DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
NÁVOD K POUŽITÍ

AUTOMATISCHE BROODBAKMACHINE
MACHINE À PAIN
BROTBACKMASCHINE
BREADMAKER
DOMÁCÍ PEKÁRNA

B3990

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wenn der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.
Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.
En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía sólo se aplica si la tarjeta de garantía ha sido estampillada y firmada por el comerciante en el momento de la compra. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
1. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **B3990**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom .....
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse .....
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat .....
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu,podpis a razítko

Tel.: .....

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

.

Reklamace : (vyplní zákazník nebo obchod)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

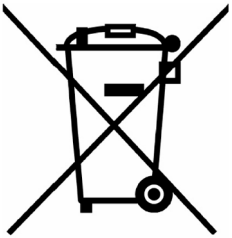
Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.

INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou. Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

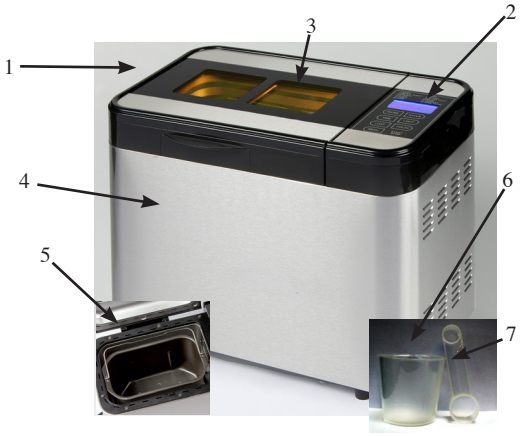
GELIEVE ONDERSTAANDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES GRONDIG DOOR TE NEMEN, ALVORENS U HET ELEKTRISCH TOESTEL GAAT GEBRUIKEN:

- Controleer of de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Gebruik het toestel niet als het elektrisch snoer of de stekker beschadigd zijn, als het toestel niet naar behoren werkt, als u het heeft laten vallen of als het op een andere manier beschadigd is. Breng het toestel naar de dienst naverkoop van de fabrikant of het dichtstbijzijnde servicecenter voor nazicht of herstelling.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handvaten of de knoppen.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact, als u het toestel niet gebruikt, als u onderdelen toevoegt of verwijdert of als u de broodbakmachine wil reinigen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een warm oppervlak hangen.
- Gebruik enkel accessoires die door de fabrikant zijn aanbevolen, om het risico op lichamelijk letsel te vermijden.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het toestel kunnen spelen.
- Plaats het toestel niet in de buurt van een gasoven of een elektrische oven, of in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig als u het toestel verplaatst, als het hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

- Raak de bewegende en draaiende onderdelen niet aan, als de broodbakmachine in werking is.
- Zet het toestel niet aan, als er geen ingrediënten in zitten.
- Sla nooit op het bakblik om het brood eruit te halen. Dit kan het bakblik beschadigen.
- Steek geen metalen folie of andere metalen materialen in de broodbakmachine, om het risico op brand of kortsluiting te vermijden.
- Bedek de broodbakmachine nooit met een handdoek of een ander materiaal. De hitte en de stoom moeten kunnen ontsnappen. Als de broodbakmachine bedekt is of als het toestel in aanraking komt met brandbaar materiaal, kan er brand veroorzaakt worden.
- Zet het toestel altijd eerst uit en verwijder dan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de broodbakmachine niet voor andere doeleinden dan datgene waarvoor het bestemd is.
- Dit toestel is uitgerust met een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis geaard is.
- De broodbakmachine mag niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem gebruikt worden.
- Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet zonder het bakblik om schade aan het toestel te vermijden.
- Het totaal gewicht van alle ingrediënten mag niet hoger zijn dan 1400g.
- Gebruik nooit meer dan 980g bloem per brood.
- Gebruik nooit meer dan 31g verse gist of 4 + 1/2 theelepels korrelgist per brood.
- Gebruik nooit meer dan 574ml water per brood.
- Bewaar deze instructies voor latere raadpleging.

ONDERDELEN

1. deksel
2. controlepaneel
3. kijkvenster
4. behuizing
5. bakblik
6. maatbeker
7. maatlepeltje



CONTROLEPANEEL

- indicatie van het gekozen programma
- doorlooptijd van elk programma

Van zodra de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact zit, hoort u een piepsignaal en verschijnt er '1 2:55, 1200g, MEDIUM' op het display. Het dubbele punt tussen '2' en '55' flikkert niet constant. '1' duidt het gekozen programma aan. '1200g' en 'MEDIUM' duiden de gekozen instellingen aan.

START/STOP KNOP

Deze knop dient voor het starten en stoppen van het geselecteerde bakprogramma. Druk gedurende 1,5 seconden op de START/STOP knop om een programma te starten. U zult een kort piepsignaal horen. Het dubbele punt in het display zal beginnen flikkeren en het programma zal starten. Nadat een bakprogramma gestart is, kunt u behalve de START/STOP, LIGHT en PAUSE knop geen enkele andere knop indrukken.
Druk gedurende 1,5 seconden op de START/STOP knop om een programma te stoppen. U zult een kort piepsignaal horen, wat wil zeggen dat het programma gestopt is.

MENU KNOP

Met het MENU kan u de verschillende programma's instellen. Elke keer als u erop drukt (gevolgd door een korte piep), zal er een ander programma geselecteerd worden. Als u blijft drukken, zullen de 12 programma's na elkaar op het display verschijnen. Kies het gewenste programma. Hieronder vindt u de uitleg voor de 12 menu's:

1 NORMAAL (basis): Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.
2 VOLKOREN (whole wheat): Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van zware broden, zoals volkoren en meergranen. Bij dit programma is het niet aangeraden de vertragingsfunctie te gebruiken, gezien het resultaat dan

minder kan zijn.
3 FRANS (french): De kneedtijd en rijstijd is langer dan bij het normale programma.
4 SNEL (quick): Dit is het programma dat u kunt selecteren als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wil maken. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee te houden dat uw brood kleiner zal zijn dan bij het normale programma.
5 ZOET (sweet): Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnenbrood.
6 CAKE (cake): Bij dit programma wordt tijdens het rijzen baksoda of bakpoeder wordt gebruikt.
7 KNEADING (kneden): Met dit programma kunt u de machine alleen deeg laten kneden.
8 DEEG (dough): Met dit programma kunt u de broodbakmachine alleen deeg laten maken en laten rijzen.
9 SUPERSNEL (ultra fast): Dit is het programma om in een nog kortere tijd dan het SNEL programma een brood te bakken. Het brood heeft dan een vastere structuur.
10 BAKKEN (bake): Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder hebt gemaakt. U kunt het deeg met dit programma enkel afbakken. Dit wordt ook gebruikt om de baktijd van de geselecteerde instellingen te verkorten.
11 DESSERT (dessert): Dit programma wordt gebruikt voor het maken van desserts.
12 HUISGEMAAKT (home made): u kunt met dit programma de kneed-, rijs- en baktijd en de warmhoudfunctie naar wens instellen:
KNEAD1: 6-14 minuten
RISE1: 20-60 minuten
KNEAD2:5-20 minuten
RISE2: 5-120 minuten
RISE3: 0-120 minuten
BAKE: 0-80 minuten
KEEP WARM: 0-60 minuten

Druk eenmaal op de CYCLE knop. KNEAD1 zal op het LCD-scherm verschijnen. Druk op de TIME knop om de minuten in te stellen. Druk op de CYCLE knop om te bevestigen.
Druk nogmaals op de CYCLE knop om naar de volgende stap over te gaan. RISE1 zal op het LCD-scherm verschijnen. Druk op de TIME knop om de minuten in te stellen. Als u de TIME knop ingedrukt houdt, zullen de minuten sneller optellen. Druk op de CYCLE knop om te bevestigen.
Stel op deze manier ook de overige stappen in. Druk tenslotte op de START/STOP knop om alle instellingen te bevestigen.
Druk op de START/STOP knop om het programma te starten.
Nota: deze instelling kan in het geheugen van de broodbakmachine bewaard worden.

COLOR-KNOP

Met deze knop kunt u de kleur van de korst (LIGHT, MEDIUM, DARK) instellen.

LOAF-KNOP

Druk op deze knop om de gewenste grootte van het brood te selecteren: 1000g, 1200g of 1400g. Van zodra u de gewenste grootte heeft geselecteerd, zal het display de overeenkomstige grootte weergeven.
Naar gelang de gewenste grootte, kan de baktijd verschillen.
U kunt deze knop enkel gebruiken bij de volgende programma's: NORMAAL, VOLKOREN, FRANS, ZOET en SUPERSNEL.

TIJDVERTRAGING

Deze knop dient voor de tijdvertraging. U kunt deze knop gebruiken als u wil dat de broodbakmachine pas op een later moment begint te werken. U stelt dit als volgt in:

1. Selecteer het programma (MENU), de kleur van de korst (COLOR) en de grootte van het brood (LOAF)
2. Druk op de TIME knop om de tijdvertraging in te stellen. Let erop dat de baktijd in deze tijdvertraging zit inbegrepen.
   Voorbeeld: het is 20.30u 's avonds en u wilt om 7u 's morgens vers gebakken brood. Druk op de TIME knop totdat er 10:30 op het display verschijnt (telkens u op de knop drukt, worden er 10 minuten bij geteld). Er zullen immers 10 en een half uur voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de TIME knop gedrukt heeft, tot het moment dat het brood klaar moet zijn (7u 's morgens).
3. Druk op de STOP/START knop om de tijdvertraging te activeren. Het dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu aflopen, tot het tijdstip bereikt is waarop het brood klaar moet zijn.

Nota: U kunt maximum 13 uur tijdvertraging instellen. Gebruik de tijdvertraging niet, wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn, zoals eieren, verse melk, fruit en uien.

LIGHT-KNOP

Druk eenmaal op de knop en het licht zal aangaan waardoor u het bakproces kan volgen. Als u binnen de minuut nogmaals op de knop drukt, zal het licht uitgaan. Na één minuut gaat het licht automatisch uit.

PAUSE-KNOP

U kunt te allen tijde op de PAUSE knop drukken om het bakprogramma te onderbreken, nadat het gestart is. Het bakprogramma zal stoppen, maar de instelling blijft bewaard en de resterende tijd zal op het display flikkeren. Als u nogmaals op de PAUSE knop drukt, zal het programma opnieuw starten.

WARMHOUDFUNCTIE

Na het bakken kan het brood gedurende één uur nog automatisch warm gehouden

worden. Als u het brood er eerder uit wil halen, schakelt u deze functie uit door op de START/STOP knop te drukken.

GEHEUGENFUNCTIE

Als er een stroomonderbreking zou zijn tijdens het lopen van een bakprogramma, zal het bakproces automatisch na 10 minuten opnieuw gestart worden, zelfs zonder dat u op de START/STOP knop drukt. Als de stroomonderbreking langer dan 10 minuten duurt, werkt de geheugenfunctie niet meer. Alle ingrediënten moeten uit het bakblik gehaald worden en er opnieuw ingestoken worden en de broodbakmachine moet opnieuw gestart worden.
Als het deeg nog niet aan het rijzen was tijdens de stroomonderbreking, kunt u dadelijk op de START/STOP knop drukken en het programma opnieuw van het begin starten.

VERGRENDELINGSFUNCTIE CONTROLEPANEEL

U kunt het controlepaneel vergrendelen door eerst op de CYCLE knop te drukken en daarna op de COLOR knop.
Eens het controlepaneel vergrendeld is, kan geen enkele controleknop behalve de CYCLE en COLOR knop gebruikt worden. Dankzij deze functie kan het bakproces niet onbedoeld onderbroken worden en kunnen kinderen de broodbakmachine niet bedienen, als u er niet bij bent. Als u deze functie niet gebruikt, zullen de controleknoppen vergrendeld worden, vijf minuten nadat het bakprogramma gestart is. U moet eerst het toestel ontgrendelen, als u de broodbakmachine wil bedienen.

OMGEVING

Deze broodbakmachine zal in eender welke temperatuur goed werken, maar er kan een verschil in grootte zijn, als u het toestel in een erg warme of een erg koude kamer gebruikt. De aan te raden kamertemperatuur schommelt tussen 15°C en 34°C.

WAARSCHUWING DISPLAY

1. Als op het display ‘H HH’ verschijnt, nadat u op de START/STOP knop heeft gedrukt, is de temperatuur binnenin nog te hoog. Het bakprogramma moet dan stopgezet worden. Open het deksel en laat de broodbakmachine gedurende 10 tot 20 minuten afkoelen.
2. Als op het display ‘E E0’ of ‘E E1’ verschijnt, nadat u op de START/STOP knop, werkt de temperatuursensor niet goed. Laat deze controleren door een gekwalificeerd persoon.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Als u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt, zou het kunnen dat u rook en een bepaalde geur waarneemt. Dit is perfect normaal en zal overgaan. Zorg ervoor dat de lucht voldoende kan ventileren rond het toestel.

1. Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig zijn en dat er geen schade

aan het toestel is.
2. Maak alle onderdelen schoon volgens de aanwijzingen in ‘Onderhoud en reiniging’.
3. Selecteer de BAKE instelling en bak gedurende 10 minuten zonder dat er iets in het bakblik zit. Laat de broodbakmachine afkoelen en maak al de onderdelen opnieuw schoon.
4. Maak alle onderdelen grondig droog en zet de broodbakmachine in elkaar. Het toestel is klaar voor gebruik.

GEBRUIKSWIJZE

1. Plaats het bakblik op zijn plaats en druk het aan tot het op zijn plaats klikt. Bevestig de kneedhaak op de as. Het is aangeraden warmtebestendige margarine te gebruiken alvorens de kneedhaak te plaatsen, om te vermijden dat het deeg aan de kneedhaak blijft kleven en om ervoor te zorgen dat het brood gemakkelijk uit de broodbakmachine gehaald kan worden.
2. Doe de ingrediënten op volgende wijze en volgorde in het bakblik:
    - De helft van het benodigde meel
    - Water/melk
    - Boter/olie
    - Eventueel eieren
    - De rest van het benodigde meel
    - Suiker (doe de suiker aan één kant)
    - Zout (doe het zout aan de andere kant)
    - Gist (doe de gist in een holletje in het midden)
      Let op! De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat dan het water de gist zal activeren, alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en gekneed zijn.
3. Sluit het deksel zachtjes en steek de stekker in het stopcontact.
4. Druk op de MENU knop tot u het gewenste programma geselecteerd hebt.
5. Druk op de COLOR knop om de gewenste korstkleur te selecteren.
6. Druk op de LOAF knop om de gewenste grootte te selecteren.
7. Stel eventueel de tijdvertraging in door op de TIME knop te drukken.
8. Druk ongeveer 1,5 seconde op de START/STOP knop.
9. Tijdens de programma’s NORMAAL, VOLKOREN, FRANS, SNEL, ZOET, CAKE, SUPERSNEL en HUISGEMAAKT, zijn er piepsignalen te horen die aangeven dat u ingrediënten kan toevoegen. Open het deksel en voeg ingrediënten toe. Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom ontsnapt door de opening van het deksel. Dit is normaal.
10. Als het bakproces voltooid is, zal er een piepsignaal te horen zijn. Druk gedurende 1,5 seconde op de START/STOP knop om het programma te stoppen. Open het deksel, haal het bakblik, met behulp van ovenwanten, uit de broodbakmachine.
    OPGELET: Het bakblik en het brood kunnen erg heet zijn! Wees voorzichtig!

11. Laat het bakblik afkoelen, alvorens het brood eruit te halen. Maak met een anti-kleefspatel voorzichtig de zijkanten van het brood los van het bakblik.
12. Zet het bakblik ondersteboven neer op een rooster of schoon oppervlak en schud het brood voorzichtig uit het bakblik.
13. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen, voor u het snijdt. Wij raden aan het brood met een elektrisch mes te snijden. Als u een fruit- of keukenmes gebruikt, kan het brood uit vorm geraken.
14. Als u afwezig bent en de START/STOP knop aan het einde van het programma niet indrukt, wordt het brood automatisch nog gedurende één uur warm gehouden. Na dat uur, zijn er 10 piepsignalen te horen.
15. Verwijder de stekker uit het stopcontact, als de broodbakmachine klaar is of niet wordt gebruikt.

OPGELET: Gebruik de haak om de kneedhaak onderin het brood te verwijderen. Het brood is heet. Wees dus extra voorzichtig en gebruik ovenwanten.

NOTA: Bewaar het brood in een gesloten plastic zak of in een doos, als het niet helemaal is opgegeten. Bij normale kamertemperatuur kan brood tot maximum drie dagen worden bewaard. Als u het brood langer wil bewaren, kunt u dit in een gesloten plastic zak of doos enkele dagen in de koelkast bewaren. Aangezien in zelfgemaakt brood geen bewaringsmiddelen zitten, is de houdbaarheid korter dan dat van brood uit de winkel.

SPECIALE HANDLEIDING

1. voor het SNEL programma

Met het SNEL programma maakt de broodbakmachine broden in een korte periode met bakpoeder of baksoda in plaats van met gist. Om een perfect resultaat te bekomen, raden wij aan eerst alle vloeibare ingrediënten op de bodem van het bakblik te doen en daar bovenop de droge ingrediënten.
Bij het begin van het kneden zouden sommige droge ingrediënten in de hoeken van het bakblik kunnen ophopen. Het is daarom belangrijk om een rubberen spatel te gebruiken en te helpen bij het kneden, dit om meelklonters te voorkomen.

2. voor het SUPERSNEL programma

Met het SUPERSNEL programma kan de broodbakmachine in een nog kortere tijdspanne brood bakken, maar hierdoor is de structuur van het brood wel wat vaster. In dit programma is de temperatuur van het water erg belangrijk, want dit kan de gisting negatief beïnvloeden. Als de watertemperatuur te laag is, zal het brood niet tot de verwachte afmeting rijzen. In het andere geval, als de temperatuur te hoog is, worden de actieve bestanddelen in de gist vernietigd en heeft dit ook invloed op het bakresultaat. De ideale watertemperatuur ligt tussen 45°C en 50°C. Gebruik dus,

alvorens het SUPERSNEL programma te selecteren, een kookthermometer om de watertemperatuur te controleren.

ONDERHOUD EN REINIGING

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen alvorens het schoon te maken.

- **Bakblik**: verwijder het bakblik door dit tegen de wijzers van de klok in te draaien en het met behulp van de handgreep eruit te halen. Maak de binnen- en buitenkant van het bakblik schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om beschadiging van de anti-kleeflaag te voorkomen. Het blik moet volledig droog zijn, voordat het wordt teruggeplaatst.
  LET OP: Plaats het bakblik in de broodbakmachine en draai dit met de klok mee, totdat het op de juiste plaats klikt. Als het bakblik vastzit, draai het dan lichtjes, tot het op de juiste plaats zit, waarna u het naar beneden kunt duwen.
- **Kneedhaken**: Als u moeite heeft om de kneedhaak uit het brood te verwijderen, kunt u de haak gebruiken. Maak de kneedhaak grondig schoon met een vochtige doek. Zowel het bakblik en de kneedhaken kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
- **Behuizing**: Maak de buitenkant van de broodbakmachine met een vochtige doek schoon. Gebruik geen schuurmiddelen om de hoogglans van het toestel te behouden. Dompel de behuizing nooit onder in water.
  LET OP: Het deksel hoeft voor het schoonmaken niet van het toestel gehaald te worden.
- Zorg ervoor dat de broodbakmachine volledig is afgekoeld, dat hij schoon en droog is en dat het deksel gesloten is, alvorens het toestel op te bergen.

VERKLARING VAN BROODINGREDIËNTEN

De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

Let op: overschrijd nooit de maximumcapaciteit van uw broodbakmachine! Gebruik daarom per bakbeurt nooit meer dan deze maximumhoeveelheden van de volgende ingrediënten:

Bloem: max. 980g
Gist: max. 31g verse gist of 4 + 1/2 theelepels korrelgist
Water: max. 574ml

1. Broodmeel

Broodmeel heeft een hoog glutengehalte en bevat veel proteïnen, waardoor het elastische eigenschappen heeft en voorkomt dat het brood tijdens het rijzen in elkaar zakt. Aangezien het glutengehalte hoger is dan dat van gewoon meel, kan het gebruikt worden om grotere broden met een beter vezelgehalte te maken. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt om brood te maken.

2. Gewoon meel
Gewoon meel is een mengsel van verfijnde zachte en harde tarwe en wordt speciaal gebruikt voor het maken van snel-klaarbrood en cake.

3. Volkoren tarwemeel
Volkoren tarwemeel wordt van tarwekorrels gemaakt en bevat zemelen en volkorenzaadjes. Volkoren tarwemeel is zwaarder en voedingrijker dan gewoon meel. Over het algemeen is brood gemaakt met volkoren tarwemeel kleiner. In veel recepten wordt een combinatie gemaakt van volkoren tarwemeel en broodmeel om het beste resultaat te bekomen.

4. Boekweitmeel
Boekweitmeel, dat ook wel 'grof meel' genoemd wordt, is een soort meel met hoog vezelgehalte en lijkt op volkoren tarwemeel. Om een groot brood te krijgen, dient dit in combinatie met broodmeel gebruikt te worden.

5. Cakepoeder
Cakepoeder wordt gemaakt op basis van gemalen zacht tarwemeel met laag proteïnegehalte en wordt speciaal gebruikt voor het maken van cake.

6. Maïsmeel of havermeel
Maïsmeel en havermeel worden respectievelijk gemaakt uit maïs en haver. Deze ingrediënten worden gebruikt om grof brood te maken en de smaak en de structuur van het brood te verbeteren.

7. Suiker
Suiker is erg belangrijk voor de korstkleur en de smaak van het brood. Het wordt ook als voedingsstof in gistbrood gebruikt. Meestal wordt er witte suiker gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of rietsuiker kunnen in bepaalde gevallen ook worden gebruikt.

