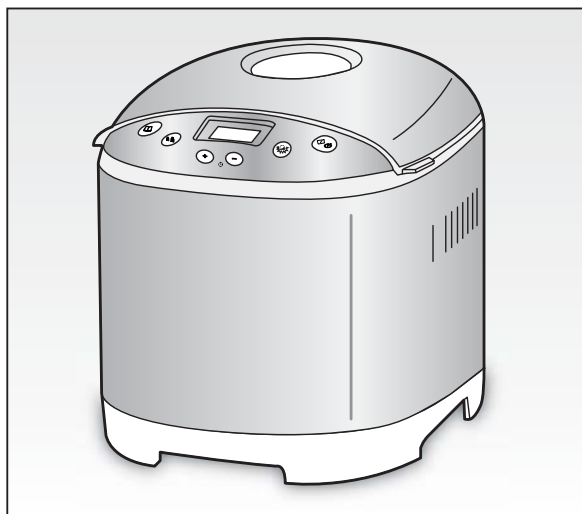




**Bread maker**  
**Machine à pain**  
**Brotbackautomat**

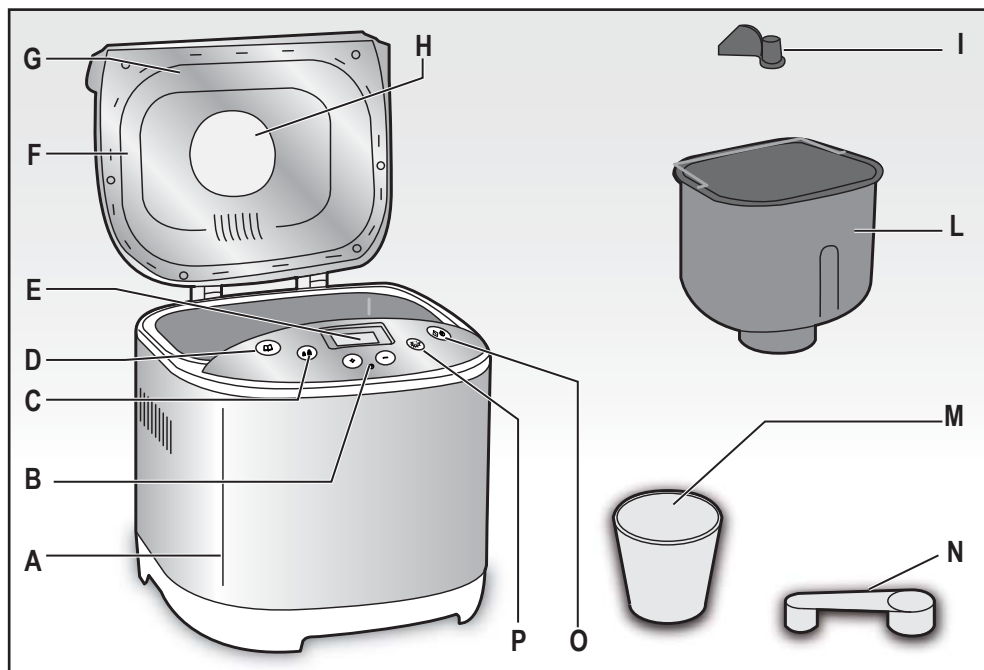


Fig. 1

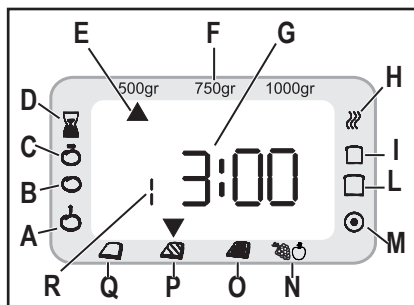


Fig. 2

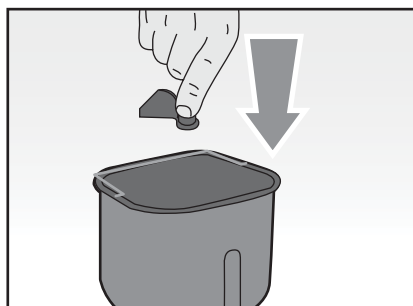


Fig. 3

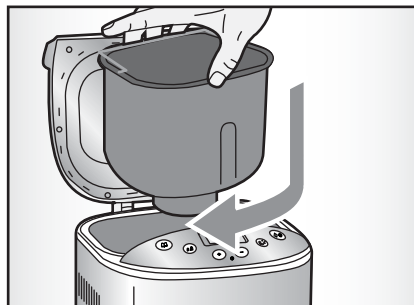


Fig. 4

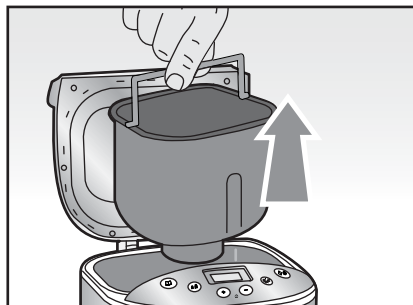


Fig. 5

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

### READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

Using electrical appliances, it is necessary to take appropriate precautions, including:

- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Do not leave the appliance exposed to weathering ( rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- Do not bend or crush the power cord. Keep the power cord away from sharp edges, oil, hot parts or other heat sources.
- Completely unwind the power cord before use. Make sure the power cord is completely unrolled and away from the device.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.
- After cooking, allow the appliance to cool for about 1 or 2 hours before cleaning and storing it.
- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never turn on the appliance without the pan placed in its seat and filled with ingredients.
- Always put the dough in the pan, never directly in the cooking compartment. There must be no direct contact with the heating elements.
- Do not insert aluminium foil or other metallic material into the appliance in order to prevent a fire or a short circuit.
- Never pour oil into the cooking compartment, as it could catch fire.
- Do not touch hot surfaces. Use oven mitts.
- The dough warms up a lot - Pay attention when taking it out.
- During cooking, hot steam may come out of the appliance. Keep your hands and face away - risk of burns! Pay attention to any steam leaks as well when opening the appliance.

- Leave at least 5 cm around the bread maker to allow ventilation and do not cover the steam vents for any reason.
- Do not put hands or fingers into the pan during the appliance operation.
- Never cook packaged food in the appliance.
- In the event of smoke escaping from the cooking compartment, make sure to keep the lid closed and disconnect the power plug from the socket. Never cool the hot dough down with water! If the mixture grows over the edge of the pan and touches the heating element, smoke may come out. It is advisable to observe the quantities specified in the recipes.
- Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.
- Do not keep utensils such as spoons, knives, etc. on moving parts.
- Do not use the bread machine as a storage unit.
- To maintain the container in its best conditions, occasionally wash it and spread it with oil.
- Use only heat-resistant wooden or plastic cutlery to remove food, so that the non-stick coating on the pan is not scratched.
- Use only original accessories to avoid significant risks for the user or damage to the equipment itself.
- It is not possible to rule out that some lacquers, plastics or furniture care products may attack and soften the material of the non-slip feet. It is therefore advisable to insert a non-slip surface below the article.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- The device is equipped with a protection against overheating. This automatically deactivates the device if the integrated temperature control stops. The device cannot be restarted. Disconnect the plug, let the appliance cool down and return it to the customer service or to a specialized company to have it repaired.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; In similar cases, take the appliance to the nearest Authorized Service Centre.
- Do not make any changes to the article. Do not replace the power cord by yourself. Have the appliance or power cord repaired only by a specialist service centre or customer service. Inadequate repairs can involve considerable risks for the user.
- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- The appliance has been designed for home use only and must not be used for commercial or industrial purposes.
- The appliance is not suitable to be used, for example, in staff kitchens of commercial areas, in farms, bed and breakfasts or by customers in hotels, motels or similar, as well as for commercial purposes.

- Before disposing of the product as waste, cut the power cord to make it inoperative.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (FIG 1)**

---

- A Appliance body
- B Timer increase / decrease buttons
- C Weight setting button
- D Menu setting button
- E Display (Fig 2)
- F Vents
- G Lid
- H Porthole
- I Kneading blade
- L Pan
- M Measuring cup
- N Measuring spoon
- O On / off button
- P Browning setting button

### **DISPLAY (FIG 2)**

---

- A Rest
- B Kneading
- C Leavening
- D Timer
- E Indicator
- F Weight
- G Timer
- H Pre-heating
- I Baking
- L Keep warm
- M End
- N Jam function
- O Intensive browning
- P Medium browning
- Q Slight browning
- R Selected program

## BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

---

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread machine will bring out easily and frequently superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The appliance cannot think for you.

It cannot tell you that you forgot an ingredient or that you have used the wrong type or that you have measured incorrectly. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

## BEFORE USING THE APPLIANCE

---

- 1) Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- 2) Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes.
- 3) After it has cooled, clean it again.

### Warning

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal, and disappears after a few seconds.

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

- 1) Wash and dry well all components.
- 2) Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
- 3) Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied, or weighing them and putting them into the pan (L).
- 4) Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4).

