžička
6. Citronová šťáva	1 polévková lžíce
7. Kvasinky	3g

## SANDWICH

Velikost bochníku	650 g	800 g
1. Voda	270 ml	360 ml
2. Máslo nebo margarín	23 g	30 g
3. Sůl	10g	14g
4. Cukr	18g	24g
5. Suché mléko	10g	14g
6. Chlebová mouka	420g	560g
7. Suché droždí	3g	3g

## ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

**Před vyčištěním vždy odpojte zařízení z elektrického proudu a vyčkejte než vychladne.**

- Zařízení vyčistěte po každém použití.
- Formu na pečení a hnětač umyjte horkou vodou s použitím vhodného mycího prostředku.
- Zařízení ani jeho příslušenství nečistěte kovovými, nebo jinými tvrdými houbami, může to způsobit poškození nepřilnavého povrchu zařízení.
- Konstrukci zařízení otřete vlhkým hadříkem.
- **NEPONOŘUJTE do vody ani do jiného tekoucího přípravku.**

Pro zamezení prašnosti a pro ochranu proti vlhkosti čisté a suché zařízení skladujte v originálním balení.


## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

	<b>Problém</b>	<b>Příčiny</b>	<b>Rada</b>
1	V průběhu pečení uniká kouř	Některé ingredience se přilepily na teplý prvek	Odpojte domácí pekárnu z elektřiny a vyčistěte teplý prvek.
2	Kůrka chleby je příliš tlustá	Chléb zůstal příliš dlouho ve formě na pečení.	Chléb vyndávejte ihned po upečení bez využívání funkce udržování tepla
3	Chléb lze velmi těžce vyjmout.	Hnětač silně přilnul na dno formy pro pečení chleba.	Po vyjmutí chleba vlijte horkou vodu do formy na pečení a ponořte hnětač na dobu 10 minut do vody, následně ho vyndejte a vyčistěte.
4	Suroviny nezůstaly náležitě promíchané a proces pečení je nerovnoměrný.	7. Chybně zvolený program,	Vyberte vhodný program.
		8. Po spuštění programu došlo k několika otevřením víka.	Neotvírejte víko v průběhu růstu těsta a pečení.
		9. Odpor hnětení je příliš vysoký a hnětač není schopen míchat.	Vyndejte formu na pečení a zařízení na chvíli spusťte bez vložené formy: v případě, že dochází k pravidelnému hnětení směs je dostatečně hustá; V případě, že se hnětač otáčí nepravidelně, ihned kontaktujte zákaznický servis.
5	Zobrazuje se „H: HH“ po stisknutí tlačítka start /	Teplota domácí pekárny je příliš vysoká.	Stiskněte tlačítko start /stop a odpojte zařízení. Následně vyndejte formu na pečení, otevřete víko a vyčkejte, až zařízení vychladne.
6	Zobrazuje se „Er.r“ po stisknutí tlačítka start / stop.	Teplotní čidlo je odpojeno.	Obraťte se s pomocí na zákaznický servis
7	Po stisknutí tlačítka start / stop se zobrazuje „LL:L“	Teplota domácí pekárny je příliš nízká	Stiskněte tlačítko Start /Stop, otevřete víko a zařízení ponechte na dobu 10 a 20 minut vychladnout, tak aby vychladlo na úroveň pokojové teploty.

8	Jde slyšet motor, ale těsto není hněteno.	Forma na pečení je špatně připevněná, nebo těsto je příliš husté a není možné ho promíchat.	Zkontrolujte, jestli forma na pečení je správně připevněna a těsto je připraveno v souladu s receptem
9	Chléb přespříliš vyrostl a tlačí na víko zařízení	Příliš mnoho droždí v chlebové směsi, nebo vysoká teplota v místnosti	Používejte množství droždí uvedené na receptu a zároveň zařízení použijte v prostředí o vhodných teplotních podmínkách.
10	Velikost chleba je příliš malá, nebo chléb neurostl	Příliš málo droždí v chlebové směsi, nebo nízká teplota v místnosti.	
11	Těsto se roztéká po formě	Příliš mnoho vody, nebo jiného tekoucího přípravku v chlebové směsi	Pro zlepšení hustoty těsta omezte počet tekoucích přípravku
12	Chléb v průběhu pečení praská ve své polovině	7. Špatný typ mouky	Používejte pouze chlebovou mouku
		8. Teplota droždí je příliš vysoká	Droždí musejí mít pokojovou teplotu.
		9. Příliš mnoho vody	Použijte množství vody doporučené v receptu
13	Chléb je příliš hustý a tvrdý	7. Příliš mnoho mouky, nebo málo vody	Omezte množství mouky a zvětšete množství vody
		8. Příliš mnoho přidávaných surovin (semínka, ořechy, sušené ovoce.), nebo příliš málo celozrnné mouky	Snižte počet přidávaných surovin a přidejte droždí
		9. Příliš mnoho přidávaných lepkavých přísad: máslo, banán...	
14	Chléb je uvnitř dutý	8. Příliš mnoho vody, nebo droždí, případně i příliš málo soli	Snižte množství vody, nebo droždí a zkontrolujte množství soli
		9. Teplota používané vody byla příliš vysoká	Používejte vodu pouze o pokojové teplotě.

15	V průběhu pečení dortů, nebo sladkého chleba je kůrka příliš tlustá a barva příliš tmavá	Příliš mnoho cukru ve směsi chléb / dort	Pro přerušení programu 10 minut před jeho koncem stiskněte tlačítko start / stop a chléb, nebo dort ponechte přikrytý ručníkem cca. 20 minut.
----	--	--	---

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

## ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC

My, TKG SRL / Bvba, tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008 / ES. I když náš výrobek nemá k dispozici funkci na minimalizaci spotřeby energie, která by podle nařízení 1275/2008 / ES měla po dokončení hlavní funkce výrobek vypnout nebo přepnout do pohotovostního režimu, což je však prakticky nemožné, protože by to mohlo ohrozit hlavní funkci výrobku natolik, že používání výrobku by již nebylo možné!

Z tohoto důvodu vždy informujeme zákazníka v našem návodu k obsluze, aby spotřebič ihned po použití odpojil ze sítě.

Návod k použití je dostupný iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).









**(\*Kvalifikovaný elektrikář: Vyznačená osoba prodejním oddělením producenta, dovozcem, nebo každá osoba disponující nezbytnou kvalifikací pro provádění tohoto typu oprav bez rizika vzniku možného nebezpečí. V každém případě je nutné zařízení předat třetím osobám.**





# ***efbe-Schott***<sup>®</sup>

## **SC BBA 1000 BK CP**

 EN	ENGLISH	5
 DE	DEUTSCH	18
 FR	FRANCAIS	32
 SP	ESPAÑOL	47
 PL	POLSKI	61
 NL	NEDERLANDS	76
 SK	SLOVENSKÝ	90
 CZ	ČEŠTINA	104

### **Efbe-Schott**

#### **Efbe Elektrogeraete GmbH**

Gustav-Toepfer-Straße 6

07422 Bad Blankenburg / Thuringia - Germany

Tel: +49 36741 70268

Fax: +49 36741 70227

service@efbe-schott.de

www.efbe-schott.de