8. Gist
Bij het gistingsproces komt koolzuurgas vrij dat het brood luchtiger maakt en de vezels zachter. Opdat de gist zich snel zou kunnen vermeerderen, heeft het koolstoffen uit suiker en meel nodig. Over het algemeen zijn er drie soorten gist: verse gist, actieve droge gist en instant gist. Instant gist wordt meer gebruikt en werkt sneller dan actieve droge gist, maar actieve droge gist zorgt voor een beter gistingsproces.
De omzetting van de hoeveelheid actieve droge gist naar de hoeveelheid instant gist gaat als volgt:

1 theelepel actieve droge gist = ¾ theelepel instant gist
1,5 theelepel actieve droge gist = 1 theelepel instant gist
2 theelepels actieve droge gist = 1,5 theelepel instant gist
Gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat zijn actieve bestanddelen anders

vernietigd worden bij hoge temperatuur. Controleer voor gebruik telkens of de gist nog vers is door de houdbaarheidsdatum van de gist te checken. Zet de gist na gebruik telkens zo snel mogelijk in de koelkast. Het feit dat het brood of het deeg niet rijzen is dikwijls te wijten aan slechte gist.
Zo kunt u controleren of uw gist nog vers en actief is of niet:

1. Schenk een half kopje warm water (45-50°C) in een maatbeker.
2. Voeg één theelepel witte suiker toe en roer dit door. Strooi daarna 2 theelepels gist over het water.
3. Zet de maatbeker 10 minuten op een warme plaats. Roer niet in het water.
4. Het schuim moet bijna het hele kopje vullen. Zoniet is de gist slecht en niet meer actief.

9. Zout
Zout is noodzakelijk om de smaak van het brood te verbeteren en de korst kleur te geven. Maar zout kan er ook voor zorgen dat de gist niet rijst. Gebruik daarom nooit te veel zout in een recept. Als u geen zout wil gebruiken, kan u dit ingrediënt weglaten, maar het brood zal dan wel iets groter zijn.

10. Eieren
Eieren verbeteren de structuur van het brood en geven het meer voedingswaarde.

11. Vet, boter en plantaardige olie
Vet maakt het brood zachter en zorgt ervoor dat u het langer kan bewaren. Boter moet voor gebruik altijd eerst gesmolten worden of in kleine stukjes gesneden worden.

12. Bakpoeder
Bakpoeder wordt vooral gebruikt voor het laten rijzen van supersnel-klaarbrood en cake. Er is geen rijstijd nodig, gezien er zich tijdens het bakproces een chemische reactie voordoet.

13. Baksoda
Baksoda heeft dezelfde functie als bakpoeder en kan ook in combinatie met bakpoeder worden gebruikt.

14. Water en andere vloeistoffen
Water is als ingrediënt essentieel voor het maken van brood. De ideale watertemperatuur ligt tussen 20°C en 25°C. Enkel voor het maken van supersnel-klaarbrood is een temperatuur van 45-50°C nodig. Het water mag ook vervangen worden door verse melk of een mengsel van water met 2% melkpoeder, waardoor de smaak en de korstkleur van het brood verbeteren. Volgens sommige recepten kan je ook sap (zoals appelsap, appelsiensap en citroensap) gebruiken om meer smaak aan het brood te geven.

AFMETEN VAN INGREDIËNTEN

Essentieel voor het maken van een goed brood is het nauwkeurig afwegen van de ingrediënten. Wij raden ten sterkste aan om een maatbeker of maatlepel te gebruiken voor het afmeten van de juiste ingrediënten. Dit is erg belangrijk voor het uiteindelijke bakresultaat.

1. Vloeibare ingrediënten afmeten
Water, verse melk of vergelijkbare vloeistoffen kunnen best met de maatbeker afgemeten worden. Zet de maatbeker op een horizontaal oppervlak om de markering goed te zien. Maak de maatbeker grondig schoon, alvorens andere ingrediënten af te meten.

2. Droge ingrediënten afmeten
Droge ingrediënten kunnen best afgemeten worden, door ze voorzichtig in de maatbeker te scheppen en ze daarna met een mes af te vlakken. Druk de ingrediënten niet aan om nog extra ingrediënten toe te voegen, want dit kan het evenwicht in het recept beïnvloeden. Bij kleine hoeveelheden droge ingrediënten kan de maatlepel worden gebruikt.

3. Volgorde van toevoegen
Voeg de ingrediënten toe in de volgorde zoals beschreven bij ‘Gebruikswijze’.
Het meel mag niet helemaal vochtig worden en de gist moet bovenop het droge meel gedaan worden. Zorg ervoor dat de gist niet met het zout in aanraking komt. Fruitingrediënten kunnen enkel na het piepsignaal toegevoegd worden. Als u de tijdvertraging gebruikt, mag u nooit ingrediënten zoals fruit en eieren gebruiken, die maar beperkt houdbaar zijn.

MOGELIJKE PROBLEMEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er komt rook uit het ventilatierooster tijdens het bakken.	Sommige ingrediënten blijven bij het eerste gebruik aan het verwarmingselement plakken; olieresten op het verwarmingselement.	Verwijder de stekker uit het stopcontact en maak het verwarmingselement schoon. Wees voorzichtig. Bak bij het eerste gebruik zonder inhoud met open deksel.

De korst van het brood is te dik aan de onderkant.	U hebt het brood te lang in het bakblik warm gehouden, waardoor er te veel water verdampt is.	Haal het brood er sneller uit, zonder het warm te houden.
Het is moeilijk om het brood eruit te halen.	De kneedhaak blijft aan de as in het bakblik vastzitten.	Vul het bakblik met heet water, nadat u het brood eruit heeft gehaald. Laat de kneedhaak gedurende 10 minuten weken, haal hem er dan uit en maak hem schoon.
De ingrediënten worden niet goed gemengd en het bakresultaat is slecht.	U hebt het verkeerde programma gekozen. U hebt het deksel een aantal keren geopend en het brood is droog en heeft geen bruine korstkleur. De kneedhaak kan niet kneden en draaien door de te grote weerstand.	Selecteer het juiste bakprogramma. Open het deksel niet, als het rijzen in het laatste stadium zit. Controleer de kneedhaakopening, neem het bakblik eruit en zet de machine in werking zonder inhoud. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de dienst naverkoop.
Op het display verschijnt 'H:HH', nadat u op de START/STOP knop heeft gedrukt.	De temperatuur binnen in de broodbakmachine is te hoog om brood te bakken.	Druk op de START/STOP knop, verwijder de stekker uit het stopcontact, haal het bakblik uit het toestel en laat de broodbakmachine met het deksel open afkoelen.
De motor maakt geluid, maar het deeg wordt niet gekneed.	Het bakblik is niet goed geplaatst of het volume van het deeg is te groot om gekneed te kunnen worden.	Controleer of het bakblik juist is geplaatst en kijk na of het deeg volgens het recept is gemaakt en of alle ingrediënten nauwkeurig zijn afgewogen.
Het brood is te groot en duwt tegen het deksel.	Te veel gist of meel of een te hoge water- of kamertemperatuur	Controleer de temperatuur en verminder de hoeveelheid van de ingrediënten die het probleem veroorzaken.

Het brood is te klein of is niet gerezen.	Geen gist of te weinig gist gebruikt. Gist niet actief door de te hoge water-temperatuur. Gist werd vermengd met zout. De kamertempera-tuur is te laag.	Controleer de hoeveelheid gist. Verhoog indien nodig de kamertemperatuur.
Er is te veel deeg en het komt over de rand van het bak-blik.	Door de hoeveelheid vloeistof wordt het deeg slap en er is ook te veel gist gebruikt.	Verminder de hoeveelheid vloeistof en volg het recept.
Het brood zakt tijdens het bakken in het midden in.	U hebt het verkeerde meel gebruikt, waar-door het deeg niet rijst. De gist heeft zich te snel vermeerderd of heeft een te hoge temperatuur. Te veel water maakt het deeg nat en slap.	Gebruik broodmeel of een sterker bakpoeder. Controleer de kamertempe-ratuur en pas aan indien nodig. Pas het recept aan naargelang de hoeveelheid water die opgenomen wordt.
Het brood is te zwaar en de struc-tuur is te vast.	Te veel meel of te weinig water gebruikt. Te veel fruitingrediën-ten of te veel volko-renmeel gebruikt.	Verminder de hoeveelheid meel of gebruik meer water. Verminder de hoeveelheid ge-bruikte ingrediënten en gebruik meer gist.
Bij het aansnijden van het brood, blijkt het van binnen hol te zijn.	Te veel water of gist of geen zout gebruikt. De watertemperatuur is te hoog.	Gebruik minder water of gist en controleer of u zout gebruikt hebt. Controleer de watertempe-ratuur.
Op de buitenkant van het brood zitten droge ingrediënten.	Er worden klevende ingrediënten gebruikt, zoals boter en bana-nen, enz. Er is niet goed gekneed door het tekort aan water.	Voeg geen klevende in-grediënten aan het deeg toe. Kijk de werking van de brood-bakmachine en de hoeveel-heid water na.

De korst is te dik en de korstkleur te donker bij het maken van cakes of voedsel met veel suiker.	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een groot effect op het bakken. Het gebruik van veel suiker heeft een zeer donkere korstkleur als gevolg.	Als de korstkleur te donker is door het gebruik van veel suiker, druk dan 5 à 10 minuten voor de geplande stoptijd op de START/STOP knop om het programma te onderbreken. Laat het brood of de cake gedurende 20 minuten met het deksel gesloten in het bakblik.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

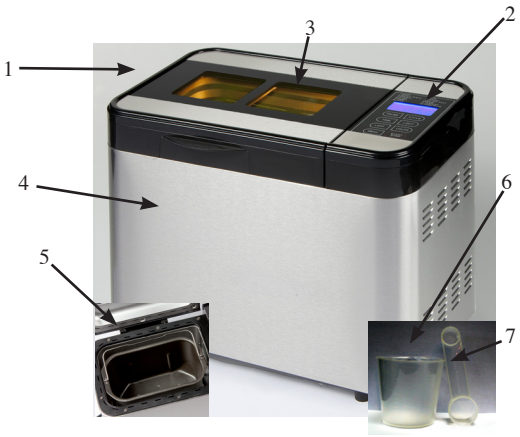
Lisez attentivement les instructions de sécurité ci-dessous, avant d'utiliser l'appareil électrique:

- Veillez à ce que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, si vous l'avez laissé tomber ou si d'une manière ou d'une autre l'appareil est endommagé. Adressez-vous au service après-vente ou le centre de service le plus proche pour faire examiner ou réparer l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter le risque de chocs électriques.
- Retirez la fiche de la prise, si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, si vous voulez introduire ou enlever des parties ou si vous voulez nettoyer la machine à pain.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais fortement plié ou n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant pour éviter le risque de lésions.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne placez l'appareil pas à proximité de brûleurs à gaz, de fours électriques ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêment prudent quand vous déplacez l'appareil lorsque celui-ci contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez pas les parties mouvantes et tournantes, si la

machine à pain est en train de fonctionner.
- Ne branchez pas l'appareil, s'il n'y a pas d'ingrédients dedans.
- Ne frappez jamais sur le moule à pain pour enlever le pain. Cela pourrait endommager le moule.
- Ne introduisez jamais de feuille de métal ou d'autres matériaux métalliques dans la machine à pain pour éviter le risque d'incendie et de court-circuit.
- Ne couvrez jamais la machine à pain d'un essuie-main ou de quelque chose d'autre. Il est important que la chaleur et la vapeur puissent s'échapper. Si vous couvrez la machine à pain ou si l'appareil entre en contact avec des matériaux inflammables, il y a toujours le risque d'incendie.
- Débranchez toujours l'appareil, avant de retirer la fiche de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour d'autres fins que celles pour lesquelles l'appareil est destiné.
- Cet appareil est équipé d'une fiche mise à la terre. Veillez à ce que la prise dans votre maison soit aussi mise à la terre.
- N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil sans le moule à pain pour éviter d'endommager l'appareil.
- Le poids total de tous les ingrédients ne peut pas être supérieur à 1400 g.
- N'utilisez jamais plus que 980g de farine par pain.
- N'utilisez jamais plus que 31g de levure fraîche ou 4 + 1/2 petites cuillères de levure sèche par pain.
- N'utilisez jamais plus que 574ml d'eau par pain.
- Conserver ces instructions pour réference ultérieure.

PARTIES

1. Couvercle
2. Panneau de contrôle
3. Fenêtre d'observation
4. Boîtier
5. Moule à pain
6. Verre gradué
7. Cuillère mesure



PANNEAU DE CONTRÔLE

- Indication du programme sélectionné
- Durée de fonctionnement de chaque programme

Dès que vous avez introduit la fiche dans la prise, vous entendrez un signal sonore et sur l'écran apparaîtra '1 2:55, 1200g, MEDIUM'. Le double point entre '2' et '55' ne clignotera pas tout le temps. '1' indique le programma sélectionné. '1200g' et 'MEDIUM' indiquent les réglages sélectionnés.

START/STOP

Ce bouton sert à démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.
Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP pour démarrer un programme. Vous entendrez un signal sonore bref. Le double point sur l'écran commencera à clignoter et le programme démarrera. Vous ne pourrez appuyer d'autre bouton que START/STOP, LIGHT et PAUSE, après que le programma de cuisson a démarré.
Appuyez de nouveau pendant environ une seconde sur START/STOP pour arrêter un programme. Vous entendrez un signal sonore bref, ce qui indique que le programma s'est arrêté.

MENU

A l'aide du bouton MENU vous pouvez régler les différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur MENU (suivi par un signal sonore bref), un autre programme sera sélectionné. Si vous continuez à appuyer, les 12 programmes apparaîtront l'un après l'autre sur l'écran. Sélectionnez le programme souhaité. Ci-dessous chaque programme est expliqué plus en détail.

PROGRAMMES

1 NORMAL (basis): C'est le programme le plus utilisé pour faire du pain blanc.
2 PAIN COMPLET (whole wheat): Ce programme est le plus convenable pour faire des pains lourds, comme le pain complet et le pain aux céréales. Nous conseillons de ne pas utiliser la fonction de la minuterie à retardement pour avoir de bons résultats.
3 FRANÇAIS (french): Le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long

que dans le programme NORMAL .
4 RAPIDE (quick): C'est le programme que vous pouvez sélectionner si vous voulez faire un pain blanc dans une période plus courte. Par conséquence le pain sera plus petit que lorsque vous auriez utilisé le programme NORMAL.
5 SUCRÉ (sweet): Ce programma est convenable pour faire entre autres du pain aux raisins.
6 CAKE (cake): En sélectionnant ce programme, il faut utiliser du bicarbonate de soude ou de la levure chimique pendant le procès de levage.
7 PÉTRIR (kneading): Pour seulement pétrir la pâte.
8 PÂTE (dough): En sélectionnant ce programme, vous pouvez seulement faire de la pâte et la faire lever.
9 SUPER RAPIDE (ultra fast): Vous pouvez utiliser ce programme pour faire un pain dans une période qui est encore plus courte que celle du programme RAPIDE. Le pain aura une structure plus dense.
10 CUISSON (bake): C'est le programme à utiliser pour de la pâte qui est déjà tout prête, que vous avez par exemple déjà faite à l'avance. La pâte ne peut que être cuite. Ce programme sert aussi à raccourcir le temps de cuisson des réglages sélectionnés.
11 DESSERT (dessert): C'est le programme utilisé pour faire des desserts.
12 FAIT MAISON (home made): En utilisant ce programme, vous pouvez régler le temps de pétrissage, de levage et de cuisson, ainsi que la fonction de maintien au chaud selon votre propre besoin :
KNEAD1: 6-14 minutes
RISE1: 20-60 minutes
KNEAD2:5-20 minutes
RISE2: 5-120 minutes
RISE3: 0-120 minutes
BAKE: 0-80 minutes
KEEP WARM: 0-60 minutes

Appuyez une fois sur CYCLE. KNEAD1 apparaîtra sur l'écran LCD. Appuyez sur TIME pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur CYCLE pour confirmer.

Appuyez encore une fois sur CYCLE pour passer à l'étape suivante. RISE1 apparaîtra sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur TIME pour régler les minutes. Si vous maintenez TIME enfoncé, les minutes s'additionneront plus vite. Appuyez sur CYCLE pour confirmer.
Réglez ainsi aussi les autres étapes. Une fois que vous avez fini, appuyez finalement sur START/STOP pour confirmer tous les réglages.
Appuyez encore une fois sur START/STOP pour démarrer le programme.
Note: ce réglage peut être sauvegardé dans la mémoire de la machine à pain.

COLOR

A l'aide de ce bouton vous pouvez régler la couleur de la croûte (légère, moyenne ou foncée).

LOAF

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la dimension du pain : 1000g, 1200g ou 1400g. Dès que vous aurez sélectionné la dimension souhaitée, l'écran affichera la dimension correspondante.
Le temps de cuisson peut varier en fonction de la dimension du pain.
Il est seulement possible d'utiliser ce bouton en sélectionnant les programmes suivants: NORMAL, PAIN COMPLET, FRANÇAIS, SUCRÉ et SUPER RAPIDE.
Note:

TIME

Si vous voulez que l'appareil ne commence pas à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour retarder la mise en marche.
Vous pouvez régler la minuterie à retardement comme suivant :

1. Sélectionnez le programme (MENU), la couleur de la croûte (COLOR) et la dimension du pain (LOAF).
2. Appuyez sur TIME pour régler la minuterie à retardement. Attention : le délai à régler doit comprendre le temps de cuisson.
   Exemple: supposez qu'il soit 20h30 et que vous désiriez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin. Appuyez sur TIME jusqu'à ce qu'il apparaisse 10:30 sur l'écran (chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le délai s'augmente avec 10 minutes), car dix heures et demie seront bien passées à partir du moment où vous avez appuyé sur TIME jusqu'au moment où le pain devra être prêt (à 7h du matin).
3. Appuyez sur STOP/START pour activer la minuterie à retardement. Le double point sur l'écran clignotera et l'écran affichera le compte à rebours indiquant le temps restant. Note : La durée maximale de la minuterie à retardement est 13 heures. N'utilisez pas la minuterie à retardement, si vous utilisez des ingrédients périssables, comme des oeufs, du lait frais, des fruits et des oignons.

LIGHT

Appuyez une fois sur ce bouton et la lumière s'allumera. Ainsi vous pouvez suivre le procès de cuisson. Si vous appuyez endéans la minute encore une fois sur le bouton, la lumière s'éteindra. Après une minute, il n'est plus nécessaire d'appuyer sur le bouton, car la lumière s'éteindra automatiquement.

PAUSE

Une fois que le programme est démarré, vous pouvez toujours interrompre le procès à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton PAUSE.
Le programme s'arrêtera, mais le réglage est sauvegardé dans la mémoire et le temps

restant clignotera sur l'écran. Appuyez encore une fois sur PAUSE pour reprendre le programme sélectionné.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Après la cuisson, le pain est encore maintenu au chaud automatiquement pendant une heure. Si vous désirez enlever le pain plus tôt, vous pouvez arrêter cette fonction, en appuyant sur START/STOP.

MÉMOIRE

S'il y aurait une interruption de courant pendant le procès du programme de cuisson, le procès de cuisson recommencera automatiquement après 10 minutes, même sans que vous appuyiez sur START/STOP. Si la durée d'interruption dépasse les 10 minutes, le réglage ne peut pas être sauvegardé dans la mémoire. Il faut alors enlever tous les ingrédients du moule à pain, introduire de nouveaux ingrédients et démarrer de nouveau la machine à pain. Si la pâte n'était pas encore en train de lever pendant l'interruption de courant, vous pouvez appuyer sur START/STOP immédiatement et redémarrer le programme.

VERROUILLAGE PANNEAU DE CONTRÔLE

Pour verrouiller le panneau de contrôle, vous appuyez d'abord sur CYCLE et après sur COLOR. Une fois que le panneau de contrôle a été verrouillé, aucun bouton de contrôle, sauf CYCLE et COLOR, ne peut être utilisé. Grâce à cette fonction, le procès de cuisson ne peut pas être interrompu involontairement et les enfants ne pourront pas utiliser la machine à pain, quand vous n'êtes pas à proximité de l'appareil. Si vous désirez ne pas utiliser cette fonction, les boutons de contrôle seront quand même verrouillés, cinq minutes après que le programme de cuisson a commencé.
Vous devrez d'abord déverrouiller l'appareil, si vous voulez utiliser les boutons de contrôle.

ENVIRONNEMENT

Cette machine à pain fonctionnera bien à toutes les températures, mais selon vous l'utilisez dans une pièce très chaude ou très froide, la dimension du pain peut varier. Nous vous conseillons de maintenir la température ambiante entre 15°C et 34°C.

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN

1. S'il apparaît 'H HH' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP, cela veut dire que la température dans la machine à pain est encore trop élevée. Arrêtez le programme de cuisson, ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil pendant 10 à 20 minutes.
2. S'il apparaît 'E E0' ou 'E E1' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP, le capteur de température ne fonctionne pas. Faites examiner l'appareil par un électricien qualifié.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Si vous utilisez la machine à pain pour la première fois, il est possible que vous apperceviez de la fumée et une certaine odeur. Cela est parfaitement normal et n'est que temporaire. Veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.

1. Contrôlez si toutes les parties et tous les accessoires sont inclus et que l'appareil n'a pas été endommagé.
2. Nettoyez toutes les parties selon les instructions du dernier paragraphe 'Maintenance et nettoyage'.
3. Sélectionnez BAKE et faites fonctionner la machine à pain pendant 10 minutes, sans qu'il y ait quelque chose dedans. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez toutes les parties de nouveau.
4. Séchez bien toutes les parties et montez la machine à pain. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

MODE D'EMPLOI

1. Placez le moule à pain dans la machine et pressez-le jusqu'à ce qu'il se mette en place (vous entrendrez un clic).
   Fixez le crochet pétrisseur sur l'axe. Nous conseillons d'utiliser de la margarine résistante à la chaleur, avant de placer le crochet pétrisseur, pour éviter que la pâte adhère au crochet pétrisseur et pour que vous puissiez enlever facilement le pain de la machine à pain.
2. Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la façon suivante et dans l'ordre suivant :
   - La moitié de la farine nécessaire
   - L'eau/le lait
   - Le beurre/l'huile
   - Éventuellement des oeufs
   - Le reste de la farine nécessaire
   - Le sucre (mettez le sucre d'une côté)
   - Le sel (mettez le sel de l'autre côté)
   - La levure (mettez la levure dans un petit trou au milieu)
     Attention! Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau. Il est possible que l'eau active la levure, avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.
3. Fermez le couvercle doucement et introduisez la fiche dans la prise.
4. Appuyez sur MENU jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le programme souhaité.
5. Appuyez sur COLOR pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée.
6. Appuyez sur LOAF pour sélectionner la dimension souhaitée.
7. Réglez éventuellement la minuterie à retardement en appuyant sur TIME.
8. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP.
9. Pendant les programmes NORMAL, PAIN COMPLET, FRANÇAIS, RAPIDE, SUCRÉ, CAKE, SUPER RAPIDE et FAIT MAISON, vous entendrez des signales sonores indiquant que vous pouvez ajouter des ingrédients

supplémentaires. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est possible qu'il s'échappe de la vapeur quand vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson. C'est tout à fait normal.