### Warning

It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.

- 5) Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:10", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
- 6) Press the button (D) to select the desired cooking program.
- 7) Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g, 1000g). The weight cannot be set in programs 8-19.
- 8) Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
- 9) If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.

**Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc).**

- 10) Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).

**During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.**

- 11) If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients. This time varies according to the program.
- 12) To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 13) When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour. The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
- 14) After keeping warm for 1 hour, the "keep warm" mode is deactivated. The display shows the symbol (☉). To disable the "keep warm" mode before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.
- 15) Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G).
- 16) Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counter-clockwise to release it and pull it out (Fig 5).
- 17) Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

### **Warning**

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves.

**Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.**

## **POWER SUPPLY INTERRUPTIONS**

---

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

## **ERROR CODES**

---

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

**"H:HH": the temperature inside the pan is too high.**

- 1) Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
- 2) Unplug.
- 3) Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
- 4) Restart the program.

**"E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.**

Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

## THE TIMER

---

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press.

It is not possible to reduce the time required by a program.

## CONSISTENCY OF THE DOUGH

---

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

### Warning

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more.

Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

## STORING THE BREAD

---

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.

It is preferable to eat it just made, but it can be stored for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.

To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

## HOW TO ADD THE INGREDIENTS

---

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C / 100°F), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.

- Add the "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the "dry" ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

## Flour

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

## Other flours for bread

They include wholegrain flour and other cereals.

They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with wholegrain bread taste and the texture of white bread.

## Yeast

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow.

Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water.

You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that have the ability to make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

| Dry and fresh active yeast equivalence table |     |                 |       |
|----------------------------------------------|-----|-----------------|-------|
| Dry                                          |     |                 | Fresh |
| 1/4 bag                                      | 2g  | 1 tablespoon    | 7g    |
| 1/2 bag                                      | 4g  | 2 tablespoons   | 13g   |
| 3/4 bag                                      | 6g  | 3 tablespoons   | 21g   |
| 1 bag                                        | 7g  | 3.5 tablespoons | 25g   |
| 1.5 bag                                      | 10g | 5 tablespoons   | 37g   |
| 2 bag                                        | 14g | 7 tablespoons   | 50g   |

## Liquid ingredients

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and also the texture is softer.

There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

## Low fat content

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

## Sugar

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, and some kill it.

## Salt

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

## Eggs

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

## Herbs and spices

They can be added at the beginning together with the main ingredients.

Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

## Additional ingredients

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them.

Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

## THE PROGRAMS

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

### Basic (1)

|               |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b> | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>   | 2:55                                                                    |      | 3:00                                                       |      | 3:05                                                       |      |
| <b>Water</b>  | 210ml                                                                   |      | 260ml                                                      |      | 320ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>    | 1+1/2<br>tablespoons                                                    | 15g  | 2+1/2<br>tablespoons                                       | 25g  | 3 tablespoons                                              | 45g  |
| <b>Salt</b>   | 1/2 teaspoon                                                            | 3g   | 1 tablespoon                                               | 6g   | 1 tablespoon                                               | 6g   |
| <b>Sugar</b>  | 1 tablespoon                                                            | 15g  | 2 tablespoons                                              | 30g  | 2 tablespoons                                              | 30g  |
| <b>Flour</b>  | 2+1/3 glasses                                                           | 320g | 3 glasses                                                  | 420g | 3+1/2 glasses                                              | 500g |
| <b>Yeast</b>  | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4<br>of baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

### Quick bread (2)

|               |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b> | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>   | 1:55                                                                    |      | 2:00                                                       |      | 2:05                                                       |      |
| <b>Water</b>  | 140ml                                                                   |      | 190ml                                                      |      | 230ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>    | 2<br>tablespoons                                                        | 26g  | 2+1/2<br>tablespoons                                       | 33g  | 3 tablespoons                                              | 39g  |
| <b>Salt</b>   | 2/3 teaspoon                                                            | 3g   | 3/4 teaspoon                                               | 4g   | 1 tablespoon                                               | 5g   |
| <b>Sugar</b>  | 1 tablespoon                                                            | 26g  | 2 tablespoons                                              | 30g  | 3 tablespoons                                              | 39g  |
| <b>Flour</b>  | 2 glasses                                                               | 290g | 2+1/2 glasses                                              | 360g | 3 glasses                                                  | 435g |
| <b>Yeast</b>  | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4<br>of baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