10. À la fin du procès de cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP pour arrêter le programme. Ouvrez le couvercle, en utilisant des gants de cuisine enlevez le moule à pain de la machine à pain.
    ATTENTION: Le moule à pain et le pain peuvent être très chauds! Soyez prudent!
11. Laissez refroidir le moule à pain, avant d'enlever le pain. Essayez de détacher prudemment les côtés du pain du moule à pain avec une spatule anti-adhésive.
12. Mettez le moule à pain à l'envers sur une grille ou une surface propre et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.
13. Laissez refroidir le pain pendant environ 20 minutes, avant de couper le pain. Nous vous conseillons de couper le pain avec un couteau électrique. Si vous utilisez un couteau de cuisine ou un couteau à fruits, le pain peut perdre sa forme.
14. Si, à la fin du programme de cuisson, vous n'êtes pas là et vous n'avez pas appuyé sur START/STOP, le pain est encore maintenu au chaud automatiquement pendant une heure. Une fois cette heure écoulée, vous entendrez 10 signaux sonores.
15. Retirez la fiche de la prise, quand la machine à pain est prête ou quand l'appareil n'est pas utilisé.

ATTENTION: Utilisez le crochet pour enlever le crochet pétrisseur au fond du pain. Le pain est chaud! Soyez donc extrêment prudent et utilisez des gants de cuisine.
NOTE: Conservez le pain dans un sac en plastique fermé ou dans une boîte, si vous n'avez pas mangé le pain entier. À température ambiante normale, le pain peut généralement être conservé jusqu'à 3 jours au maximum. Si vous voulez conserver le pain plus longtemps, vous pouvez le conserver dans un sac en plastique fermé ou dans une boîte dans le réfrigérateur pendant quelques jours. Vu qu'il n'y a pas de conservateurs dans le pain que vous faites vous-même, la durée de conservation est plus courte que celle du pain du magasin.

MODE D'EMPLOI SPÉCIAL ...

1. pour le programme RAPIDE

Pendant leprogramma RAPIDE la machine à pain fait des pains dans une période courte avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude au lieu d'avec de la levure. Pour obtenir un résultat parfait, nous conseillons de d'abord verser tous les ingrédients liquides au fond du moule à pain et d'ajouter là-dessus les ingrédients solides. Au début du pétrissage, les ingrédients solides pourraient s'accumuler dans les coins du moule à pain. Par conséquent, il est important que vous aidiez à pétrir, en utilisant une spatule en caoutchouc, pour éviter des grumeaux de farine.

2. pour le programme SUPER RAPIDE
Pendant le programme SUPER RAPIDE la machine à pain peut cuire du pain dans une période encore plus courte que pendant le programme RAPIDE. Par conséquent, la structure du pain est plus dense. En sélectionnant ce programme, vous devez tenir compte de la température de l'eau, parce que celle-ci peut influencer negativement la fermentation. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne lèvera pas assez et n'aura pas la dimension attendue. Si, par contre, elle est trop élevée, les composants actifs dans la levure seront anéantis et cela influence aussi le résultat de cuisson. La température de l'eau idéale est entre 45°C et 50°C. Utilisez donc toujours, avant de sélectionner le programme SUPER RAPIDE, un thermomètre de cuisson pour contrôler la température de l'eau.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil, avant de le nettoyer.

- **Moule à pain**: enlevez le moule à pain en le tournant contre le sens des aiguilles d'une montre et en le retirant de l'appareil à l'aide de la poignée. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets pointus ou d'abrasifs pour éviter que la couche anti-adhésive soit endommagée. Le moule à pain doit être entièrement sec, avant d'être replacé de nouveau.
  ATTENTION: Placez le moule à pain dans la machine à pain, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se mette en place (vous entendrez un clic). Si le moule à pain est bloqué, tournez-le légèrement, jusqu'à ce qu'il soit placé correcement, et poussez-le vers le bas.
- **Crochets pétrisseurs**: Si vous avez des difficultés à enlever le crochet pétrisseur du pain, vous pouvez utiliser le crochet. Nettoyez le crochet pétrisseur avec un chiffon humide. Tant le moule à pain que les crochets pétrisseurs peuvent être mis dans le lave-vaisselle.
- **Boîtier**: Nettoyez l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasifs pour ne pas ternir la couche brillante. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau.
  ATTENTION: Il n'est pas nécessaire d'enlever le couvercle avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ce que la machine à pain soit complètement refroidie, qu'elle soit propre et sèche et que le couvercle soit fermé, avant que vous rangiez l'appareil.

EXPLICATION DES INGRÉDIENTS POUR FAIRE DU PAIN

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.
Attention: ne jamais dépasser la capacité maximum de votre machine à pain! N'utilisez jamais plus que ces quantités maximums des ingrédients prochains par fois:

Farine: 980g max.
Levure: 31g de levure fraîche ou 4 + 1/2 petites cuillères de levure sèche max.
L'eau: 574ml max.

1. La farine de pain
La farine de pain a un taux élevé de gluten et contient beaucoup de protéines. Elle a une bonne élasticité et grâce à celle-ci, la dimension du pain est maintenue sans que le pain s'affaisse, une fois que la pâte a levé. Son taux de gluten étant plus élevé que celui de la farine commune, elle peut être utilisée pour faire des pains plus grands et plus riches en fibres. La farine de pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

2. La farine commune
La farine commune est un mélange de blé tendre raffiné et de blé dur et est spécialement utilisée pour faire des pains avec le programme RAPIDE et des cakes.

3. La farine complète
La farine complète se fait de grains de blé et contient des sons et des germes de blé. La farine complète est plus lourde et plus nourissante que la farine commune. Généralement le pain fait avec de la farine complète est plus petit. C'est pourquoi beaucoup de récettes combinent la farine complète et la farine de pain pour obtenir de meilleurs résultats.

4. La farine de blé noir
La farine de blé noir, parfois aussi appelé 'la farine rustique', est une sorte de farine avec un taux de fibres élevé qui se ressemble à la farine complète. Pour obtenir un pain grand, il faut l'utiliser en combinaison avec la farine de pain.

5. La poudre pour faires des cakes
La poudre pour faire des cakes est faite en moulant du blé tendre ou du blé pauvre en protéines. Elle est utilisée spécialement pour faire des cakes.

6. La farine de maïs ou la farine d'avoine
La farine de maïs et la farine d'avoine sont faites respectivement de maïs et d'avoine. On utilise ces ingrédients pour faire du pain complet et pour améliorer le goût et la structure du pain.

7. Le sucre
Le sucre est très important pour la couleur de croûte et le goût du pain. En outre, cet ingrédient est aussi utilisé comme substance alimentaire dans le pain à la levure. Généralement on utilise du sucre blanc, mais dans certains cas, aussi le sucre roux, le sucre glace ou le sucre de canne est utilisé.

8. La levure

Pendant le procès de fermentation du gaz carbonique est libéré, ce qui rend le pain plus aéré et les fibres plus doux. Pour qu'elle s'accroisse rapidement, la levure a besoin de carbones de sucre et de farine. Généralement il y a trois espèces de levure : la levure fraîche, la levure sèche active et la levure instantanée. La levure instantanée est plus utilisé et agit plus vite que la levure sèche active, mais le procès de fermentation est meilleur, quand vous utilisez la levure sèche active.
La conversion de la quantité de levure sèche active vers la quantité de levure instantanée va comme suit :

1 cuillère à thé de levure sèche active = ¾ cuillère à thé de levure instantanée
1,5 cuillères à thé de levure sèche active = 1 cuillère à thé de levure instantanée
2 cuillères à thé de levure sèche active = 1,5 cuillères à thé de levure instantanée

La levure doit être conservée dans le réfrigérateur. Sinon, les composants actifs seront anéantis à température élevée. Vérifiez toujours avant de l'utiliser si la levure est encore fraîche, en contrôlant la date limite d'utilisation. Après l'avoir utilisée, remettez la levure toujours le plus vite possible dans le réfrigérateur. Si le pain ou la pâte ne lèvent pas, c'est souvent dû à de la levure dont la date d'expiration est passée. Ainsi vous pouvez contrôler si la levure est encore fraîche et active ou non :
1) Versez une demi tasse de l'eau chaude (45-50°C) dans un verre gradué.
2) Ajoutez une cuillère à thé de sucre blanc et remuez le tout. Éparpillez maintenant deux cuillères à thé de levure sur l'eau.
3) Placez le verre gradué pendant 10 minutes dans un endroit chaud. Ne remuez pas l'eau.
4) L'écume doit presque remplir la tasse entière. Sinon, la date d'expiration de la levure est passée et la levure n'est par conséquent plus active.

9. Le sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et en plus, il donne de la couleur à la croûte. Le sel peut toutefois également empêcher que la levure lève. C'est pourquoi il est important de ne pas utiliser trop de sel dans une récette. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, vous pouvez aussi omettre cet ingrédient, mais le pain sera par conséquent plus grande.

10. Les oeufs

Les oeufs améliorent la structure du pain et donnent plus de valeur nutritive au pain.

11. La graisse, le beurre et l'huile végétal

La graisse amollit le pain et grâce à la graisse, vous pouvez aussi conserver votre pain plus longtemps. Le beurre doit toujours être fondu ou être coupé en petits morceaux, avant d'être utilisé.

12. La levure chimique
La levure chimique est surtout utilisée dans les programmes SUPER RAPIDE et CAKE. Il ne faut pas de temps pour faire lever la pâte, vu qu'il se produit une réaction chimique pendant le procès de cuisson.

13. Le bicarbonate de soude
Le bicarbonate de soude a la même fonction que la levure chimique et peut aussi être uitlisé en combinaison avec cet ingrédient.

14. L'eau et d'autres liquides
L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. La température de l'eau idéale est entre 20°C et 25°C ; sauf le programme SUPER RAPIDE demande une température de l'eau entre 45 et 50°C. L'eau peut aussi être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre, ce qui améliore le goût et la couleur de croûte du pain. Selon quelques récettes, on peut aussi ajouter du jus (comme le jus de pomme, d'orange ou de citron) afin de donner plus de goût au pain.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Ce qui est important pour faire du bon pain, c'est bien mesurer les quantités de chaque ingrédient. Pour ce faire, nous vous conseillons d'utiliser un verre gradué ou une cuillère mesure. C'est primordial pour obtenir un résultat de cuisson parfait.

1. Mesure des ingrédients liquides
Nous vous conseillons de mesurer l'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre à l'aide du verre gradué. Placez le verre gradué sur une surface horizontale pour pouvoir bien voir la graduation. Nettoyez toujours le verre gradué, avant de mesurer d'autres ingrédients.

2. Mesure des ingrédients solides
Il est conseillable de mesurer les ingrédients solides, en les transvasant prudemment dans le verre gradué et en les aplanissant ensuite avec un couteau. Ne tassez pas les ingrédients pour pouvoir encore ajouter des ingrédients supplémentaires, car cela aura un effet sur l'équilibre dans la récette. De petites quantités peuvent être mesurées avec la cuillère mesure.

3. L'ordre des ingrédients à ajouter
Ajoutez les ingrédients dans l'ordre comme dans le paragraphe 'Mode d'emploi'.
La farine ne peut pas se mouiller et la levure ne peut être ajoutée que sur la farine sèche.
Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel. Les ingrédients de fruit ne peuvent être ajoutés qu'après le signal sonore. Si vous utilisez la minuterie à retardement, vous ne pouvez jamais utiliser d'ingrédients périssables comme des fruits ou des oeufs.

S'IL Y AURAIT DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pendant la cuisson, de la fumée sort de l'orifice de ventilation.	Quelques ingrédients adhèrent à l'élément de chauffage lors de la première utilisation ; il y a des restes d'huile sur l'élément de chauffage	Retirez la fiche de la prise et nettoyez l'élément de chauffage. Soyez prudent. Faites fonctionner la machine à pain lors de la première utilisation avec le couvercle ouvert et sans qu'il y ait quelque chose dedans.
La croûte est trop épaisse au fond du pain.	Le pain a été maintenu au chaud trop longtemps et par conséquent, trop de l'eau s'est évaporée.	Enlevez le pain plus vite, sans le maintenir au chaud.
Vous éprouvez des difficultés à enlever le pain du moule à pain.	Le crochet pétrisseur adhère à l'axe dans le moule à pain.	Remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude, après que vous en avez enlevé le pain. Laissez tremper le crochet pétrisseur pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez-le et nettoyez-le.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et le résultat de cuisson est mauvais.	Le programme sélectionné n'est pas approprié. Le couvercle a été ouvert quelques fois. Le pain est sec et la croûte n'est pas dorée. La résistance de la pâte à mélanger est trop forte, les crochets pétrisseurs ne peuvent pas pétrir et tourner correctement.	Sélectionnez le programme approprié. N'ouvrez pas le couvercle avant la fin du programme. Contrôlez l'ouverture du crochet pétrisseur, enlevez le moule à pain et faites fonctionner l'appareil sans contenu. Si vous continuez à avoir ce problème, contactez le service après-vente.

Il apparaît 'H HH' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/ STOP.	La température dans la machine à pain est encore trop élevée pour pouvoir cuire du pain.	Appuyez sur START/STOP, retirez la fiche de la prise, enlevez le moule à pain et laissez refroidir la machine à pain avec le couvercle ouvert.

Le moteur fait du bruit, mais la pâte n'est pas bien pétrie.	Le moule à pain n'a pas été placé correctement ou il y a trop de pâte qui doit être pétrie.	Contrôlez si le moule à pain a été placé correctement et vérifiez si la pâte a été faite selon la récette et si tous les ingrédients ont été mesurés d'une manière précise.
Le pain est trop grand de manière que le couvercle ne peut plus être fermé.	Trop de levure ou trop de farine ou la température de l'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Contrôlez la température et vérifiez la quantité des ingrédients.
Le pain est trop petit ou n'a pas levé.	Vous n'avez pas utilisé de levure ou trop peu de levure. La levure n'est pas active à cause de la température de l'eau trop élevée. La levure a été mélangée avec du sel. La température ambiante est trop basse.	Contrôlez la quantité de levure. Augmentez la température ambiante, si nécessaire.
Il y a tellement de pâte que celle-ci dépasse le bord du moule à pain.	Trop de levure a été utilisée, ainsi que trop de liquides et par conséquent la pâte est trop ramollie.	Réduisez la quantité de liquides et suivez la récette.

Pendant le cuisson, le pain s'affaisse au centre.	Vous n'avez pas utilisé la farine correcte. C'est pourquoi la pâte ne lève pas. La levure agit trop vite ou a une température trop élevée. Un excès d'eau rend la pâte humide et ramollie.	Utilisez de la farine de pain ou de la levure chimique plus puissante. Utilisez la levure à température ambiante. Adaptez la quantité d'eau dans la récette selon la capacité d'absorption d'eau.
Le pain est trop lourd et la structure est trop dense.	Vous avez utilisé trop de farine ou trop peu d'eau. Vous avez utilisé trop d'ingrédients de fruit ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité de farine ou utilisez plus d'eau. Réduisez la quantité d'ingrédients utilisés et utilisez plus de levure.
Quand vous entamez le pain, il semble vide à l'intérieur.	Vous avez utilisé trop d'eau ou trop de levure ou pas de sel. La température de l'eau est trop élevée.	Utilisez moins d'eau ou de levure et vérifiez si vous avez utilisé du sel. Contrôlez la température de l'eau.
À l'extérieur du pain il y a des ingrédients secs.	Vous avez utilisé des ingrédients collants, comme le beurre et les bananes, etc. La pâte n'a pas été pétrie bien à cause du manque d'eau.	N'ajoutez pas d'ingrédients collants. Vérifiez si la machine à pain fonctionne bien et contrôlez la quantité d'eau.
La croûte est trop épaisse et la couleur de croûte trop foncée, si vous faites des cakes ou des préparations avec beaucoup de sucre.	Des récettes et des ingrédients différents ont beaucoup d'effet sur le cuisson. Si vous utilisez beaucoup de sucre, le pain aura une couleur de croûte très foncée.	Si la couleur de croûte est trop foncée parce que vous avez utilisé trop de sucre, appuyez 5 à 10 minutes avant la fin du programme sur START/STOP pour interrompre le programme. Laissez le pain ou le cake pendant 20 minutes dans le moule à pain avec le couvercle fermé.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

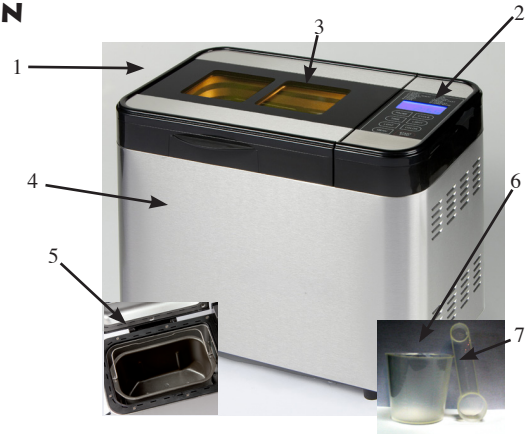
BITTE LESEN SIE FOLGENDE SICHERHEITSHINWEISE GRÜNDLICH DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN GEBRAUCH NEHMEN:

- Kontrollieren Sie ob die Netzspannung Ihrer Steckdosen der Spannung auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen
- Verwenden Sie das elektrische Gerät nicht, wenn die Schnur oder der Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht entsprechend funktioniert. Auch im Falle, dass das Gerät gefallen oder auf andere Art und Weise beschädigt worden ist, nehmen Sie dieses bitte nicht in Gebrauch, sondern bringen Sie es zum Servicedienst des Herstellers oder einem Servicecenter in Ihrer Nähe.
- Berühren Sie nicht die warmen Teile des Gerätes, sonder gebrauchen Sie die Handgriffe und Knöpfe.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. So vermeiden sie die Gefahr von Stromschlägen.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht gebrauchen, Zubehörteile entfernen/ anschließen oder das Gerät reinigen möchten.
- Lassen Sie die Schnur nicht über den Tischrand oder eine warme Oberfläche hängen.
- Gebrauchen Sie bitte ausschließlich Zubehörteile, die vom Lieferanten empfohlen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von einem Gas- oder Elektro-Ofen. Stellen Sie das Gerät ebenfalls nicht in einen erwärmten Ofen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät transportieren und sich heißes Öl oder andere warme Flüssigkeiten in ihm befinden.

- Berühren Sie die Teile, die sich bewegen und drehen, wenn die Maschine in Gebrauch ist, nicht.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, sofern sich keine Zutaten in der Backform befinden.
- Wenden Sie niemals Gewalt an, wenn sie das Brot aus der Backform nehmen, ansonsten könnte diese beschädigt werden.
- Stecken Sie keine Alufolie oder andere metallene Materialien in die Brotbackmaschine, um das Risiko auf Brand oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Bedecken Sie die Brotbackmaschine niemals mit einem Handtuch oder ähnlichem. Die Wärme und der Dampf müssen entweichen können. Falls die Brotbackmaschine zugedeckt ist oder das Gerät in Kontakt mit brennbarem Material kommt, kann das einen Brand verursachen.
- Schalten Sie das Gerät erst ab, bevor sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gebrauchen sie das Gerät ausschließlich zum Brot backen und nicht für andere Zwecke, für welche es nicht geeignet ist.
- Das Gesamtgewicht inklusiv aller Zutaten sollte 1400 Gramm nicht überschreiten.
- Benutzen Sie nicht mehr als 980 g Mehl pro Brot.
- Benutzen Sie nicht mehr als 31g frische Hefe oder 4 + 1/2 Teelöffel Trockenhefe pro Brot.
- Benutzen Sie nicht mehr als max. 574 ml pro Brot.

ÜBERSICHT KOMPONENTEN

1. Deckel
2. Kontroll-Display
3. Sichtfenster
4. Gehäuse
5. Backform
6. Messbecher
7. Messlöffel



KONTROLL-DISPLAY

- Anzeige des gewählten Programms
- Zeitspanne des jeweiligen Programms

Sobald der Stecker der Brotbackmaschine in der Steckdose steckt ist ein akustisches Signal zu hören und auf dem Display erscheint ‘1 2:55, 1200g, MEDIUM’.
Der Doppelpunkt zwischen ‘2’ und ‘55’ leuchtet nicht konstant auf. ‘1’ gibt das gewünschte Programm an. ‘1200g’ und ‘MEDIUM’ geben die gewünschten Einstellungen an.

START/STOP KNOPF

Dieser Knopf dient zum Starten und Stoppen des gewählten Backprogramms.
Drücken Sie 1,5 Sekunden den START/STOP Knopf, um ein Programm zu starten. Sie werde ein kurzes akustisches Signal hören. Der Doppelpunkt auf dem Display beginnt nun zu flackern und das Programm wird starten. Nachdem ein Backprogramm gestartet ist können Sie lediglich noch die Knöpfe START/STOP, LIGHT und PAUSE betätigen.
Drücken Sie 1,5 Sekunden auf den START/STOP Knopf, um ein Programm zu stoppen. Si werde ein kurzes akustisches Signal hören, welches angibt, dass das Programm gestoppt ist.

MENU KNOPF

Mit dem MENU Knopf können sie verschiedene Programme wählen. Jedes Mal, wenn Sie diesen Knopf betätigen (dies wird jeweils durch ein kurzes akustisches Signal begleitet), wird ein anderes Programm gewählt. Sofern Sie weiterhin den Knopf drücken werden alle 12 Programme nacheinander auf dem Display erscheinen. Wählen sie das gewünschte Programm. Im folgenden Text finden sie die Erklärung der 12 Menüs:

1 NORMAL (basis): Das ist das meist verwendete Programm zum Backen von Weißbrot.
2 VOLLKORN (whole wheat): Dieses Programm ist besonders geeignet für Brot mit dichter Struktur, wie z.B. Vollkorn- oder Mehrkornbrot. Bei diesem Brot sollte man

nicht die Verlängerungsfunktion benutzen, da diese das Resultat beeinflussen kann.
3 FRANZÖSISCH (french) Die Knet- und Gehzeit ist bei diesem länger, als beim Standardprogramm.
4 SCHNELL (quick): Dieses Programm können wählen, wenn Sie in kurzer Zeit ein Weißbrot machen wollen. Durch die kürzere Programmzeit müssen Sie allerdings berücksichtigen, dass Ihr Brot kleiner sein wird, als beim Standard-Backprogramm
5 SÜSS (sweet): Dieses Programm eignet sich unter Anderem für Rosinenbrot.
6 KUCHEN (cake): Bei diesem Programm muss während des Gehens Backsoda oder Backpulver hinzugefügt werden.
7 KNETEN (kneading). Mit diesem Programm können Sie die Maschine allein kneten lassen.
8 TEIG (dough) Mit diesem Programm können Sie Teig zubereiten und gehen lassen, ohne diesen abzubacken.
9 SUPERSCHNELL (ultra fast): Dieses Programm ist speziell, um in noch kürzerer Zeit als beim „SCHNELL“ Programm ein Brot zu backen. Durch die kurze Backzeit ist es ein sehr festes Brot.
10 BACKEN (bake) Dieses Programm dient für fix-und-fertigen Teig, den Sie z.B. im Voraus gemacht haben. Sie können den Teig mit dem Programm abbacken. Das Programm wird ebenfalls benutzt, um die Backzeit von gewählten Einstellungen zu verkürzen.
11 DESSERTS (desserts) Dieses Programm benutzt man zum Zubereiten von Desserts.
12 HAUSGEMACHT (home made) Mit diesem Programm können Sie die Knet-, Geh-, Back- und Warmhaltezeit nach eigenem Belieben einstellen.

KNEAD1: 6-14 Minuten
RISE1: 20-60 Minuten
KNEAD2:5-20 Minuten
RISE2: 5-120 Minuten
RISE3: 0-120 Minuten
BAKE: 0-80 Minuten
KEEP WARM: 0-60 Minuten

Drücken Sie ein Mal auf den CYCLE Knopf. Auf dem Display erscheint KNEAD1. Drücken Sie auf den TIME Knopf, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf den CYCLE Knopf. Drücken Sie erneut auf den CYCLE Knopf, um zum folgenden Menüpunkt zu wechseln. Auf dem Display erscheint RISE1. Drücken Sie auf den TIME Knopf, um die Minuten einzustellen. Wenn Sie den TIME Knopf gedrückt halten werden die Minuten schneller durchlaufen. Drücken Sie Den CYCLE Knopf, um Ihre Einstellung zu bestätigen. Stellen Sie auf die gleiche Weise alle weiteren Punkte ein. Drücken Sie schlussendlich auf den START/STOP Knopf, um alle Einstellungen zu bestätigen. Drücken Sie danach auf den START/STOP Knopf, um das Programm zu starten. INFO: Diese Einstellungen können im Speicher der

Brotbackmaschine bewahrt werden.

COLOR KNOPF

Mit diesem Knopf können Sie die Bräunung der Kruste (LIGHT, MEDIUM, DARK) wählen.

LOAF KNOPF

Drücken Sie auf diesen Knopf, um die gewünschte Größe Ihres Brotes zu wählen. Sie haben die Wahl zwischen 1000g, 1200g oder 1400g. Sobald Sie die gewünschte Größe ausgewählt haben wird auf dem Display die übereinstimmende Größe erscheinen. Je nach Größe kann die Backzeit variieren. Sie können diesen Knopf nur bei folgenden Programmen betätigen: NORMAL, VOLLKORN, FRANZÖSISCH, SÜSS und SUPERSCHNELL.

ZEITVERZÖGERUNG

Dieser Knopf dient zur Zeitverzögerung. Sie können diesen Knopf betätigen, wenn Sie möchten, dass Ihre Brotbackmaschine zu einem späteren Zeitpunkt beginnt zu arbeiten. Diese Funktion stellen sie folgendermaßen ein:

1. Wählen Sie das Programm (MENU), die Bräunung der Kruste sowie die Größe des Brotes.
2. Drücken Sie den TIME Knopf, um die Zeitverzögerung einzustellen. Achten Sie darauf, dass die Backzeit nicht in der Zeitverzögerung inbegriffen ist.
   Beispiel: es ist 20.30 Uhr und Sie möchten am folgenden Tag um 7.00 Uhr morgens frisch gebackenes Brot haben. Drücken Sie auf den TIME Knopf bis dass 10.30 auf dem Display erscheint (per Knopfdruck steigt die Einstellung um 10 Minuten). 10.30 gibt die Zeitspanne an, zwischen dem Drücken auf den TIME Knopf bis hin zum frisch gebackenen Brot am nächsten Morgen um 7.00 Uhr, also 10,5 Std.
3. Drücken sie auf den START/STOP Knopf, um die Zeitverzögerung zu aktivieren. Der Doppelpunkt auf dem Display wird flackern und die Zeit beginnt ab dann abzulaufen bis zu dem Moment, wenn das Brot fertig sein muss.

HINWEIS: Sie können maximal 13 Zeitverzögerungen einstellen. Gebrauchen Sie die Funktion der Zeitverzögerung nicht, wenn Sie Zutaten verwenden, die nur kurz haltbar sind, wie z.B. Eier, frische Milch, Früchte und Zwiebeln.

LIGHT KNOPF

Drücken sie ein Mal auf den LIGHT Knopf und das Licht wird angehen, so dass Sie dem Backprozess folgen können. Wenn sie innerhalb einer Minute nochmals den Knopf betätigen wird das Licht wieder ausgehen. Nach einer Minute geht das Licht automatisch aus.

PAUSE KNOPF

Sie können jederzeit den PAUSE Knopf drücken, um das laufende Programm zu

unterbrechen. Das Programm wird dann stoppen, jedoch bleiben Ihre Einstellungen erhalten und die Restzeit des Programms wird auf dem Display aufblinken. Wenn Sie nochmals den PAUSE Knopf drücken wird das Programm fortgesetzt.

WARMHALTEFUNKTION

Nach dem Backprozess kann das Brot noch für eine Stunde in der Brotbackmaschine warm gehalten werden. Sofern Sie diese Funktion früher beenden wollen drücken Sie auf den START STOP Knopf.
Falls der Strom während des Backprozesses ausfällt wird dieser automatisch nach 10 Minuten wieder gestartet, auch ohne, dass Sie den START STOP Knopf betätigen müssen. Falls der Stromausfall länger dauert werden sich die Einstellungen nicht länger im Speicher des Gerätes behalten. In diesem Fall müssen Sie alle Zutaten aus der Backform entfernen und danach wieder in die Form gegeben werden. Die Brotbackmaschine muss wieder angeschaltet werden. Sofern sich der Teig noch nicht im Gehrprozess befunden hat können Sie umgehend den START STOP Knopf drücken, um das Programm von Beginn an wieder zu starten.

TASTEN DES KONTROLL-DISPLAYS SPERREN

Sie können die Tasten des Kontroll-Displays sperren, indem Sie erst auf den CYCLE Knopf drücken und anschließend auf den COLOR Knopf.
Sobald das Kontroll-Display gesperrt ist, kann keine Taste, außer der CYCLE und COLOR Taste mehr betätigt werden. Durch diese Funktion verhindert, dass der Backprozess ungewollt unterbrochen wird und dass Kinder das Display nicht bedienen können, wenn Sie nicht dabei sind. Wenn sie diese Funktion nicht gebrauchen, werden die Kontroll-Tasten 5 Minuten, nachdem das Programm gestartet ist, gesperrt. Wenn Sie die Brotbackmaschine bedienen möchten müssen Sie erst wieder das Gerät entsperren.

UMGEBUNG

Die Brotbackmaschine ist wenig Temperaturveränderungen unterworfen, jedoch können sich größere Temperaturschwankungen in der Größe des Backgutes äußern. Die ideale Umgebungstemperatur für die Maschine liegt zwischen 15°-34°C.

WARNHINWEISE AUF DEM DISPLAY

Wenn auf dem Display ‚H HH' erscheint, nachdem Sie den START STOP Knopf betätigt haben, ist die Temperatur im Bachraum noch zu hoch. Sie müssen in diesem Fall das Backprogramm stoppen. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen.
Wenn auf dem Display ‚E E0' oder ‚E E1' erscheint, nachdem Sie den START STOP Knopf gedrückt haben, arbeite der Temperatursensor nicht gut. In diesem Fall sollten Sie das Gerät im qualifizierten Fachhandel nachsehen lassen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Wenn Sie die Brotbackmaschine zum ersten Mal gebrauchen kann es sein, dass Sie Rauch oder einen fremden Geruch wahrnehmen. Das ist normal und sollte Sie nicht beunruhigen. Sorgen Sie dafür, dass rund um das Gerät ausreichende Belüftung ist. Kontrollieren Sie, ob alle Zubehörteile anwesend sind und dass das Gerät nicht beschädigt ist.
Reinigen Sie alle Zubehörteile gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“
Wählen sie die BAKE Einstellung und lassen Sie das Gerät 10 Minuten mit leerer Backform backen. Lassen Sie danach das Gerät abkühlen und reinigen Sie erneut die Zubehörteile.
Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und setzen Sie die Maschine wieder ineinander. Das Gerät ist nun fertig zum Gebrauch.

GEBRAUCHSWEISE

1. Setzen Sie die Backform in das Gerät und drücken sie auf die Backform, bis es einklickt. Befestigen Sie den Knethaken an der dafür vorgesehenen Achse. Es empfiehlt sich den Knethaken und die Backform mit hitzebeständiger Margarine einzufetten, damit sich das fertige Backgut gut aus der Form und vom Knethaken entnehmen lässt.
2. Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge in die Backform:
3. die Hälfte des benötigten Mehls
   - Wasser/Milch
   - Butter/Öl
   - Eventuell Eier
   - Den Rest des benötigten Mehls
   - Zucker (tun sie den Zucker an eine Seite)
   - Salz (tun Sie das Salz an die andere Seite)
   - Hefe (tun Sie die Hefe in eine Kuhle in der Mitte)
     Achtung! Die Hefe darf nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen, da das Wasser den Gehprozess in Gang setzen könnte, bevor alle Zutaten ausreichend miteinander vermengt sind.
4. Schließen Sie vorsichtig den Deckel und stecken Sie en Stecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie auf den MENU Knopf bis Sie das gewünschte Programm gewählt haben.
6. Drücken Sie den COLOR Knopf, um die gewünschte Bräunung zu wählen.
7. Drücken Sie den LOAF Knopf, um die gewünschte Größe zu wählen.
8. Stellen sie, sofern gewünscht, die Zeitverzögerung an, indem Sie auf den TIME Knopf drücken.
9. Drücken Sie ungefähr 1,5 Sekunden auf den START/STOP Knopf
10. Während der folgenden Programme weisen akustische Signale darauf hin, dass sie Zutaten hinzufügen können: NORMAL; VOLLKORN; FRANZÖSISCH; SCHNELL; SÜSS; KUCHEN; SUPERSCHNELL und HAUSGEMACHT.

Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass während des Backprozesses Dampf entsteht und durch den Deckel entweicht. Das ist völlig normal.

11. Wenn der Backprozess beendet ist ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie für 1,5 Sekunden auf den START STOP Knopf, um das Programm zu beenden. Öffnen Sie den Deckel und entfernen die Backform aus dem Gerät. ACHTUNG: Die Backform und das Brot können äußerst warm sein. Seien Sie darum besonders vorsichtig.
12. Lassen sie die Backform abkühlen, bevor Sie das Brot entnehmen. Machen Sie mit einem Anti-Haftspatel vorsichtig die Seitenränder des Brotes von der Backform los.
13. Drehen Sie die Backform um und setzen Sie diese auf einen Rost oder eine saubere Oberfläche. Schütteln sie nun vorsichtig die Backform, bis dass sich das Brot löst.
14. Lassen sie das Brot ungefähr 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden. Es empfiehlt sich das Brot mit einem elektrischen Messer zu schneiden. Wenn Sie das Bot manuell schneiden kann es passieren, dass die Schnitten eine unschöne Form bekommen.
15. Wenn Sie nicht anwesend sind, wenn der Backprozess beendet ist, wird das Brot noch eine Stunde warm gehalten. Nach dieser Zeit ertönen 10 akustische Signaltöne.
16. Zeihen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Backprozess beendet und die Maschine nicht mehr gebraucht wird.

ACHTUNG: Bitten benutzen Sie den Metallhaken, um den Knethaken unten aus dem Brot zu entfernen. Das Brot ist sehr warm. Seien Sie darum sehr vorsichtig an den Seitenwänden.
HINWEIS: Bewahren Sie das Brot in einer geschlossenen Plastikhülle oder einer Brotbox, sofern es nicht völlig verzehrt worden ist. Bei normaler Zimmertemperatur kann Brot maximal 3 Tage aufbewahrt werden. Wenn sie Ihr Brot länger aufbewahren wollen, können Sie es in einer geschlossenen Plastikhülle einige Tage im Kühlschrank lagern. Da sich in selbst gemachtem Brot keine Konservierungsstoffe befinden, ist es kürzer haltbar, als Brot aus dem Geschäft.

SPEZIELLE GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Für das SCHNELL Programm

Mit dem SCHNELL Programm backt die Brotbackmaschine mit Backsoda oder Backpulver anstelle von Hefe in kurzer Zeit Brot. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen empfehlen wir Ihnen erst die flüssigen Zutaten in die Backform zu geben und dann erst die trocken Zutaten. Es kann sein, dass sich die trockenen Zutaten am Anfang in den Ecken der Backform ansammeln. Darum ist es wichtig einen Gummispatel als Hilfsmittel beim Kneten zu gebrauchen und somit Knubbelchen im Teig zu vermeiden.

2. Für das SUPERSCHNELL Programm
Mit dem SUPERSCHNELL Programm kann die Brotbackmaschine in noch kürzerer Zeit ein Brot backen. Doch hierdurch wird die Struktur des Brotes fester. Bei diesem Programm ist die Temperatur des Wassers sehr wichtig, das dies den Gehprozess negativ beeinflussen kann. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, wird das Brot nicht ausreichend gehen. Wenn die Wassertemperatur zu hoch ist werden die aktiven Bestandteile in der Hefe zerstört und hat dies auch einen Einfluss auf das Backresultat. Die ideale Wassertemperatur liegt zwischen 45°-50°C. Gebrauchen Sie deswegen beim Gebrauch des SUPERSCHNELL Programms ein Kochthermometer, um die Wassertemperatur zu kontrollieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen.

- **Backform**: Entfernen sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie diese mit Hilfe des Handgriffs gegen den Uhrzeigersinn aus der Halterung drehen. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Form mit einem feuchten Tuch. Gebrauchen Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Anti-Haftschicht nicht zu beschädigen. Die Backform muss völlig trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät setzen.
  Achtung: Setzen Sie die Backform in die Brotbackmaschine und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn bis diese in ihrer Position fest geklickt ist.
- **Knethaken**: Wenn sich der Knethaken nur mühsam aus dem Brot entfernen lässt benutzen Sie den Metallhaken dafür. Reinigen Sie den Knethaken gründlich mit einem feuchten Tuch. Sowohl der Knethaken als auch die Backform sind spülmaschinengeeignet.
- **Gehäuse**: Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie hierfür keine Scheuermittel. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser.
  Achtung: Der Deckel muss zu Reinigung nicht entfernt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Brotbackmaschine völlig abgekühlt, sauber und trocken ist und dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie diese lagern.

ERLÄUTERUNG DER ZUTATEN

Die wichtigsten Faktoren für das Backen eines gelungenen Brotes sind die Qualität, die Frische und das korrekte Abwägen ihrer Bestandteile.
Achtung: Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge Ihrer Brotbackmaschine! Benutzen Sie deshalb pro Backprozess nicht mehr als die angegebenen maximalen Mengenangaben der folgenden Zutaten:
Mehl: max. 980g
Hefe: 31g frische Hefe oder 4 + 1/2 Teelöffel Trockenhefe
Wasser: max. 574 ml

1. Brotmehl
Brotmehl hat einen hohen Glutenanteil und befasst Proteine, wodurch es elastische Eigenschaften bekommt und während des gehen nicht einsackt. Durch seinen hohen Glutenanteil ist dieses Mehl für größere Brote mit besserer Faserstruktur geeignet. Brotmehl ist die wichtigste Zutat, um Brot zu machen.

2. Herkömmliches Mehl
Herkömmliches Mehl ist eine Mischung aus feinem weichem und hartem Weizen und wird speziell für Brotbackmischungen und Kuchen gebraucht.

3. Vollkorn Weizenmehl
Vollkorn Weizenmehl wird aus Weizenkörnern gemacht und beinhaltet Kiele und Vollkornsamen. Vollkorn Weizenmehl ist schwerer und nährreicher als herkömmliches Mehl. Im Allgemeinen sind Brote, die aus Vollkorn Weizenmehl gemacht sind, kleiner. In vielen Rezepten wird Vollkorn Weizenmehl mit Brotmehl kombiniert, um ein ideales Resultat zu bekommen.

4. Buchweizenmehl
Buchweizenmehl wird häufig „grobes“ Mehl genannt. Diese kommt, da es reich an Fasern ist. Es ähnelt durch seine Struktur dem Vollkorn Weizenmehl. Dieses Mehl muss in Kombination mit Brotmehl gebraucht werden.

5. Mehl für Kuchen
Mehl für Kuchen basiert sich auf gemahlenes weiches Weizenmehl mit niedrigem Proteingehalt und wird speziell gemacht für Kuchenmischungen.

6. Maismehl oder Hafermehl
Maismehl und Hafermehl werden aus Hafer und Mais gemacht. Diese Zutaten benötigt man, um grobes Brot zu machen und um den Geschmack und die Struktur des Brotes zu verbessern.

7. Zucker
Zucker ist sehr wichtig für die Bräunung der Kruste und den Geschmack des Brotes. Er wird auch als Nährstoff in Hefebrot gebraucht. Meistens verwendet man hierfür weißen Zucker. Brauner Zucker, Puderzucker und Rohrzucker werden für spezielle Rezepte auch verwendet.

8. Hefe
Beim Gehprozess entsteht Kohlensäuregas, welches das Brot lockerer und die Fasern weicher macht. Da die Hefe sich schnell vermehren soll, hat diese Kohlenhydrate aus Zucker und Mehl nötig. Im Allgemeinen gibt es drei Hefesorten: frische Hefe, aktive Trockenhefe und Trockenhefe. Trockenhefe ist die am häufigsten verwendete Hefe und wirkt schneller als aktive Trockenhefe. Dafür sorgt aktive Trockenhefe für ein

besseres aufgehen des Teigs.
Nachfolgend erhalten Sie die Umrechnungswerte zwischen aktiver Trockenhefe und Trockenhefe:

1 Teelöffel aktive Trockenhefe = 3/4 Teelöffel Trockenhefe
1,5 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1 Teelöffel Trockenhefe
2 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1,5 Teelöffel Trockenhefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sonst ihre aktiven Bestandteile bei zu hohen Temperaturen zerstört werden.
Vergewissern Sie sich stets vor dem Backen, ob Ihre Hefe noch frisch und das Haltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen ist.
Stellen Sie die Hefe nach Gebrauch so schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank. Häufig ist zu alte Hefe dafür verantwortlich, dass der Brotteig nicht aufgeht.
Folgendermaßen können Sie kontrollieren, ob Ihre Hefe noch brauchbar ist:
Schütten Sie eine halbe Kaffeetasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher Fügen Sie einen Teelöffel warmes Wasser hinzu und verrühren Sie beides. Streuen sie danach 2 Teelöffel Hefe in das Wasser.
Setzen Sie den Messbecher für ca. 10 Minuten an einen warmen Platz. Währenddessen nicht im Wasser rühren.
Die Flüssigkeit wird zu schäumen beginnen. Der Schaum muss bis zum Rand des Messbechers kommen. Falls kein oder wenig Schaum entsteht ist die Hefe zum Backen nicht mehr geeignet.

9. Salz
Salz ist zur Geschmacksverbesserung des Brotes nötig. Ebenfalls sorgt Salz für eine gleichmäßige Bräunung der Kruste. Jedoch kann Salz auch dafür verantwortlich sein, dass der Gehprozess der Hefe nicht nach Wunsch verläuft. Sein Sie darum sparsam mit Salz in Ihren Rezepten. Falls Sie kein Salz verwenden möchten können sie dies auch weglassen. Jedoch müssen Sie dann damit rechnen, dass das Brot etwas größer wird.

10. Eier
Eier verbessern die Struktur des Brotes und geben ihm mehr Nährstoffe.

11. Fett, Butter, pflanzliche Öle
Fettstoffe machen das Brot weicher und sorgen dafür, dass Sie das Brot länger aufbewahren können. Butter sollte man vor Gebrauch erst schmelzen oder in kleine Stücke schneiden.

12. Backpulver
Backpulver braucht man vor allem für das schnelle Aufgehen von Brot bei kurzem

Backprogramm oder für Kuchen. Bei Backpuder ist es nicht nötig den Teig gehen zu lassen, da sich hierdurch beim Backen ein chemischer Prozess in Gang setzt.

13. Backsoda
Backsoda hat dieselbe Funktion wie Backpulver und kann auch in Zusammenwirkung mit Backpulver gebraucht werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist als Zutat für Brot essentiell. Die ideale Wassertemperatur liegt zwischen 20-25°C. Nur zum Bereiten eines Brotes mit kurzer Backzeit ist eine Wassertemperatur von 40-45°C nötig. Anstelle von Wasser kann auch frische Mich oder eine Mischung aus 2% Milchpulver mit Wasser verwendet werden. Dies verbessert den Geschmack und die Bräunung der Kruste.

Bei machen Rezepten wird auch Früchtesaft (wie z.B. Apfelsaft, Apfelsinensaft und Zitronensaft) benutzt, um mehr Geschmack in das Brot zu bringen.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Besonders wichtig ist das genaue Abmessen/ der Zutaten. Es empfiehlt sich einen Messbecher oder Messlöffel zum abmessen der Zutaten zu gebrauchen. Dies ist sehr wichtig für das schlussendliche Backresultat.

1. Flüssige Zutaten abmessen
Wasser, frische Milch oder ähnliche Flüssigkeiten kann man am Besten mit einem Messbecher abmessen. Setzen Sie den Messbecher auf eine horizontale Ebene, um die Markierungen gut sehen zu können. Reinigen Sie den Messbecher gründlich, bevor Sie ihn zum abmessen gebrauchen.

2. Trockene Zutaten abmessen
Trockene Zutaten kann man am Besten abmessen, indem man Sie vorsichtig in den Messbecher füllt. Drücken Sie die Zutaten nicht an, um mehr Menge in den Messbecher füllen zu können. Dies könnte das Gleichgewicht des Rezeptes beeinflussen. Bei kleinen Mengen nimmt man besser den Messlöffel.