**Sweet bread (3)**

|                     |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b>       | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>         | 3:40                                                                    |      | 3:45                                                       |      | 3:50                                                       |      |
| <b>Water</b>        | 120ml                                                                   |      | 160ml                                                      |      | 200ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>          | 1+1/2<br>tablespoons                                                    | 20g  | 2<br>tablespoons                                           | 26g  | 2+1/2<br>tablespoons                                       | 32g  |
| <b>Salt</b>         | 1/2 teaspoon                                                            | 2g   | 1/2 teaspoon                                               | 2g   | 1/2 teaspoon                                               | 2g   |
| <b>Egg</b>          | 1 whole egg                                                             | 60g  | 1 whole egg                                                | 60g  | 1 whole egg                                                | 60g  |
| <b>Sugar</b>        | 2 tablespoons                                                           | 30g  | 3<br>tablespoons                                           | 45g  | 4 tablespoons                                              | 60g  |
| <b>Skimmed milk</b> | 1/4 glass                                                               | 35g  | 1/3 glass                                                  | 47g  | 1/2 glass                                                  | 70g  |
| <b>White flour</b>  | 2 glasses                                                               | 290g | 2+3/4<br>glasses                                           | 380g | 3+1/2 glasses                                              | 500g |
| <b>Yeast</b>        | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4 of<br>baking powder<br>bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

**French bread (4)**

|                    |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b>      | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>        | 3:55                                                                    |      | 4:00                                                       |      | 4:05                                                       |      |
| <b>Water</b>       | 180ml                                                                   |      | 260ml                                                      |      | 320ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>         | 1 tablespoon                                                            | 10g  | 1+1/2<br>tablespoons                                       | 15g  | 2 tablespoons                                              | 20g  |
| <b>Salt</b>        | 2<br>tablespoons                                                        | 12g  | 2+1/2<br>teaspoons                                         | 15g  | 3 tablespoons                                              | 18g  |
| <b>Sugar</b>       | 1+1/2<br>tablespoons                                                    | 23g  | 1+1/2<br>tablespoons                                       | 23g  | 2 tablespoons                                              | 30   |
| <b>White flour</b> | 2+1/4<br>glasses                                                        | 300g | 2+3/4<br>glasses                                           | 400g | 3+1/2 glasses                                              | 500g |
| <b>Yeast</b>       | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4<br>of baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

**Wholegrain bread (5)**

|                         |                                                             |      |                                                   |      |                                                   |      |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b>           | 500g                                                        |      | 750g                                              |      | 1000g                                             |      |
| <b>Time</b>             | 3:55                                                        |      | 4:00                                              |      | 4:05                                              |      |
| <b>Water</b>            | 180ml                                                       |      | 220ml                                             |      | 270ml                                             |      |
| <b>Oil</b>              | 2 tablespoons                                               | 26g  | 2+1/2 tablespoons                                 | 38g  | 3 tablespoons                                     | 45g  |
| <b>Salt</b>             | 2/3 teaspoon                                                | 3g   | 3/4 teaspoon                                      | 4g   | 1 tablespoon                                      | 5g   |
| <b>Brown sugar</b>      | 1+ 3/4 tablespoons                                          | 20g  | 2 tablespoons                                     | 26g  | 3 tablespoons                                     | 39g  |
| <b>White flour</b>      | 1 glass                                                     | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g | 2 glasses                                         | 220g |
| <b>Wholegrain flour</b> | 1 glass                                                     | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g | 2 glasses                                         | 220g |
| <b>Yeast</b>            | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

**Rye bread (6)**

|                    |                                                             |      |                                                   |      |                                                   |      |
|--------------------|-------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b>      | 500g                                                        |      | 750g                                              |      | 1000g                                             |      |
| <b>Time</b>        | 3:25                                                        |      | 3:30                                              |      | 3:35                                              |      |
| <b>Water</b>       | 180ml                                                       |      | 220ml                                             |      | 270ml                                             |      |
| <b>Oil</b>         | 2 tablespoons                                               | 26g  | 2+1/2 tablespoons                                 | 38g  | 3 tablespoons                                     | 45g  |
| <b>Salt</b>        | 2/3 teaspoon                                                | 3g   | 3/4 teaspoon                                      | 4g   | 1 tablespoon                                      | 5g   |
| <b>Brown sugar</b> | 1+ 3/4 tablespoons                                          | 20g  | 2 tablespoons                                     | 26g  | 3 tablespoons                                     | 39g  |
| <b>White flour</b> | 1 glass                                                     | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g | 2 glasses                                         | 220g |
| <b>Rye flour</b>   | 1 glass                                                     | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g | 2 glasses                                         | 220g |
| <b>Yeast</b>       | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