3. Reihenfolge der Zutaten
Fügen Sie die Zutaten in der Reihenfolge zu, wie beim Punkt „Gebrauchsweise“ beschrieben. Das Mehl darf nicht feucht werden und die Hefe muss auf das trockene Mehl getan werden. Sorgen Sie dafür, dass Mehl und Salz nicht in Kontakt miteinander kommen. Fruchtzutaten dürfen erst nach dem akustischen Signal zugefügt werden. Falls Sie die Zeitverzögerung einstellen dürfen sie keine Zutaten wie z.B. Früchte oder Eier gebrauchen. Dies wegen der eingeschränkten Haltbarkeit dieser Zutaten.

BEI PROBLEMEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Es kommt während des Backens Rauch aus den elüftungsschlitzen.	Einige Zutaten bleiben beim ersten Backen an den Wärmeelementen hängen. Es befinden sich Ölreste auf den Wärmeelementen.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Wärmeelemente. Seien Sie dabei sehr vorsichtig. Backen Sie beim ersten Gebrauch ohne Inhalt und mit offenem Deckel.
Die Brotkruste ist an der Unterseite zu dick.	Sie haben das Brot zu lange in der Form warm halten lassen, wodurch zu viel Feuchtigkeit verdampft ist.	Nehmen Sie das Brot schneller aus der Backform, ohne es warm halten zu lassen.
Das Brot lässt sich schwierig aus der Backform nehmen.	Der Knethaken bleibt am Befestigungspin hängen und lässt sich nicht lösen.	Füllen Sie Wasser in die Backform und lassen Sie den Knethaken ca. 10 Minuten darin einweichen. Danach können Sie ihn aus der Form entfernen und reinigen.
Die Zutaten werden schlecht gemengt. Das Backresultat ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben das verkehrte Programm gewählt. Sie haben den Deckel ein paar Mal geöffnet und das Brot ist trocken und hat keine braune Kruste. Der Knethaken kann durch zu hohen Wiederstand nicht kneten oder sich drehen.	Wählen Sie das geeignete Backprogramm. Öffnen Sie nicht den Deckel während der Teig geht. Kontrollieren Sie die Öffnung des Knethakens. Nehmen Sie die Backform aus der Maschine und lassen sie diese ohne Inhalt laufen. Sofern das Problem weiterhin besteht nehmen Sie Kontakt mit unserem Servicedienst auf.
Auf dem Display erscheint 'H:HH', nachdem Sie den START/STOP Knopf betätigt haben.	Die Temperatur in der Maschine ist zu hoch, um Brot zu backen.	Drücken Sie auf den START/ STOP Knopf. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Bakcform aus dem Gerät und lassen Sie es abkühlen.

Der Motor arbeitet, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform sitzt nicht gut in der Verankerung und die Teigmenge ist zu groß, um geknetet werden zu können.	Kontrollieren Sie, ob die Backform richtig in der Verankerung sitzt und ob der Teig nach Rezept gemacht ist. Kontrollieren sie ob alle Zutaten richtig abgewogen sind.
Das Brot ist zu groß und drückt gegen den Deckel.	Sie haben zu viel Hefe/Mehl gebraucht oder die Wasser-/ Raumtemperatur ist zu hoch.	Kontrollieren Sie die Temperatur und verringern Sie die Menge der Zutaten, die das Problem verursacht haben.
Das Brot ist zu klein und nicht aufgegangen.	Sie haben zu wenig oder keine Hefe gebraucht. Die Hefe hat durch zu hohe Wassertemperatur ihre Funktion verloren. Die Hefe ist in Kontakt mit Salz genommen. Die Raumtemperatur ist zu niedrig.	Kontrollieren Sie die Hefemenge. Erhöhen Sie, falls nötig, die Raumtemperatur.
Es ist zu viel Teig und er kommt über den Rand der Backform.	Sie haben zu viel Flüssigkeit zugefügt oder zu viel Hefe zugefügt.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge und halten Sie sich an die Anweisungen im Rezept.
Das Brot sackt während des Backens in der Mitte ein.	Sie haben nicht das richtige Mehl benutzt, wodurch der Teig nicht aufgeht. Die Hefe hat sich zu schnell vermehrt oder die Raumtemperatur ist zu hoch. Zu viel Flüssigkeit macht den Teig zu nass und klebrig.	Benutzen Sie das richtige Mehl oder fügen Sie mehr Backpulver hinzu. Kontrollieren Sie die Raumtemperatur und passen Sie diese, falls nötig, an. Passen Sie das Rezept entsprechend dem Flüssigkeitsbedarf an.
Das Brot ist zu schwer und mit zu fester Struktur.	Sie haben zu viel Mehl oder zu wenig Wasser benutzt. Sie haben zu viel Früchte oder zu viel Vollkormehl benutzt.	Verringern Sie die Mehlmenge oder fügen Sie mehr Wasser zu. Verringern Sie die Menge der Zutaten und benutzen Sie mehr Hefe.

Beim Anschneiden des Brotes sehen Sie innen Hohlräume.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe benutzt. Sie haben kein Salz benutzt. Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Benutzen Sie weniger Wasser oder Hefe und vergewissern Sie sich, ob Sie Salz hinzugefügt haben. Kontrollieren Sie die Wassertemperatur.
An der Außenseite des Brotes befinden sich trockenen Zutaten.	Sie haben klebrige Zutaten, wie z.B. Butter, Bananen usw. benutzt. Der Teig konnte nicht gut geknetet werden, da zu wenig Wasser zugefügt worden ist.	Benutzen Sie keine klebrigen Zutaten für den Teig. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine richtig arbeitet und kontrollieren Sie die zugefügte Wassermenge.
Die Kruste ist zu dick und die Bräunung zu stark bei Kuchen und Gebäck mit viel Zucker.	Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben einen großen Effekt auf das Backresultat. Die Zugabe von viel Zucker hat als Folge, dass die Kruste beim Backen stark gebräunt wird.	Wenn die Bräunung der Kruste durch zufügen von einer großen Zuckermenge zu dunkel wird drücken Sie 5-10 min vor Programmschluss auf START STOP, um das Programm zu unterbrechen. Lassen Sie das Brot/den Kuchen 20 min mit geschlossenem Deckel in der Backform ruhen.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.

The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don’t cover the appliance.

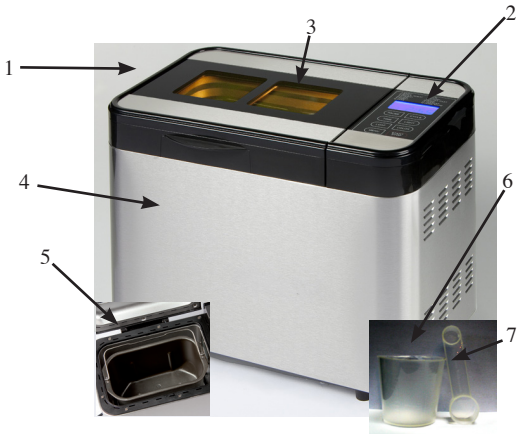
PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU START USING THE APPLIANCE:

- Check to make sure that the mains voltage matches the information shown on the nameplate of the appliance.
- Do not use the appliance if the electric lead or plug is damaged, if the appliance is not working properly, if you have dropped it or if it is damaged in any other way. Take the appliance to the manufacturer's after-sales service department or to the nearest service centre for repair or servicing.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles or knobs.
- In order to prevent electric shocks do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Remove the plug from the electric socket when the appliance is not being used, if you add or remove parts or if you want to clean the bread baking machine.
- Do not let the electric lead hang over the edge of a table or touch a warm/hot surface.
- To avoid bodily injury use only accessories recommended by the manufacturer.
- Do not place the appliance near a gas or electric oven or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oils or other hot liquids.
- Do not touch the moving and rotating parts when the breadmaker is in operation.
- Do not switch the appliance on if there are no ingredients in it.
- Never hit the baking tin to release the bread. This can damage the baking tin.

- In order to avoid the risk of fire or a short circuit do not insert aluminium foil or other metal materials/objects in the breadmaker.
- Never cover the breadmaker with a towel or other material. The heat and steam must always be allowed to escape. Covering the breadmaker or allowing it to come into contact with combustible material(s) may result in fire.
- Always switch the appliance off first before removing the electric plug from the electric socket.
- Do not use the breadmaker for any purpose other purpose than that for which it is intended
- The total weight of all the ingredients cannot be higher than 1400 g.
- Never use more than 980g of flour per bread.
- Never use more than 31g of fresh yeast or 4 + 1/2 teaspoons of dry yeast per bread.
- Never use more than 574ml of water per bread.
- This appliance is equipped with an earthed plug. Make sure that the electric socket you use in your house is earthed too.

Parts

1. Lid
2. Control panel
3. Display window
4. Casing
5. Baking tin
6. Measuring cup
7. Measuring spoon



CONTROL PANEL

- indication of the selected programme
- duration of each programme

As soon as the plug of the breadmaker is inserted into the electric socket you will hear a beep and “1 2:55, 1200g, MEDIUM” will be visible on the display. The colon between 2 and 55 will not flicker constantly.
1 indicates the selected programme. 1200g and MEDIUM indicate the chosen settings.

START/STOP BUTTON

This button is used to start and stop the selected baking programme.
To start a programme press for 1.5 seconds on the START/STOP button. You will hear a short beep. The colon in the display will start flashing and the programme will start. Once a baking programme has started the START/STOP, PAUSE and LIGHT buttons are the only ones that will work.
To stop a programme press for 1.5 seconds on the START/STOP button. You will hear a short beep, which means that the programme has stopped.

MENU BUTTON

Use the MENU to select the different programmes. Each time you press on MENU (followed by a short beep) a different programme will be selected. If you keep pressing all 12 programmes will be displayed in succession. Select the desired programme. Please see below for the explanations of the 12 menus:

1 NORMAL (basic): This is the main programme for making white bread.
2 WHOLEMEAL: This programme is most suitable for making heavy breads, such as wholemeal and mixed grain. Less satisfying results may be obtained if the delay function is used in combination with this programme.
3 FRENCH: The kneading and rising time is longer than that of the normal programme.
4 QUICK: This is the programme you can select if at a particular moment you wish to make a white bread within a short time. You should keep in mind that the shorter time will mean that your bread will be smaller than that obtained using the normal programme.
5 SWEET: This programme is suitable for making raisin bread, etc.
6 CAKE: In this programme baking powder or baking soda are used during the rising process.
7 KNEADING: select this program if you just want the bread maker to knead the dough.
8 DOUGH: This programme is intended only for producing dough and letting it rise.
9 ULTRA FAST: This is the programme designed to allow you to produce bread even faster than when using the QUICK programme. The bread has a more solid structure.
10 BAKE: You can use this programme for ready-made dough, for instance, a batch you made earlier. This programme is solely for baking the dough. This is also used to

reduce the baking time of the selected settings.
11 DESSERT: This programme is used for making desserts.
12 HOMEMADE: Use this programme for setting the desired kneading/rising/baking times and the keep warm function:

KNEAD1: 6-14 minutes

RISE1: 20-60 minutes

KNEAD2:5-20 minutes

RISE2: 5-120 minutes

RISE3: 0-120 minutes

BAKE: 0-80 minutes

KEEP WARM: 0-60 minutes

Press once on the CYCLE button. KNEAD1 will appear on the LCD screen. Press on the TIME button to set the minutes. Press the CYCLE button to confirm.
Press once more on the CYCLE button to proceed to the next step. RISE1 will appear on the LCD screen. Press on the TIME button to set the minutes. If you keep the TIME button pressed in, the minutes will add up quickly. Press the CYCLE button to confirm.
Set the remaining steps in this manner. Finally, press the START/STOP button to confirm all settings.
Press on the START/STOP button to start the programme.
Please Note: these settings can be stored in the breadmaker's memory.

COLOUR BUTTON

Use this button to adjust the colour of the bread crust (LIGHT, MEDIUM, and DARK).

LOAF BUTTON

Press this button to select the size of the bread: 1000g, 1200g and 1400g. Once the desired size has been selected the display will show the corresponding size.
Baking times will vary depending on the sizes selected.
You can only use this button for the following programmes: NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, SWEET and ULTRA FAST.

TIME DELAY

This button is for the time delay. You can use this button if you want the breadmaker to start working at a later time. You set this in the following way:

1. Select the programme (MENU), the colour of the crust (COLOUR) and the size of the loaf (LOAF).
2. Press on the TIME button to set the time delay. Please note that the baking time is included in this time delay setting.
   Example: it is 8.30 in the evening and you want to have freshly baked bread at 7 o

clock in the morning. Press on the TIME button until 10:30 appears on the display (each time you press on the button 10 minutes are added). After all, ten and a half hours will have passed from the moment you pressed on the TIME button, until the moment that the bread needs to be ready (7 in the morning).

3. Press the STOP/START button to activate the time delay. The colon on the display will flash and the time will now start to run its course until the selected time has been reached and the bread should be ready.

Note: You can set a maximum 13 hour time delay. Do not set the time delay when using perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruit and onions.

LIGHT BUTTON

Press once on the button and the light will switch on and the baking process will begin. If you press the button again within the minute the light will go out. After one minute, the light will switch off automatically.

PAUSE BUTTON

You can press the PAUSE button any time you like to interrupt the baking after it starts. The baking programme will stop, but the setting is retained and the remaining time will flash on the display. Pressing the PAUSE button again will restart the programme.

KEEP WARM FUNCTION

After baking, the bread can be kept warm automatically for one hour. If you want to take the bread out earlier, turn this function off by pressing the START/STOP button.

MEMORY FUNCTION

Should a power failure occur during the course of the selected baking programme, the baking process will restart after 10 minutes even without pressing the START/STOP button. If the power failure lasts longer than 10 minutes the memory function is lost. All ingredients should be removed from the baking tin and re-inserted and the breadmaker restarted. If the dough had not already started to rise during the power failure you can immediately press the START/STOP button and start the programme from the beginning again.

LOCKING FUNCTION CONTROL PANEL

You can lock the control panel by first pressing the CYCLE button and then pressing the COLOUR button.

Once the control panel is locked, no control button except the CYCLE and COLOUR button can be used. Thanks to this function the baking process cannot be interrupted unintentionally and children cannot change any of the breadmaker's selected settings if you are not present. If you do not use this function the control buttons will be locked five minutes after the baking programme starts.

You must first unlock the appliance manually if you want to operate the breadmaker's

settings.

ENVIRONMENT

This breadmaker will work well in any temperature, but different sizes may be produced if the appliance is used in a very hot or very cold room. The recommended temperature varies but lies between 15°C and 34°C.

WARNING DISPLAY

1. If on the display “H HH” appears after pressing the START/STOP button, it is an indication that the machine’s inside temperature is too high. The baking programme should be stopped. Open the lid and allow the breadmaker to cool down for 10 to 20 minutes.
2. If on the display “E E0” or “E E1” appear after pressing the START/STOP button, the temperature sensor is not working correctly. Make sure you have the machine checked by a qualified person.

FOR FIRST TIME USE

If you are using the breadmaker for the first time you may detect smoke and a particular odour. This is perfectly normal and will pass. Make sure that air is allowed to circulate adequately/freely around the appliance.

1. When unpacking check to make sure that all parts and accessories have been included and that there is no damage to the appliance.
2. Clean all parts as described in the instructions “Maintenance and cleaning”.
3. Select the BAKE setting and bake for 10 minutes without placing anything in the baking tin. Allow to cool and clean all the parts of the breadmaker again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble the breadmaker. The appliance is now ready for use.

METHOD OF USE

1. Place the baking tin in the correct position and press until it clicks into place. Fasten the kneading hook onto the shaft. It is advisable to use heat-resistant margarine before placing the kneading hook, to prevent the dough from sticking to the dough hook and to ensure that the bread can be easily removed from the breadmaker.
2. Add the ingredients to the baking tin in the following manner and order:
    - Half of the required flour
    - Water/milk
    - Butter/oil
    - Eggs if used
    - The rest of the flour required
    - Sugar (put the sugar on one side)
    - Salt (put salt on the other side)
    - Yeast (place the yeast in a hole in the centre)

Caution! The yeast should not come into contact with the water. Otherwise the possibility exists that the water will activate the yeast before the ingredients are sufficiently mixed and kneaded.

3. Close the lid gently and plug the machine into the electric socket.
4. Press the MENU button until you have selected the desired programme.
5. Press the COLOUR button to select the desired crust colour.
6. Press the LOAF button to select the desired size.
7. If desired, set the time delay by pressing the TIME button.
8. Press the START/STOP button for approximately 1.5 seconds.
9. During the programmes NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA FAST and HOMEMADE, a series of beeps will be heard that indicate you can add ingredients. Open the lid and add ingredients. It is possible that during the baking steam will escape through the opening of the lid. This is normal.
10. When the baking process has been completed a beep will be heard. Press the START/STOP button for 1.5 seconds to stop the programme. Open the lid and while using oven mitts remove the baking tin from the breadmaker.
    CAUTION: The baking tin and the bread can be very hot! Be very careful!
11. Allow the baking tin to cool before removing the bread. Using a non-stick spatula gently loosen the bread from the sides of the baking tin.
12. Place the baking tin upside down on a wire rack and/or a clean surface and gently shake the bread to loosen it from the baking tin.
13. Allow the bread to cool for about 20 minutes before slicing. We recommend that you cut the bread with an electric knife. If you use a fruit or kitchen knife the bread may become misshaped.
14. If you are absent and therefore do not press the START/STOP button at the end of the programme, the bread is automatically kept warm for an hour. After that hour, 10 beeping sounds will be made.
15. If you have finished using the breadmaker or are not going to use it remove the plug from the electric socket.

CAUTION: Use the hook to remove the knead hook at the bottom of the bread. The bread is hot. So be extra careful and use oven mitts.
NOTE: Store the bread in a closed plastic bag or a box if not completely eaten. At normal room temperature bread can be stored for up to three days. If you wish to keep bread longer you can store it in a closed plastic bag or box for a few days in the refrigerator. Since homemade bread contains no preservatives, the shelf life is shorter than that of bread from the bakery/shop.

SPECIAL TREATMENT

1. for the QUICK programme

The QUICK programme allows you to make loaves very quickly through the use of baking powder or baking soda instead of yeast. To obtain a perfect result, we recommend adding all liquid ingredients first so that they are at the bottom of the baking tin and then adding the dry ingredients.
At the start of kneading some of the dry ingredients may accumulate at the sides/in the corners of the baking tin. It is therefore important to use a rubber spatula to help during the kneading in order to prevent flour lumps.

2. for the ULTRA FAST programme

The breadmaker can produce bread even faster using the ULTRA FAST programme; however, the structure of the bread will be a bit more solid. When using this programme the temperature of the water is very important because this may affect fermentation negatively. If the water temperature is too low the bread will not rise to the expected size. On the other hand, if the temperature is too high, the active ingredients will be destroyed in the yeast and this too will affect the baking results. The ideal temperature is between 45°C and 50°C. So before using the ULTRA FAST programme make sure you use a cooking thermometer to check the water temperature.

MAINTENANCE AND CLEANING

Remove the plug from the electric socket and allow the appliance to cool off before cleaning it.

- **Baking tin**: remove the baking tin by turning it anti-clockwise and with the aid of the handles meant for this purpose. Clean the inside and outside of the baking tin with a damp cloth. To prevent damage to the non-stick layer do not use any sharp objects or abrasive cleaning agents. The baking tin must be thoroughly dried before putting it back into place in the machine.
  TAKE CARE: Place the baking tin in the breadmaker and turn it clockwise until it clicks into place. Once the baking tin is secured, turn it lightly, until it is in the correct position, after which it can be pushed downwards.
- **Kneading hook**: If you have trouble removing the kneading hook from the bread you can use the hook. Thoroughly clean the kneading hook with a damp cloth. Both the baking tin and the kneading hook can be cleaned in the dishwasher.
- **Outside casing**: Clean the outside of the machine with a damp cloth. To protect the shiny surface of the appliance do not use abrasive cleaning agents. Never immerse the casing in water or any other liquid.
  TAKE CARE: The lid does not need to be removed from the machine during cleaning.
- Make sure that the breadmaker has cooled off completely, that it is clean and dry and that the lid is closed before storing the breadmaker.

EXPLANATION OF BREAD INGREDIENTS

Baking a great bread will largely depend on 3 main factors: quality, freshness and correct measurement of quantities.

Caution: never exceed the maximum capacity of your bread maker! Never use more than these maximum quantities of the following ingredients for 1 baking session:

Flour: 980g max.
Yeast: 31g fresh yeast or 4 + 1/2 teaspoons dry yeast max.
Water: 574ml max.

1. Bread flour

Bread flour has high gluten content and contains lots of proteins, meaning it has elastic characteristics that prevent the bread from collapsing during the rising process. Considering the gluten content is higher than with plain flour, it can be used to produce larger breads with better fibre content. Bread flour is the most important ingredient used in bread making.

2. Plain flour

Plain flour is a mixture of soft and hard refined wheat and is used specially for making quickly-ready bread and cake.

3. Wholemeal flour

Wholemeal flour is made from wheat grains and contains bran and wheat seeds. Wholemeal flour is heavier and more nutritious than plain flour. In general, bread made from wholemeal flour is smaller. To obtain the best results many recipes make use of a combination of wholemeal and bread flour.

4. Buckwheat flour

Buckwheat flour that is sometimes known as “coarse flour” is a flour sort with high fibre content and is similar to wholemeal flour. If you want to produce a large loaf you should combine it with bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is based on soft wholemeal flour with low protein content and is used specially for making cake.

6. Corn flour or oatmeal

Corn flour and oatmeal are respectively made from corn and oats. These ingredients are used to produce coarse breads and to improve the taste and structure of the bread.

7. Sugar

Sugar is very important for the crust colour and taste of the bread. It is also used as nutrient in yeast bread. White sugar is mainly used. Sometimes brown sugar, castor

sugar or demerara sugar can be used too.

8. Yeast

Carbon dioxide is released during the fermentation process and it makes the bread lighter and the fibres softer. In order for the yeast to be able to multiply rapidly, carbon from sugar and flour are needed. In general, there are three types of yeast: fresh yeast, active dry yeast and instant yeast. Instant gist is used more often and works faster than active dry yeast but active dry yeast produces a better fermentation process.
The conversion of the amount of active dry yeast to the amount of instant yeast takes place as follows:

1 teaspoon active dry yeast = ¾ teaspoon instant yeast
1.5 teaspoons active dry yeast = 1 teaspoon instant yeast
2 teaspoons active dry yeast = 1.5 teaspoons instant yeast

Yeast should be refrigerated because its active ingredients are destroyed at high temperatures. Each time you wish to use the yeast check the expiration date to make sure that it is still fresh. Put the yeast back into the refrigerator as soon as possible after each use. When bread fails to rise the most common fault is that the yeast has become inactive/damaged.
Use the following method to check whether or not the yeast is still active (live) and fresh:
Pour a half cup of warm water (45-50°C) into a measuring cup.
Add 1 teaspoon of white sugar and stir. Then sprinkle 2 teaspoons of yeast into the water.
Place the measuring cup in a warm spot for about 10 minutes. Do no stir the mixture. The foam should fill almost the entire cup. If it fails to do so then it means that the yeast is poor or no longer active.

9. Salt

Salt is necessary to improve the taste of the bread and to give the crust colour. However, salt can also lead to the yeast failing to rise. So be careful not to use excessive salt in a recipe. If you do not wish to use salt you can omit this ingredient, this will result in slightly larger loaves.

10. Eggs

Eggs improve the structure of the bread and give it more nutritional value.

11. Fat, butter and vegetable oil

Fat makes the bread softer and ensures that the bread is given an increased shelf life. Butter needs to be melted before using it or it can be cut into small dice.

12. Baking powder
Baking powder is mainly used for making bread and cake rise rapidly. The products do not need to be left to rise; this is because a chemical reaction is created during the baking process.

13. Baking soda
Baking soda has the same function as baking powder and can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquids
Water is an essential ingredient in the bread making process. The ideal water temperature is found between 20°C and 25°C. A temperature of 45-50°C is only necessary if you wish to produce bread very quickly (ultra-fast). The water can be replaced by fresh milk, or a mixture of water with 2% milk powder, through which the taste and the crust colour will be improved. According to some recipes you can also use juice (such as apple juice, orange juice and lemon juice) to give the bread more taste.

MEASURING INGREDIENTS

Measuring all ingredients accurately is essential for making good bread. We strongly recommend that you use a measuring cup or spoon for measuring the correct ingredients. This is very important for the final baking result.

1. Measuring liquid ingredients
Water, fresh milk or similar liquids are best measured using a measuring cup/jug. Place the measuring cup on a horizontal surface in order to be able to see the markings properly. Clean the measuring cup properly before using it to measure the ingredients.

2. Measuring dry ingredients
The best way to measure dry ingredients is by carefully scooping them into a measuring cup and then flattening them gently with a knife. Do not press the ingredients down in order to add extra ingredients because this will upset the balance of the recipe. For small amounts the measuring spoon can be used.

3. Order to add ingredients
Add the ingredients in the order indicated in the instructions found in “Method of Use”. The flour should not be completely wet and the yeast needs to be added on top of the dry flour. Make sure that the yeast does not come into direct contact with the salt. Fruit ingredients can only be added after the beep. If you use the TIME DELAY, you should never use ingredients such as fruit and eggs because they are perishable.

IF PROBLEMS SHOULD OCCUR

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke comes out of ventilation grille during baking.	Some ingredients remained on the heating element after first time use; remains of oil on the heating element.	Remove the plug from the electric socket and clean the heating element. Take care. When baking during first time use without content leave the lid open.
The bread crust is too thick at the bottom.	The bread was left warm for too long in the baking tin, resulting in excessive water loss.	Next time remove the bread earlier without keeping it warm.
It is difficult to remove the bread.	The kneading hook stays attached to the shaft in the baking tin.	Fill the baking tin with hot water after you have removed the bread. Allow the kneading hook to soak for 10 minutes, then remove and clean it.
The ingredients do no mix properly and the baking result is poor.	You selected the wrong baking programme. You opened the lid several times and the bread is dry and doesn't have a brown crust. As a result of excessive resistance the kneading hook is unable to knead and rotate.	Select the correct baking programme. Do not open the lid when the rising process reaches the last stage. Check the opening of the kneading hook, remove the baking tin and switch the machine on without anything in it. If the problem persists get in touch with the after-sales service department.
"H: HH" appears on the display after you press on the START/ STOP button.	The temperature in the breadmaker is too high to bake bread.	Press on the START/STOP button, remove the plug from the electric socket, take the baking tin out of the appliance and let the breadmaker cool off with the lid open
The motor makes a noise, but the dough is not kneaded.	The baking tin has been placed incorrectly or the volume of the dough is too large for kneading.	Check to see if the baking tin has been correctly placed and check whether or not the dough was prepared according to the recipe and all ingredients accurately weighed and measured.

The bread is too large and presses against the lid.	Too much yeast or flour, or the water/room temperature is too high.	Check the temperature and reduce the amount of ingredients that cause the problem.
The bread is too small or rises insufficiently.	No yeast or too little used. Inactive yeast through water temperature being too high. Yeast has been mixed with salt. The room temperature is too low.	Check the amount of yeast. Increase room temperature if necessary.
There is too much dough and it rises up over the edge of the baking tin.	The dough is too sloppy as a result of excessive amount of water and too much yeast used.	Reduce liquid content and follow the recipe.
The bread collapses in the centre during baking.	You used the wrong type of flour resulting in failure to rise. The yeast multiplied too rapidly or had a too high temperature. Excessive liquid content makes the dough wet and sloppy.	Use bread flour or more powerful baking powder. Check room temperature and adjust it if necessary. Adjust the recipe in relation to the amount of liquid absorbed.
The bread is too heavy and the structure is too solid.	Too much or too little flour or water. Too many fruit ingredients or too much wholemeal flour.	Reduce the amount of flour or use more water/liquid. Reduce the amount of ingredients and use more yeast.
When cutting the bread it appears to be hollow inside.	Too much water or yeast or no salt used. The water temperature is too high.	Use less water or yeast and check whether or not salt was used. Check the water temperature.

Dry ingredients are found of the outside of the bread.	Sticky ingredients such as butter and bananas, etc. have been used. Kneading was not satisfactory due to water shortage.	Do not add sticky ingredients to the dough. Check to make sure that the breadmaker is working correctly and that the amount of water used is right.
The crust is thick and the crust colour is too dark when making cakes or products containing lots of sugar.	Different recipes or ingredients greatly affect the results of the baking process. The use of lots of sugar results in a very dark crust colour.	If the crust colour is too dark through the use of lots of sugar, press on the START/STOP button 5 to 10 minutes before the planned stop time has been reached so that you interrupt the programme prematurely. Leave the bread or cake in the closed baking tin for 20 minutes.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přístroj smí být používán dětmi starších 8 let. Osoby se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností smí používat přístroj pouze za neustálého dohledu odpovědné osoby, která je seznámena s pravidly používání a případným rizikem.

Děti si s přístroj nesmí hrát. Děti mladší 8 let nesmí přístroj ani čistit. Děti mladší 8 let a bez dozoru by neměly s přístroj vůbec nikam manipulovat.

Přístroj je určen pro používání v domácnostech a prostředích jako jsou např.:
- kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
- chaty, chalupy
- hotely, penziony a jiné dočasné ubytování

POZOR: tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástkou (např. časovač …) ani jiné dálkové ovládání.

Povrch přístroje může být během používání horký, proto doporučujeme se ho během procesu smažení nedotýkat.

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY NÁSLEDUJÍCÍ INSTRUKCE A NÁVOD USCHOVEJTE.

- Před použitím zkontrolujte, zda parametry el. sítě odpovídají požadovaným parametrům na informativním štítku přístroje.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vždy

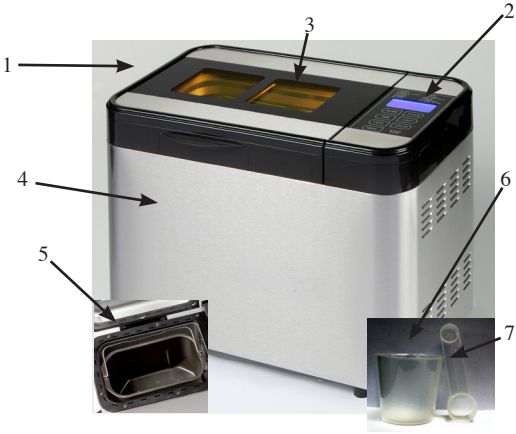
okamžitě opraven v odborném servise nebo proškolenou osobou.

- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů. Vždy použijte madla a rukojeti k tomu určené.
- Přístroj ani přívodní kabel nikdy neponořujte pod vodu.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Před rozebírání, skládáním i před čistěním, vždy nechte přístroj dostatečně vychladnout. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Nenechávejte viset kabel přístroje přes ostré hrany a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
- Používejte vždy jen originální doporučené příslušenství.
- Neumisťujte přístroj v blízkosti el. sporáků či trub, ani na místech kde je zvýšené teplo.
- Nemanipulujte s přístrojem, pokud je zapojen a právě pracuje. Pokud je v přístroji horká voda nebo horký chléb, tak buďte při manipulaci velmi opatrní.
- Pokud je pekárna právě zapojená, nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí (otočný hák, …)
- Nezapínejte přístroj naprázdno (pokud v něm nejsou ingredience).
- Při vyndavání chleba z pečící nádoby nikdy do nádoby nemlaťte. Pečící nádoba se může lehce poškodit a zkřivit.
- Do nádoby ani do pekárny nevkládejte žádné hliníkové fólie ani alobal. Hrozí riziko požáru.
- Nikdy přístroj nepřekrývejte ručníkem ani ničím podobným. Vždy musí být zajištěno, aby mohla unikat horká pára. Překrývání přístroje nebo styk hořlavých látek s pekárnou může způsobit požár.
- Před vytažením z el. sítě vždy musí být přístroj vypnutý.

- Pekárnu používejte pouze k určeným účelům. Nikdy nepoužívejte jinak.
- Tento přístroj má zástrčku se zemnícím kolíkem. Vždy zapojujte pouze do uzemněné zásuvky.
- Do pekárny nevkládejte více než 1400g všech surovin dohromady.
- Nikdy nepoužívejte více než 980g mouky na jeden chléb.
- Nikdy nepoužívejte více než 31g čerstvého droždí nebo více než 4,5 čajové lžičky sušených kvasnic.
- Nikdy nepoužívejte více než 574ml vody na jeden chléb.

POPIS PŘÍSTROJE

1. Víko
2. Ovládací panel
3. Kontrolní průzor
4. Plastový povrch
5. Pečící forma
6. Odměrka na vodu
7. Odměrka na cukr a sůl



Ovládací panel

- zobrazení aktuálně zvoleného programu
- časový průběh programu

V momentě, kdy přístroj poprvé zapojíte do el. sítě, přístroj vydá zvukový tón a na displeji se objeví řádek „1 2:55, 1200g, MEDIUM“. Dvojtečka mezi „2“ a „55“ nebude blikat. Přístroj je připraven k provozu a nachází se v programu 1 – MEDIUM – 1200g. Při prvním provozu může trochu kouřit, ale to je úplně normální, nic není poškozeno a kouř po chvíli sám od sebe zmizí.
Doporučuje se, při prvním použití, pekárnu na 10 min zapnout bez těsta v programu 10 „Pečení“, aby se tzv.vypálila. Tuto dobu však nepřesahujte a dělejte pouze před prvním použití po rozbalení.

Zvláštní upozornění:

1. Pekárnu nikdy nespouštějte naprázdno a ani ji nenechávejte po skončení programu dohřívat bez chleba - hrozí akumulace tepla a přepálení pojistky !!!!!!!!!!!!!!!!!
2. Po přemístění přístroje z chladu do tepla se můžou části orosit a to i uvnitř

přístroje – hrozí zkrat ovládacích obvodů. V takovém případě nechte vždy přístroj před spuštěním několik hodin ohřát.

Popis ovládacích funkcí

START/ STOP tlačítko

Tímto tlačítkem můžete zapnout a vypnout aktuální vybraný program.
Když chcete zahájit program, stiskněte tlačítko po dobu 1,5s, uslyšíte signál.
Dvojtečka mezi časy na displeji bude blikat, přístroj bude odečítat čas a zvolený program tím ubíhá.
Jakmile se program spustí, zůstanou aktivní pouze 3 tlačítka: START/STOP, PAUSE, a tlačítko LIGHT (světlo).
Pro ukončení aktivního programu stiskněte tlačítko START/STOP po dobu 1,5s. Ozve se zvukový signál a program se ukončí.

Programovací tlačítko „MENU“

Toto tlačítko slouží pro volbu vybraného pečícího programu. Pokaždé, když stisknete toto tlačítko, uslyšíte signál a číslo programu se změní. Program je uveden na displeji. Jednotlivým poklikáváním na tlačítko MENU můžete listovat mezi všemi 12 programy a vybrat si ten Váš požadovaný.
Níže je vypsaný seznam programů i se stručným popisem.

„COLOR“ – tlačítko propečení

Toto tlačítko použijte, když chcete zvolit barvu kůrky – světlou (light), střední (medium) nebo tmavou kůrku (dark). Na displeji se bude měnit aktuální propečení.
Tip: Když zkoušíte nějaký recept poprvé, doporučujeme vám, abyste si vybrali barvu kůrky střední

„LOAF“ – tlačítko velikosti chleba

Toto tlačítko použijte, když chcete udat váhu chleba, který máte v úmyslu upéci. Můžete volit v rozmezí 1000g a 1200g a 1400g. Zobrazená hodnota udává nastavenou velikost, potřebná doba pečení se dle toho automaticky přepočítá.
Tlačítko je funkční jen u nastavení NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, SWEET a ULTRA FAST.
Tip: Celkové množství přísad z receptu (včetně vody) je váha chleba, kterou musíte nastavit.

„TIME“ - Tlačítka posunutí začátku pečení

Tlačítkem TIME můžete sami určit, kdy bude váš chléb hotový. Stisknutím tohoto tlačítka posunete začátek doby pečení až o 13 hod. Důležité je vědět, že nastavený čas obsahuje čas odložení + doba trvání pečení.
Příklad: Pokud je tedy třeba 12 hod ,Vy zvolíte tříhodinový program, ale budete chtít mít čerstvě pečený chleba v 18 hod, musíte přidat postupným mačkáním tlačítka ještě 3 hod. Celkový čas pečení tedy ukazuje 6 hod. Zmáčkněte start/stop a pekárna bude 3 hod čekat a v 15 hod začne pracovat.
Poznámka: Můžete nastavit maximálně 13 hodin zpoždění. Pokud jsou v připravovaném chlebu potraviny podléhající brzké zkáze, nenastavujte příliš daleké odložení, ať se ingredience nezkazí.

„LIGHT“ - tlačítko osvětlení
Stiskem tlačítka LIGHT rozsvítíte vnitřní osvětlení. Pokud tlačítko stisknete do minuty znovu, osvětlení vypnete. Jinak se osvětlení automaticky po minutě vypne.
„PAUSE“ – tlačítko přerušení
Použití pro krátkodobé zastavení programu. Opětovným stlačením program pokračuje. Po dobu pozastavení se pozastaví i odpočítávání času. Zbývající čas bude stále svítit na displeji.
Tlačítko – vlastní bastavení „Cykle“
Slouží k nastavení vlastního průběhu programu nebo k odemknutí klávesnice

ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

Funkce udržení tepla
Po upečení bude udržován chléb ještě hodinu teplý. Pokud chcete chléb vyndat dříve, můžete tuto funkci vypnout stiskem tlačítka START/STOP.
Paměťová funkce
Při náhlém výpadku proudu si pekárna pamatuje 10 min předchozí nastavení a po této době se sama zapne a pokračuje v programu. Jestliže výpadek proudu je delší než 10 min, musíte vše vyndat a začít znovu. V případě výpadku v době kynutí, můžete těsto v pekárně ponechat a pekárnu znovu
spustit.
Zamykání tlačítek
Tlačítko „CYCLE“ – k nastavení jednotlivých cyklů práce pekárny v případě použití programu 12 „home made“ a nebo k zamknutí/odemknutí klávesnice ovládacího panelu. Pro zamknutí jej stiskněte a po něm hned tlačítko „COLOR“ – tím je panel tlačítek nefunkční. Pokud chcete třeba po ukončení programu pekárnu vypnout, musíte panel nejdříve odemknout. Odemknutí provedete tím samým způsobem – nejdříve „CYCLE“ a po něm „COLOR“. Každé stlačení je signalizováno pípnutím. Tlačítka panelu se vždy automaticky zamknou 5min po spuštění.

PROGRAMY
Program 1 – základní (normal): Nejvíce používaný program k výrobě bílého chleba a nebo výrobě chleba ze směsí.
Program 2 Wholemeal – celozrnný: To je nejvhodnější program pro výrobu chlebů z celozrnné mouky. Chléb může být o něco menší než bílý chléb, protože celozrnná mouka je těžší.
Program 3 French – francouzský: Doba hnětení a kynutí je delší než při normálním programu.
Program 4 Quick – rychlý: Doba hnětení a kynutí je zkrácená než při normálním programu.
Chléb bude trochu nižší. Program je vhodný, pokud si chcete udělat klasický chléb za kratší dobu.
Je potřeba počítat s tím, že výsledný chléb bude nižší
Program 5 Sweet – sladký: Program je určen k pečení všech druhů sladkých těst.

Program 6 Cake – koláč: Pomocí tohoto programu můžete upéci chleba , který je připraven např. s práškem do pečiva.Tímto programem upečené chleby nejsou tak vysoké a pevné. Funkce vlastního nastavení doby pečení zde nemůže být použita, protože prášek do pečiva účinkuje hned. Pokud chcete pomocí tohoto programu udělat třený koláč, vložte přísady do formy. Potom přístroj nastavte a před zapnutím musíte ještě přísady zamíchat dřevěnou lžící. To pomáhá hnětení.
Program 7 Jam – marmeláda: K přípravě čerstvé marmelády. Pozor! Dbejte na to, aby byla odstraněna všechna jádra z ovoce, než ho vložíte do formy. Ostrá jádra mohou poškodit ochrannou vrstvu formy.
POSTUP: Všechny přísady vložte do formy podle Vašeho receptu. Poté stiskněte tlačítko START a přístroj bude nejprve všechny přísady zahřívat, pak je promíchá a nakonec marmeládu nechá zchladit na cca 70°C. Když je program hotový, ozve se signál. Marmeládu můžete nalít do sklenice nebo do šálku a ještě ji nechat chladit.
Program 8 Dough – těsto: Tímto programem můžete nechat přístroj udělat těsto a vykynout.
Program 9 Ultra fast – super rychlý: Velmi rychlý program, kde je podmínkou použití teplé vody 45-50°C. Výsledný chléb bude nižší a tužší než obvykle.
Program 10 Bake – pečení: Program na upečení již hotového těsta. Po vložení si můžete navolit požadovanou dobu pečení až na 60 min – nastavení po 1 minutě.
U tohoto programu nelze odložit start.
Program 11 Desert – dezert: Tento program je určen pro výrobu dezertů, mléčné rýže atd.
Tip : Uvařte desertní rýži (1 ½ pohárku) vložte do pečící nádoby a zalijte 1 ¾ pohárkem mléka a nasypte 6-7 pol. lžic cukru. Podle chuti můžete přidat skořici nebo šafrán. Vložte nádobu do pekárny a spusťte program.
Program 12 homemade – vlastní nastavení: Speciální program, kde si můžete nastavit vlastní postup výroby – od hnětení až po pečení. Zvolte tento program a stiskněte tlačítko „CYCLE“ – display ukáže „knead 1“ = 1.hnětení - tlačítkem „TIME“ můžete nastavit vlastní čas. Potvrdíte „CYCLE“ a opětovným zmáčknutím se dostanete do „rise 1“ = 1.kynutí, které lze také nastavit a potvrdit. Takto můžete pokračovat v nastavení celého programu – 1.hnětení, 1.kynutí, 2.hnětení, 2.kynutí, 3.kynutí, pečení (bake) a udržování teploty (keep warm) Potvrzení celého nastavení provedete tlačítkem „start/stop“ Opětovným stlačením pak spustíte tento program.
Všechny vyjmenované cykly mají pevně naprogramovaný rozsah nastavení času :
1.hnětení - 6-14 min
1.kynutí - 20-60min
2.hnětení - 5-20min
2.kynutí - 5-120min
3.kynutí - 0-120min
Pečení - 0-80min
Udržování teploty – 0-60min.
Tyto rozsahy Vám vždy ukáže display, při opakovaném mačkání na „Cycle“ a „Time“. Některý cyklus lze zcela vypnout (OFF), některý musí proběhnout v min. čase daným

přednastavením. Vámi nastavený program si pekárna pamatuje do té doby, než ho přeprogramujete nebo ji odpojíte od proudu.

Okolní teplota v místnosti
Tato pekárna bude fungovat v jakékoli okolní teplotě. Pokud budou teplotní rozdíly velmi rozdílné, je možné, že chléb bude jinak vysoký. Doporučená teplota v místnosti pro pečení chleba je mezi 15°C až 34°C.

Hlášení poruchy na displeji
Pokud se na displeji objeví „H HH“, tak je přístroj uvnitř ještě teplý. Nechte ho ještě 10-20 minut vychladnout s otevřeným víkem.
Pokud se na displeji objeví „E E0“ nebo „E E1“, pak musíte kontaktovat prodejce nebo vaši technickou službu. Ti mohou překontrolovat hlášenou poruchu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním provozu může trochu kouřit, ale to je úplně normální, nic není poškozeno a kouř po chvíli sám od sebe zmizí.

1. Při prvním rozbalení po doručení zkontrolujte zda je přibaleno všechno příslušenství, zda nebyl přístroj nijak viditelně poškozen.
2. Všechny části pekárny očistěte dle návodu v kapitole „čištění a údržba“.
3. Všechny části důkladně osušte a pekárnu zkompletujte.
4. Doporučuje se, poprvé zapnout pekárnu na 10 min bez těsta v programu 10 „Pečení“, aby se tzv. vypálila. Tuto dobu však nepřesahujte a dělejte pouze před prvním použití po rozbalení.

ZPŮSOB A POSTUP POUŽITÍ

1. Vyjměte z přístroje pečící nádobu. Do nádoby nasaďte hnětací háky. Je lepší hnětací háky namazat tukem, po upečení chleba z něho půjdou lépe vyndat.
2. Do pečící nádoby vložte ingredience, nejlépe dle níže vypsaného postupu:
   Polovinu množství mouky
   Vodu/mléko
   Máslo/olej
   Vejce (pokud jsou potřeba)
   Zbylé množství mouky
   Cukr (vkládejte na jednu stranu nádoby)
   Sůl (vkládejte na druhou stranu nádoby)
   Droždí (vložte do důlku uprostřed)
   Pozor! Droždí nesmí přijít do styku s vodou. Mohlo by se stát, že voda droždí zaktivuje, dříve než se přísady dostatečně promísí a prohnětou.
3. Pečící nádobu vložte zpět do pekárny. Ujistěte se, že je dostatečně zatlačená dolů, při zatlačení by se měl ozvat zvuk cvaknutí plíšků, který značí správné usazení.
4. Zavřete horní víko a přístroj zapojte do el. sítě.
5. Stiskem tlačítka MENU si vyberte požadovaný program pečení.

6. Stiskem tlačítka COLOR nastavte požadovaný typ propečení (kůrky).
7. Stiskem tlačítka LOAF vyberte požadovanou celkovou hmotnost.
8. Pokud je potřeba, tlačítkem TIME nastavte odložení startu (kromě programu 10)
9. Stiskem tlačítka START/STOP a přidržením alespoň 1,5s spustíte pečení. Dvojtečka mezi časový údajem by se měla rozblikat.
10. Během programů pečení NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA FAST a HOMEMADE se po chvíli ozve několik pípnutí. To signalizuje správný čas pro přidání dalších příměsí (rozinky, ořechy, atd...). Rozinky a ořechy předem namočte a osušte je utěrkou nebo kuchyňským ubrouskem. Dbejte na to, aby tyto přísady nebyly příliš velké nebo ostré, jinak by mohly poškodit ochrannou vrstvu formy. Otevřete víko a nasypte ingredience. POZOR: je možné, že se vychrlí horká pára, buďte opatrní.
11. Když je chléb hotový, zazní několik signálů. Pro vypnutí programu stiskněte STOP na 1,5s. Otevřete víko, vytáhněte formu a nechte 15-20 min vychladnout. Vnitřek pekárny i nádoba je velmi horká, buďte opatrní.
12. Formu obraťte a chléb vyklopte. Někdy je lepší použít dřevěnou/plastovou špachtli a chléb odlepit od stěn. Chléb snadněji vypadne. Nepoužívejte kovové předměty, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu nádoby.
13. Vyndaný chléb postavte na mřížku, očistěte ho od zbytků těsta a přepalků. Před krájením nechte ještě cca 20 min vychladnout.
14. Nikdy nepokládejte chléb ani formu na vnější stranu přístroje nebo přímo na plastikový ubrus. Když se chléb hned neuvolní, otáčejte osou na spodní straně formy, dokud se chléb neuvolní Když chléb vyndáte z přístroje a hnětač zůstane v chlebu, pozorně ho vyndejte z chleba ven. Nebo nechte chleba na roštu ještě vychladnout tak, že pak můžete hnětač vytáhnout rukama.
15. Pokud nejste zrovna u přístroje, když skončí program a pekárnu nevypnete tlačítkem START/STOP, pekárna bude ještě 60 minut hřát. Tato doba není zahrnuta v programovacím čase. Po této hodině se vypne a 10x zapípá.
16. Po skončení pečení nebo když pekárnu nepoužíváte, ji vypojte vždy z el. sítě.

Poznámka: Pokud chléb nedojíte, skladujte ho v igelitovém pytlíku nebo boxu v běžné pokojové teplotě. Takto vydrží cca 3 dny. Pokud chcete chléb uchovat ještě déle, zabalte ho do igelitového pytlíku a skladujte v lednici – vydrží o několik dnů déle. Berte však na vědomí, že domácí chléb neobsahuje žádné konzervanty a proto nevydrží tak dlouho, jako běžný kupovaný chléb.

DOBA PROGRAMŮ

Program	**1000g**	**1200g**	**1400g**
• Základní	2:50	2:55	3:00
• Celozrnný	3:30	3:32	3:40
• Francouzský	3:30	3:40	3:50
• Rychlý	2:00	2:05	2:10
• Sladký	2:42	2:45	2:50
• Koláč*	1:50*		
• Marmeláda	1:20*		
• Těsto	1:30*		
• Super rychlý	1:35	1:38	1:48
• Pečení*	0:10- 1:00*max		nastavitelný tl “timer“
• Desert *	1,38*		
• Vlastní nastavení	viz návod		

*Pokud si zvolíte jeden z těchto programů, nemůžete si volit hmotnost.
Doba která je uvedena na displeji je uvedena v hodinách a minutách. Př. 2:50 = 2 hod a 50minut.

SPECIÁLNÍ ÚKONY

1) Pro RYCHLÝ program QUICK

Program QUICK umožňuje upéct velmi rychlý chléb za použití kypřícího prášku nebo sody, místo čerstvého droždí. Pro dosažení lepších výsledků doporučujeme vložit nejdříve všechny tekuté ingredience a až poté vkládat ty suché. Na začátku hnětení je možné, že se některé ingredience zachytí na stěnách. Proto je vždy vhodné program pozastavit, špachtlí očistit stěny a suroviny zpět zamíchat. Vždy používejte pouze plastovou nebo dřevěnou špachtli.

2) Pro ULTRA RYCHLÝ program ULTRA FAST

V pekárně můžete upéct chléb ještě rychleji, a to za pomoci programu ULTRA FAST. Chléb a jeho struktura bude však hutnější než obvykle. Při použití tohoto programu je velmi důležité, jak teplou vodu použijete. Pokud bude voda studená, chléb tolik nevykyne. Pokud bude zas příliš horká, aktivní látky z droždí se zničí a chléb nevykyne vůbec. Ideální teplota vody pro tento program je mezi 45°C – 50°C.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čistěním vždy vypojte přístroj z el. sítě a nechte důkladně vychladnout.
Pečící nádoba: Opatrně vytáhněte nádobu z přístroje, tahejte pouze za držadlo. Vlhkou houbičkou očistěte vnitřní i vnější stěny nádoby. Nikdy k čistění nepoužívejte ostré ani drsné čistící prostředky, tak abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu nádoby. Po vyčistění ji nechte důkladně oschnout a poté můžete vložit zpět do přístroje.
POZOR: Při umisťování nádoby zpět ji důkladně zatlačte, tak aby byla pevně na svém místě.

Hnětací hák: Jestliže vám nejde vyndat hnětací hák z již upečeného chleba, můžete použít kovový hák, který je k tomu přímo určený. Hák nejdříve očistěte vlhkým hadříkem. Hák i pečící nádoba můžou být umyty i v myčce na nádobí.
Povrch pekárny: Povrch pekárny otírejte pouze vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádná hrubá, abrazivní čistidla. Nikdy neponořujte pekárnu pod vodu.
POZOR: Při čištění nikdy nemusíte sundavat horní víko pekárny. Po vyčistění ji nechte otevřenou důkladně vyschnout. Nikdy pekárnu nezavírejte, pokud je ještě uvnitř vlhká.

Suroviny

Nejdůležitější faktory pro pečení kvalitního chleba je kvalita a přesné zvážení všech ingrediencí.

Mouka

Mouka je základní součást chleba. Váha mouky se liší druh od druhu. Proto je absolutně nutné její množství správně odvážit.
Tip: Při nákupu mouky si všimněte i textu na obalu. Musí tam stát, že mouka je mimo jiné vhodná na pečení chleba.

Lepek

Lepek se nachází přirozeně téměř v každé mouce a podporuje kynutí chleba.

Droždí

Droždí je mikroorganismus, který roste na různých rostlinných potravinách. Má schopnost přeměnit cukr v alkohol a v kysličník uhličitý, přičemž velmi rychle nabývá. Je to ideální, aby mohlo těsto vykynout a bylo lépe stravitelné. Doporučujeme používat sušené droždí. Zpracování tohoto (zrnovitého) droždí je jednodušší, je trvanlivější než droždí čerstvé a vykazuje stálejší výsledky.

Sůl

Sůl nezabezpečuje pouze určitou chuť chleba, nýbrž reguluje také aktivitu droždí, zpevňuje těsto a zabraňuje tomu, aby chléb příliš vykynul.

Máslo / olej

Máslo a olej dávají chlebu lepší chuť a zvláčňují ho. Před použitím musí mít máslo pokojovou teplotu.

Cukr

Cukr je zdroj obživy pro droždí a důležitá součást kynutí těsta. Můžete použít normální bílý cukr, hnědý cukr, sirup nebo med. To dodává chlebu jistou křehkost, zvyšuje výživovou hodnotu a přispívá k tomu, že chléb déle vydrží.
Pozor: Nepoužívejte hrubý cukr nebo cukr kostkový, např. pro kvasný chléb, protože to poškozuje ochrannou vrstvu pečící formy.

Voda
Když se promíchá mouka s vodou, vytvoří se lepek a vzduch se nasytí, takže chléb může nabývat. Při normální pokojové teplotě použijte vlažnou vodu, abyste chléb zadělali: studená voda neaktivizuje droždí a horká zase příliš. Obvykle se používá voda o teplotě 20°C – 25 °C. Teplejší vodu o teplotách 45°C je nutno používat pouze při zvolení ULTRA RYCHLÉHO programu.
Voda může být nahrazena čerstvým mlékem, což přidá chlebu na barvě a křupavosti. Podle některých receptů se do chleba může přidat a ovocný džus, přidáním dle správného receptu se dosáhne lepší chuti chleba.

Mléko
Chlebová kůrka díky mléku zhnědne, zlepší se chuť chleba, zvýší se výživná hodnota a vnitřek chleba má krásnou smetanovou barvu. Když použijete čerstvé mléko, musíte snížit množství vody, aby množství tekutin zůstalo v rovnováze.
Pozor: Nepoužívejte čerstvé mléko, když chcete pečení nastavit pomocí vlastní programovací funkce nastavení času. Mléko by mohlo zkysnout.

Ostatní přísady
V kuchařských knihách můžete najít recepty, které vyžadují koření, ořechy, rozinky, ovoce nebo zeleninu aj. Používejte vždy čerstvé přísady. Když používáte ořechy, slunečnicová semínka, sušené ovoce apod., nechte je předem namočené ve vodě, aby změkly, dobře osušené lehce pokropte a teprve pak je přidejte do těsta.

Ovšem nejlepší a jisté je používat hotové směsi do domácích pekáren. Aktuální informaci o dostupnosti obdržíte na www.domo-elektro.cz .

PROBLÉMY, KTERÉ MOHOU NASTAT
Existují různé faktory, které mohou způsobit, že se chléb nepovede. Uvádíme zde několik příkladů a jejich eventuální odstranění:

Chléb se propadl/překynul
Když se chléb na všech stranách sesunul, znamená to, že těsto bylo příliš vlhké. Zkuste přidat o něco méně vody. Když používáte konzervované ovoce nebo zeleninu, nechte je nejprve dobře okapat a otřete je do sucha. Jsou delší dobu nasáklé, čímž mají v sobě přebytečnou vlhkost. Můžete také zkusit použít lehčí druh mouky.
Může také dojít k silnému vykynutí, Těsto vykynulo tak silně, že už to nemohlo zvládnout. Přidejte o něco méně droždí – 1-2 gramy. Příliš mnoho cukru může také silně aktivovat droždí. Snižte množství cukru a dávejte pozor také na sušené ovoce a med, které také obsahují cukr. Snižte množství vody o 10-20 ml. Nižší vlhkost také zabraňuje droždí být příliš aktivní. Také jemně umletá mouka může způsobit, že chléb příliš vykyne. Tyto druhy mouky nepotřebují tak aktivní droždí jako těžší nebo hruběji umleté druhy.

Chléb je suchý
Použijte o něco méně mouky a přidejte 1 polévkovou lžíci tekutiny. Když pícka promíchává těžší těsto, a proto potřebuje delší dobu na jeho hnětení, může se stát, že přístroj začne na stole vibrovat. Postarejte se o to, aby stál na rovné a stabilní podložce, ne příliš blízko k ostatním předmětům a také ne blízko u okraje stolu.

Placatý chléb
Pokud použijete ve mlýně umletou mouku nebo mouku celozrnnou, může být chléb plochý.
Když chléb nevykyne, je třeba zkontrolovat droždí. Nezapomněli jste přidat droždí? Pokud chléb vykynul jen lehce, mohlo se stát, že droždí bylo staré. Moc studená voda také zabraňuje aktivizaci droždí. Přezkoušejte také dávku použité soli, zda jste ji nepoužili příliš mnoho.

Váš chléb se nikdy nepovede
Doporučovali bychom vám udělat chléb pomocí čerstvé, hotové chlebové směsi. Do těchto směsí stačí dodat jen vodu. Je-li výsledek dobrý, znamená to, že je váš přístroj v pořádku a vy musíte zkontrolovat čerstvost normálních přísad. Je-li výsledek špatný, pak se obraťte na naši zákaznickou nebo technickou službu a poraďte se, jak postupovat dál.

Přístroj nejde spustit
Je zapnutý?
Teplota pícky je příliš vysoká

Z větracích otvorů vychází kouř
Přísady se možná dostaly na topné těleso.

Chléb je propadlý / střed je vlhký
Chléb byl ponechán v pečící formě příliš dlouhou dobu po upečení.
Bylo použito moc vody, droždí nebo cukru.

Horní strana chleba je prasklá a tmavá
Příliš mnoho mouky, droždí nebo cukru.

Na vrchní části chleba je ještě mouka
Nedostatek vody.

Příliš malý chléb
Málo mouky, droždí, cukru nebo vody
Použití celozrnného chleba nebo mouky, které obsahují chemické droždí (prášek do pečiva).
Použití špatného typu droždí. Použití mouky nebo droždí, které už nejsou čerstvé.

Chléb není dostatečně pečený
Program byl ukončen předčasně
Víko bylo otevřeno během pečení

Chléb je příliš tvrdý
Mnoho cukru
Zabarvení kůrky je nastaveno na tmavou barvu

Chléb má špatný tvar
Málo mouky
Málo vody

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Prístroj smie byť používaný deťmi starších 8 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickú alebo mentálnou schopnosťou smie používať prístroj iba za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom.

Deti sa s prístroj nesmie hrať. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú prístroj ani čistiť. Deti mladšie ako 8 rokov a bez dozoru by nemali s prístroj vôbec nikam manipulovať.

Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a prostrediach ako sú napr .:
kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
chaty, chalupy
hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie

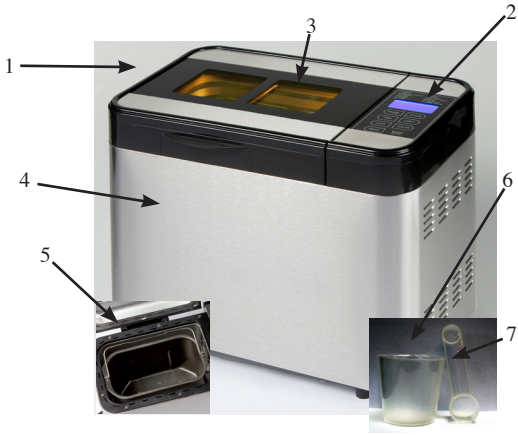
POZOR: tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iné diaľkové ovládanie.

Povrch přístroje může být během používání horký, proto doporučujeme se ho během procesu smažení nedotýkat.

PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE VŠETKY ĎALŠÍ INŠTRUKCIE A NÁVOD USCHOVAJTE.

- Pred použitím skontrolujte, či parametre el. siete odpovedajú požadovaným parametrom na informatívnym štítku prístroja.
- Pokiaľ je prívodný kábel poškodený, musí byť vždy okamžite opravený v odbornom servise alebo preškolenou osobou.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Vždy použite madlá a rukoväte na to určené.
- Prístroj ani prívodný kábel nikdy neponárajte pod vodu.

- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Nenechávajte visieť kábel prístroja cez ostré hrany a vyvarujte sa toho, aby prišiel do styku s horúcimi plochami.
- Používajte vždy len originálne doporučené príslušenstvo.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti el. sporákov či rúr, ani na miestach kde je zvýšené teplo.
- Nemanipulujte s prístrojom, ak je zapojený a práve pracuje. Ak je v prístroji horúca voda alebo horúci chlieb, tak buďte pri manipulácii veľmi opatrní.
- Ak je pekáreň práve zapojená, nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí (otočný hák, ...)
- Nezapínajte prístroj naprázdno (ak tak nie ingrediencie).
- Pri vyberaní chleba z nádoby na pečenie nikdy do nádoby nemláti. Rúry nádoba sa môže ľahko poškodiť a skriviť.
- Do nádoby ani do pekárne nevkladajte žiadne hliníkovej fólie ani alobal. Hrozí riziko požiaru.
- Nikdy prístroj neprekrývajte uterákom ani ničím podobným. Vždy musí byť zaistené, aby mohla unikať horúca para. Prekrývanie prístroja alebo styk horľavých látok s pekárňou môže spôsobiť požiar.
- Pred vytiahnutím z el. siete vždy musí byť zariadenie vypnuté.
- Pekáreň používajte iba na určené účely. Nikdy nepoužívajte inak.
- Tento prístroj má zástrčku s uzemňovacím kolíkom. Vždy zapájajte len do uzemnenej zásuvky.
- Do pekárne nevkladajte viac ako 1400g všetkých surovín dohromady.
- Nikdy nepoužívajte viac ako 980g múky na jeden chlieb.
- Nikdy nepoužívajte viac ako 31g čerstvého droždia alebo viac ako 4,5 čajovej lyžičky sušených kvasníc.
- Nikdy nepoužívajte viac ako 574ml vody na jeden chlieb.



POPIS PRÍSTROJA

1. Veko
2. Ovládací panel
3. Kontrolný priezor
4. Plastový povrch
5. Forma na pečenie
6. Odmerka na vodu
7. Odmerka na cukor a soľ

Ovládací panel

- zobrazenie aktuálne zvoleného programu
- časový priebeh programu

V momente, kedy prístroj prvýkrát zapojíte do el. siete, prístroj vydá zvukový signál a na displeji sa objaví riadok “1 2:55, 1200g, MEDIUM”. Dvojbodka medzi “2” a “55” nebude blikať. Prístroj je pripravený na prevádzku a nachádza sa v programe 1 - MEDIUM - 1200g. Pri prvom prevádzke môže trochu fajčiť, ale to je úplne normálne, nič nie je poškodené a dym po chvíli sám od seba zmizne.
Odporúča sa, pri prvom použití, pekáreň na 10 min zapnúť bez cesta v programe 10 “Pečenie”, aby sa tzv.vypálila. Túto dobu však nepresahujte a robte len pred prvým použitie po rozbalení.

START / STOP tlačidlo

Týmto tlačidlom môžete zapnúť a vypnúť aktuálny vybraný program.
Keď chcete začať program, stlačte tlačidlo po dobu 1,5s, budete počuť signál. Dvojbodka medzi časy na displeji bude blikať, prístroj bude odpočítavať čas a zvolený program tým ubieha.
Keď sa program spustí, zostanú aktívne iba 3 tlačidlá: START / STOP, PAUSE, a tlačidlo LIGHT (svetlo).
Na ukončenie aktívneho programu stlačte tlačidlo START / STOP po dobu 1,5s. Ozve sa zvukový signál a program sa ukončí.

Programovacie tlačidlo “MENU”

Toto tlačidlo slúži pre voľbu vybraného programu pečenia. Zakaždým, keď stlačíte toto tlačidlo, budete počuť signál a číslo programu sa zmení. Program je uvedený na displeji.
Jednotlivým poklikáváním na tlačidlo MENU môžete listovať medzi všetkými 12 programami a vybrať si ten Váš požadovaný.
Nižšie je vypísaný zoznam programov aj so stručným popisom.

PROGRAMY

Program 1 - základné (normal): Najviac používaný program na výrobu bieleho chleba a alebo výrobe chleba zo zmesí.
Program 2 Wholemeal - celozrnný: To je najvhodnejší program na výrobu chlebov z celozrnnej múky. Chlieb môže byť o niečo menšia ako biely chlieb, pretože celozrnná múka je ťažšia.
Program 3 French - francúzsky: Čas miesenia a kysnutia je dlhšia ako pri normálnom programe.
Program 4 Quick - rýchly: Čas miesenia a kysnutia je skrátená ako pri normálnom programe.
Chlieb bude trochu nižšia. Program je vhodný, ak si chcete urobiť klasický chlieb za kratšiu dobu.
Je potrebné počítať s tým, že výsledný chlieb bude nižšia

Program 5 Sweet - sladký: Program je určený na pečenie všetkých druhov sladkých ciest.
Program 6 Cake - koláč: Pomocou tohto programu môžete upiecť chleba, ktorý je pripravený napr. S práškom do pečiva.Tímto programom upečené chleby nie sú tak vysoké a pevné. Funkcia vlastného nastavenia doby pečenia tu nemôže byť použitá, pretože prášok do pečiva účinkuje hneď. Ak chcete pomocou tohto programu urobiť trený koláč, vložte prísady do formy. Potom prístroj nastavte a pred zapnutím musíte ešte prísady zamiešať drevenou lyžicou. To pomáha miesenie.
Program 7 Jam - marmeláda: K príprave čerstvej marmelády. Pozor! Dbajte na to, aby bola odstránená všetky jadrá z ovocia, než ho vložíte do formy. Ostrá jadrá môžu poškodiť ochrannú vrstvu formy.
POSTUP: Všetky prísady vložte do formy podľa Vášho receptu. Potom stlačte tlačidlo START a prístroj bude najprv všetky prísady zahrievať, potom je premieša a nakoniec marmeládu nechá schladiť na cca 70 ° C. Keď je program hotový, ozve sa signál. Marmeládu môžete naliať do pohára alebo do šálky a ešte ju nechať chladiť.
Program 8 Dough - cesto: Týmto programom môžete nechať prístroj urobiť cesto a vykysnúť.
Program 9 Ultra fast - super rýchly: Veľmi rýchly program, kde je podmienkou použitie teplej vody 45-50 ° C. Výsledný chlieb bude nižšia a tuhšie ako zvyčajne.
Program 10 Bake - pečenie: Program na upečenie už hotového cesta. Po vložení si môžete navoliť požadovanú dobu pečenia až na 60 min - nastavenie po 1 minúte.
U tohto programu nie je možné odložiť štart.
Program 11 Desert - dezert: Tento program je určený pre výrobu dezertov, mliečne ryža atď.
Tip: Uvarte dezertné ryžu (1 ½ pohárika) vložte do nádoby na pečenie a zalejte 1 ¾ pohárikom mlieka a nasypte 6-7 pol. lyžíc cukru. Podľa chuti môžete pridať škoricu alebo
šafran. Vložte nádobu do pekárne a spustite program.
Program 12 homemade - vlastné nastavenie: Špeciálny program, kde si môžete nastaviť vlastný postup výroby - od hnetenie až po pečenie. Zvoľte tento program a stlačte tlačidlo “CYCLE” - display ukáže “knead 1” = 1.hnětení - tlačidlom “TIME” môžete nastaviť vlastný čas. Potvrdíte “CYCLE” a opätovným stlačením sa dostanete do “rise 1” = 1.kynutí, ktoré možno tiež nastaviť a potvrdiť. Takto môžete pokračovať v nastavení celého programu - 1.hnětení, 1.kynutí, 2.hnětení, 2.kynutí, 3.kynutí, pečenie (bake) a udržiavanie teploty (keep warm) Potvrdenie celého nastavenie vykonáte tlačidlom “štart / stop” Opätovným stlačením potom spustíte tento program.
Všetky vymenované cykly majú pevne naprogramovaný rozsah nastavenia času:
1.hnětení - 6-14 min
1.kynutí - 20-60min
2.hnětení - 5-20min
2.kynutí - 5-120min
3.kynutí - 0-120min
Pečenie - 0-80min

Udržiavanie teploty - 0-60min.
Tieto rozsahy Vám vždy ukáže display, pri opakovanom stláčanie na “Cycle” a “Time”. Niektorý cyklus možno úplne vypnúť, (OFF) niektorý musí prebehnúť v min. čase daným prednastavením. Vami nastavený program si pekáreň pamätá do tej doby, než ho preprogramujete alebo ju odpojíte od prúdu.

“COLOR” - tlačidlo prepečenia
Toto tlačidlo použite, keď chcete zvoliť farbu kôrky - svetlú (light), stredná (medium) alebo tmavú kôrku (dark). Na displeji sa bude meniť aktuálny prepečenia.
Tip: Keď skúšate nejaký recept prvýkrát, odporúčame vám, aby ste si vybrali farbu kôrky stredná

“LOAF” - tlačidlo veľkosti chleba
Toto tlačidlo použite, keď chcete udať váhu chleba, ktorý máte v úmysle upiecť. Môžete voliť v rozmedzí 1000g a 1200g a 1400g. Zobrazená hodnota udáva nastavenú veľkosť, potrebná doba pečenia sa podľa toho automaticky prepočíta.
Tlačidlo je funkčné len pri nastavení NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, SWEET a ULTRA FAST.
Tip: Celkové množstvo prísad z receptu (vrátane vody) je váha chleba, ktorú musíte nastaviť.

“TIME” - Tlačidlá posunutie začiatku pečenia
Tlačidlom TIME môžete sami určiť, kedy bude váš chlieb hotový. Stlačením tohto tlačidla posuniete začiatok doby pečenia až o 13 hod. Dôležité je vedieť, že nastavený čas obsahuje čas odloženia + doba trvania pečenia.
Príklad: Ak je teda potrebné 12 hod, Vy zvolíte trojhodinový program, ale budete chcieť mať čerstvo pečený chleba v 18 hod, musíte pridať postupným stláčaním tlačidla ešte 3 hod. Celkový čas pečenia teda ukazuje 6 hod. Stlačte štart / stop a pekáreň bude 3 hod čakať a v 15 hod začne pracovať.
Poznámka: Môžete nastaviť maximálne 13 hodín meškanie. Pokiaľ sú v pripravovanom chlebe potraviny podliehajúce skoré skaze, nenastavujte príliš ďalekej odloženie, nech sa ingrediencie nepokazí.

“LIGHT” - tlačidlo osvetlenia
Stlačením tlačidla LIGHT rozsvietite vnútorné osvetlenie. Ak tlačidlo stlačíte do minúty znova, osvetlenie vypnete. Inak sa osvetlenie automaticky po minúte vypne.

“PAUSE” - tlačidlo prerušenie
Použitie pre krátkodobé zastavenie programu. Opätovným stlačením program pokračuje.
Po dobu pozastavenia sa pozastaví aj odpočítavanie času. Zostávajúci čas bude stále svietiť na displeji.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

Funkcia udržania tepla
Po upečení bude udržiavaný chlieb ešte hodinu teplý. Pokiaľ chcete chlieb vybrať skôr, môžete túto funkciu vypnúť stlačením tlačidla START / STOP.

Pamäťová funkcia
Pri náhlom výpadku prúdu si pekáreň pamätá 10 min predchádzajúce nastavenia a po tejto dobe sa sama zapne a pokračuje v programe. Ak výpadok prúdu je dlhšia ako 10 min, musíte všetko vybrať a začať znovu. V prípade výpadku v dobe kysnutia, môžete cesto v pekárni ponechať a pekáreň znovu spustiť.

Zamykanie tlačidiel
Tlačidlo "CYCLE" - na nastavenie jednotlivých cyklov práce pekárne v prípade použitia programu 12 "home made" a alebo na zamknutie / odomknutie klávesnice ovládacieho panela. Pre zamknutie ho stlačte a po ňom hneď tlačidlo "COLOR" - tým je panel tlačidiel nefunkčné. Ak chcete napríklad po ukončení programu pekáreň vypnúť, musíte panel najskôr odomknúť. Odomknutie urobíte tým istým spôsobom - najskôr "CYCLE" a po ňom "COLOR". Každé stlačenie je signalizované pípnutím. Tlačidlá panelu sa vždy automaticky zamknú 5min po spustení.

Okolitá teplota v miestnosti
Táto pekáreň bude fungovať v akejkoľvek okolitej teplote. Pokiaľ budú teplotné rozdiely veľmi rozdielne, je možné, že chlieb bude inak vysoký. Odporúčaná teplota v miestnosti pre pečenie chleba je medzi 15 ° C až 34 ° C.

Hlásenie poruchy na displeji
Ak sa na displeji objaví "H HH", tak je prístroj vo vnútri ešte teplý. Nechajte ho ešte 10-20 minút vychladnúť s otvoreným vekom.
Ak sa na displeji objaví "E E0" alebo "E E1", potom musíte kontaktovať predajcu alebo vaši technickú službu. Tí môžu prekontrolovať hlásenú poruchu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pri prvom prevádzke môže trochu fajčiť, ale to je úplne normálne, nič nie je poškodené a dym po chvíli sám od seba zmizne.

1. Pri prvom rozbalení po doručení skontrolujte či je pribalené všetko príslušenstvo, či nebol prístroj nijako viditeľne poškodený.
2. Všetky časti pekárne očistite podľa návodu v kapitole "čistenie a údržba".
3. Všetky časti dôkladne osušte a pekáreň skompletizujte.
4. Odporúča sa, prvýkrát zapnúť pekáreň na 10 min bez cesta v programe 10 "Pečenie", aby sa tzv. Vypálila. Túto dobu však Nepresahujte a robte len pred prvým použitie po rozbalení.

SPÔSOB A POSTUP POUŽITIA

1. Vyberte z prístroja nádobu na pečenie. Do nádoby nasaďte hnetacie háky. Je lepšie miesiace háky namazať tukom, po upečení chleba z neho pôjdu lepšie vybrať.

2. Do nádoby na pečenie vložte ingrediencie, najlepšie podľa nižšie vypísaného konania:
   Polovicu množstvo múky
   Vodu / mlieko
   Maslo / olej
   Vajcia (ak sú potrebné)
   Zvyšné množstvo múky
   Cukor (vkladajte na jednu stranu nádoby)
   Soľ (vkladajte na druhú stranu nádoby)
   Droždie (vložte do jamky uprostred)

Pozor! Droždie nesmie prísť do styku s vodou. Mohlo by sa stať, že voda droždie zaktivuje, skôr než sa prísady dostatočne premieša a premiesime.

3. Nádobu na pečenie vložte späť do pekárne. Uistite sa, že je dostatočne zatlačená dole, pri zatlačení by sa mal ozvať zvuk cvaknutia plieškov, ktorý značí správne usadenie.
4. Zatvorte horné veko a prístroj zapojte do el. siete.
5. Stlačením tlačidla MENU si vyberte požadovaný program pečenia.
6. Stlačením tlačidla COLOR nastavte požadovaný typ prepečenia (kôrky).
7. Stlačením tlačidla LOAF vyberte požadovanú celkovú hmotnosť.
8. Ak je potreba, tlačidlom TIME nastavte odloženie štartu (okrem programu 10)
9. Stlačením tlačidla START / STOP a podržaním aspoň 1,5s spustíte pečenia. Dvojbodka medzi časový údajom by sa mala rozblikať.
10. Počas programov pečenia NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA FAST a HOMEMADE sa po chvíli ozve niekoľko pípnutí. To signalizuje správny čas pre pridanie ďalších prímesí (hrozienka, orechy, atď ...). Hrozienka a orechy vopred namočte a osušte ich utierkou alebo kuchynským obrúskom. Dbajte na to, aby tieto zložky nie príliš veľké alebo ostré, inak by mohli poškodiť ochrannú vrstvu formy. Otvorte veko a nasypte ingrediencie. POZOR: je možné, že sa vychrlí horúca para, buďte opatrní.
11. Keď je chlieb hotový, zaznie niekoľko signálov. Pre vypnutie programu stlačte STOP na 1,5s. Otvorte veko, vytiahnite formu a nechajte 15-20 min vychladnúť. Vnútro pekárne aj nádoba je veľmi horúca, buďte opatrní.
12. Formu obráťte a chlieb vyklopte. Niekedy je lepšie použiť drevenú / plastovú špachtľu a chlieb odlepiť od stien. Chlieb ľahšie vypadne. Nepoužívajte kovové predmety, aby ste nepoškriabali nepriľnavú vrstvu nádoby.
13. vybratí chlieb postavte na mriežku, očistite ho od zvyškov cesta a prepáľky. Pred krájaním nechajte ešte cca 20 min vychladnúť.

14. Nikdy nepokladajte chlieb ani formu na vonkajšiu stranu prístroja alebo priamo na plastikový obrus. Keď sa chlieb hneď neuvoľní, otáčajte osou na spodnej strane formy, kým sa chlieb neuvoľní Keď chlieb vyberiete z prístroja a hnetač zostane v chlebe, pozorne ho vyberte z chleba von. Alebo nechajte chleba na rošte ešte vychladnúť tak, že potom môžete hnetač vytiahnuť rukami.
15. Ak nie ste práve pri prístroji, keď skončí program a pekáreň nevypnete tlačidlom START / STOP, pekáreň bude ešte 60 minút hriať. Táto doba nie je zahrnutá v programovacom čase. Po tejto hodine sa vypne a 10x zapípa.
16. Po skončení pečenia alebo keď pekáreň nepoužívate, ju vypojte vždy z el. siete.

Poznámka: Ak chlieb nedojem, skladujte ho v igelitovom vrecúšku alebo boxu v bežnej izbovej teplote. Takto vydrží cca 3 dni. Pokiaľ chcete chlieb uchovať ešte dlhšie, zabaľte ho do igelitového vrecka a skladujte v chladničke - vydržia o niekoľko dní dlhšie. Berte však na vedomie, že domáci chlieb neobsahuje žiadne konzervanty a preto nevydržia tak dlho, ako bežný kupovaný chlieb.

DOBA PROGRAMOV

Program	**1000g**	**1200g**	**1400g**
• Základní	2:50	2:55	3:00
• Celozrnný	3:30	3:32	3:40
• Francouzský	3:30	3:40	3:50
• Rychlý	2:00	2:05	2:10
• Sladký	2:42	2:45	2:50
• Koláč*	1:50*		
• Marmeláda	1:20*		
• Těsto	1:30*		
• Super rychlý	1:35	1:38	1:48
• Pečení*	0:10- 1:00*max		nastavitelný tl “timer“
• Desert *	1,38*		
• Vlastní nastavení	viz návod		

* Ak si zvolíte jeden z týchto programov, nemôžete si zvoliť hmotnosť.
Doba ktorá je uvedená na displeji je uvedená v hodinách a minútach. Pr. 2:50 = 2 hod a 50minut.

ŠPECIÁLNE ÚKONY

1) PRO RÝCHLY PROGRAM QUICK

Program QUICK umožňuje upiecť veľmi rýchly chlieb za použitia kypriaceho prášku alebo sódy, namiesto čerstvého droždia. Pre dosiahnutie lepších výsledkov odporúčame vložiť najskôr všetky tekuté ingrediencie a až potom vkladať tie suché. Na začiatku miesenie je možné, že sa niektoré ingrediencie zachytia na stenách. Preto je vždy vhodné program pozastaviť, špachtľou očistiť steny a suroviny späť zamiešať. Vždy používajte iba plastovou alebo drevenou špachtľu.

2) PRO ULTRA RÝCHLY PROGRAM ULTRA FAST
V pekárni môžete upiecť chlieb ešte rýchlejšie, a to za pomoci programu ULTRA FAST. Chlieb a jeho štruktúra bude však hutnejšie ako obvykle. Pri použití tohto programu je veľmi dôležité, ako teplú vodu použijete. Pokiaľ bude voda studená, chlieb toľko nevykysne. Pokiaľ bude zas príliš horúca, aktívne látky z droždia sa zničí a chlieb nevykysne vôbec. Ideálna teplota vody pre tento program je medzi 45 ° C - 50 ° C.

ÚDRŽBA A ČISTENIE
Pred čistením vždy vypojte prístroj z el. siete a nechajte dôkladne vychladnúť.
Nádoba: Opatrne vytiahnite nádobu z prístroja, ťahajte iba za držadlo. Vlhkou hubkou očistite vnútorné i vonkajšie steny nádoby. Nikdy na čistenie nepoužívajte ostré ani drsné čistiace prostriedky, tak aby ste nepoškodili nepriľnavú vrstvu nádoby. Po vyčistení ju nechajte dôkladne oschnúť a potom môžete vložiť späť do prístroja.
POZOR: Pri umiestňovaní nádoby späť ju dôkladne zatlačte, tak aby bola pevne na svojom mieste.
Hnetací hák: Ak vám nejde vybrať háky z už upečeného chleba, môžete použiť kovový hák, ktorý je na to priamo určený. Hák najskôr očistite vlhkou handričkou. Hák aj pečenie nádoba môžu byť umyté aj v umývačke riadu.
Povrch pekárne: povrch pekárne utierajte iba vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadna hrubá, abrazívne čistidlá. Nikdy neponárajte pekáreň pod vodu.
POZOR: Pri čistení nikdy nemusíte odnímať horné veko pekárne. Po vyčistení ju nechajte otvorenú dôkladne vyschnúť. Nikdy pekáreň nezatvárajte, ak je ešte vo vnútri vlhká.

SUROVINY
Najdôležitejšie faktory pre pečenie kvalitného chleba je kvalita a presné zváženi všetkých ingrediencií.

Múka
Múka je základná súčasť chleba. Váha múky sa líši druh od druhu. Preto je absolútne nutné jej množstvo správne odvážiť.
Tip: Pri nákupe múky si všimnite aj textu na obale. Musí tam stáť, že múka je okrem iného vhodná na pečenie chleba.

Lepok
Lepok sa nachádza prirodzene takmer v každej múke a podporuje kysnutie chleba.

Droždie
Droždie je mikroorganizmus, ktorý rastie na rôznych rastlinných potravinách. Má schopnosť premeniť cukor v alkohol a v kysličník uhličitý, pričom veľmi rýchlo nadobúda. Je to ideálne, aby mohlo cesto vykysnúť a bolo lepšie stráviteľné.
Odporúčame používať sušené droždie. Spracovanie tohto (zrnovitého) droždie je

jednoduchšie, je trvácnejšie ako droždie čerstvé a vykazuje stálejšie výsledky.

Soľ
Soľ nezabezpečuje len určitú chuť chleba, ale reguluje aj aktivitu droždia, spevňuje cesto a zabraňuje tomu, aby chlieb príliš vykysol.
Maslo / olej
Maslo a olej dávajú chlebu lepšiu chuť a zvláčňujú ho. Pred použitím musí mať maslo izbovú teplotu.

Cukor
Cukor je zdroj obživy pre droždie a dôležitá súčasť kysnutie cesta. Môžete použiť normálny biely cukor, hnedý cukor, sirup alebo med. To dodáva chlebu istú krehkosť, zvyšuje výživovú hodnotu a prispieva k tomu, že chlieb dlhšie vydrží.
Pozor: Nepoužívajte hrubý cukor alebo cukor kockový, napr. pre kvasný chlieb, pretože to poškodzuje ochrannú vrstvu formy na pečenie.

Voda
Keď sa premieša múka s vodou, vytvorí sa lepok a vzduch sa nasýti, takže chlieb môže nadobúdať. Pri normálnej izbovej teplote použite vlažnú vodu, aby ste chlieb zarobila: studená voda neaktivizuje droždie a horúca zase príliš. Obvykle sa používa voda s teplotou 20 ° C - 25 °C. Teplejšiu vodu o teplotách 45 °C je nutné používať iba pri zvolení ULTRA RÝCHLEHO programu.
Voda môže byť nahradená čerstvým mliekom, čo pridá chlebe na farbe a chrumkavosť.
Podľa niektorých receptov sa do chleba môže pridať a ovocný džús, pridaním podľa správneho receptu sa dosiahne lepší chuti chleba.

Mlieko
Chlebová kôrka vďaka mlieku zhnedne, zlepší sa chuť chleba, zvýši sa výživná hodnota a vnútro chleba má krásnu smotanovú farbu. Keď použijete čerstvé mlieko, musíte znížiť množstvo vody, aby množstvo tekutín zostalo v rovnováhe.
Pozor: Nepoužívajte čerstvé mlieko, keď chcete pečenie nastaviť pomocou vlastný programovací funkcie nastavenie času. Mlieko by mohlo skysnúť.

Ostatné prísady
V kuchárskych knihách môžete nájsť recepty, ktoré vyžadujú korenie, orechy, hrozienka, ovocie alebo zeleninu a i. Používajte vždy čerstvé prísady. Keď používate orechy, slnečnicové semienka, sušené ovocie a pod., Nechajte ich vopred namočené vo vode, aby zmäkli, dobre osušené zľahka pokropte a až potom ich pridajte do cesta.

Ovšem najlepšie a isté je používať hotové zmesi do domácich pekární.
Aktuálne informáciu o dostupnosti obdržíte na www.domo-elektro.cz

PROBLÉMY, KTORÉ MÔŽU NASTAŤ

Existujú rôzne faktory, ktoré môžu spôsobiť, že sa chlieb nepodarí. Uvádzame tu niekoľko príkladov a ich eventuálne odstránenie:

Chlieb sa prepadol / překynul

Keď sa chlieb na všetkých stranách zosunul, znamená to, že cesto bolo príliš vlhké. Skúste pridať o niečo menej vody. Keď používate konzervované ovocie alebo zeleninu, nechajte ich najprv dobre odkvapkať a utrite ich do sucha. Sú dlhšiu dobu nasiaknuté, čím majú v sebe prebytočnú vlhkosť. Môžete tiež skúsiť použiť ľahší druh múky. Môže tiež dôjsť k silnému vykysnutí, Cesto vykysol tak silno, že už to nemohlo zvládnuť. Pridajte o niečo menej droždia - 1-2 gramy. Príliš veľa cukru môže tiež silne aktivovať droždie. Znížte množstvo cukru a dávajte pozor aj na sušené ovocie a med, ktoré tiež obsahujú cukor. Znížte množstvo vody o 10-20 ml. Nižšia vlhkosť tiež zabraňuje droždia byť príliš aktívny. Tiež jemne zomletá múka môže spôsobiť, že chlieb príliš vykysne. Tieto druhy múky nepotrebujú tak aktívne droždie ako ťažšie alebo hrubšie zomleté druhy.

Chlieb je suchý

Použite o niečo menej múky a pridajte 1 polievkovú lyžicu tekutiny. Keď piecka premiešava ťažšie cesto, a preto potrebuje dlhší čas na jeho miesenie, môže sa stať, že prístroj začne na stole vibrovať. Postarajte sa o to, aby stál na rovnej a stabilnej podložke, nie príliš blízko k ostatným predmetom a tiež nie blízko pri okraji stola.

Plac chlieb

Ak použijete v mlyne zomletú múku alebo múku celozrnnú, môže byť chlieb plochý. Keď chlieb nevykysne, je potrebné skontrolovať droždie. Nezabudli ste pridať droždie? Ak chlieb vykysol len ľahko, mohlo sa stať, že droždie bolo staré. Moc studená voda tiež zabraňuje aktivizácii droždie. Preskúšajte tiež dávku použitej soli, či ste ju nepoužili príliš veľa.

Váš chlieb sa nikdy nepodarí

Odporúčali by sme vám urobiť chlieb pomocou čerstvé, hotové chlebovej zmesi. Do týchto zmesí stačí dodať len vodu. Ak je výsledok dobrý, znamená to, že je váš prístroj v poriadku a vy musíte skontrolovať čerstvosť normálnych prísad. Ak je výsledok zlý, potom sa obráťte na našu zákaznícku alebo technickú službu a poraďte sa, ako postupovať ďalej.

Prístroj nejde spustiť

Je zapojený v el. sieti?
Teplota piecky je príliš vysoká

Z vetracích otvorov vychádza dym

Prísady sa možno dostali na vykurovacie teleso.

Chlieb je prepadnutý / stred je vlhký
Chlieb bol ponechaný v pečenie forme príliš dlhú dobu po upečení.
Bolo použité moc vody, droždia alebo cukru.
Horná strana chleba je prasknutá a tmavá
Príliš veľa múky, droždia alebo cukru.

Na vrchnej časti chleba je ešte múka
Nedostatok vody.

Príliš malý chlieb
Málo múky, droždia, cukru alebo vody
Použitie celozrnného chleba alebo múky, ktoré obsahujú chemické droždie (prášok do pečiva).
Použitie zlého typu droždie. Použitie múky alebo droždia, ktoré už nie sú čerstvé.

Chlieb nie je dostatočne pečený
Program bol ukončený predčasne
Veko bolo otvorené počas pečenia

Chlieb je príliš tvrdý
Veľa cukru
Zafarbenia kôrky je nastavené na tmavú farbu

Chlieb má zlý tvar
Málo múky
Málo vody

DOMO Webshop

BESTEL
de originele Domo-accessoires en -onderdelen **online** via:

COMMANDEZ
d'authentiques accessoires et pièces Domo **en ligne** sur:

BESTELLEN SIE
die Domo Original-Zubehör und -Ersatzteile **online** über:

ORDER
the original Domo accessories and parts **online** at:

webshop.domo-elektro.be

of scan hier: ou scannez ici: oder hier scannen: or scan here:

LINEA 2000 - Dompel 9 - 2200 Herentals - Belgium - Tel: +32 14 21 71 91 - Fax: +32 14 21 54 63