**Gluten-free bread (7)**

|                          |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b>            | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>              | 2:55                                                                    |      | 3:00                                                       |      | 3:05                                                       |      |
| <b>Water</b>             | 140ml                                                                   |      | 190ml                                                      |      | 230ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>               | 2 tablespoons                                                           | 26g  | 2+1/2<br>tablespoons                                       | 33g  | 3 tablespoons                                              | 45g  |
| <b>Salt</b>              | 2/3 teaspoon                                                            | 3g   | 3/4 teaspoon                                               | 4g   | 1 tablespoon                                               | 5g   |
| <b>Sugar</b>             | 2 tablespoons                                                           | 30g  | 2+1/2<br>tablespoons                                       | 38g  | 3 tablespoons                                              | 39g  |
| <b>Gluten-free flour</b> | 1+3/4 glasses                                                           | 255g | 2 glasses                                                  | 290g | 2+1/4 glasses                                              | 325g |
| <b>Maize flour</b>       | 1/4 glass                                                               | 35g  | 1/2 glass                                                  | 70g  | 3/4 glass                                                  | 110g |
| <b>Yeast</b>             | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4 of<br>baking powder<br>bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

**Rice bread (8)**

|                              |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b>                | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>                  | 2:40                                                                    |      | 2:45                                                       |      | 2:50                                                       |      |
| <b>Water</b>                 | 150ml                                                                   |      | 190ml                                                      |      | 240ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>                   | 2<br>tablespoons                                                        | 26g  | 2+1/2<br>tablespoons                                       | 38g  | 3 tablespoons                                              | 39g  |
| <b>Salt</b>                  | 2/3<br>teaspoon                                                         | 3g   | 3/4 teaspoon                                               | 4g   | 1 tablespoon                                               | 5g   |
| <b>Egg</b>                   | 1 whole egg                                                             | 60g  | 1 whole egg                                                | 60g  | 1 whole egg                                                | 60g  |
| <b>Sugar</b>                 | 1 tablespoon                                                            | 15g  | 2<br>tablespoons                                           | 30g  | 2 tablespoons                                              | 30g  |
| <b>High-gluten<br/>flour</b> | 2 glasses                                                               | 290g | 2+1/2<br>glasses                                           | 360g | 3 glasses                                                  | 435g |
| <b>Cooked rice</b>           | 1/4 glass                                                               |      | 1/3 glass                                                  |      | 1/2 glass                                                  |      |
| <b>Yeast</b>                 | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4<br>of baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

**Sandwich bread (9)**

|               |                                                                         |      |                                                            |      |                                                            |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------|------|
| <b>Weight</b> | 500g                                                                    |      | 750g                                                       |      | 1000g                                                      |      |
| <b>Time</b>   | 4:55                                                                    |      | 5:00                                                       |      | 5:05                                                       |      |
| <b>Water</b>  | 210ml                                                                   |      | 250ml                                                      |      | 300ml                                                      |      |
| <b>Oil</b>    | 1/2<br>tablespoon                                                       | 6g   | 3/4<br>tablespoon                                          | 10g  | 1+1/3<br>tablespoons                                       | 15g  |
| <b>Salt</b>   | 2/3<br>teaspoon                                                         | 3g   | 3/4 teaspoon                                               | 4g   | 1 tablespoon                                               | 5g   |
| <b>Sugar</b>  | 2/3<br>teaspoon                                                         | 3g   | 3/4 teaspoon                                               | 4g   | 1 tablespoon                                               | 5g   |
| <b>Flour</b>  | 2 glasses                                                               | 290g | 2+1/2<br>glasses                                           | 360g | 3 glasses                                                  | 435g |
| <b>Yeast</b>  | 3/4 of fresh<br>yeast block<br>(25 g) or 3/4<br>of baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      | 1 fresh yeast<br>block (25 g)<br>or 1 baking<br>powder bag |      |

**Dough for sweets (10)**

|                                                             |               |
|-------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Time</b>                                                 | 2:20          |
| <b>Seed oil</b>                                             | 3 tablespoons |
| <b>Eggs</b>                                                 | 4 whole eggs  |
| <b>Sugar</b>                                                | 130g          |
| <b>Self-raising flour</b>                                   | 150g          |
| <b>Custard powder<br/>(optional)</b>                        | 2 tablespoons |
| The amount of sugar can be modified according to your taste |               |

**100% wholegrain dough (11)**

|                             |                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Time</b>                 | 3:10                                              |
| <b>Sugar</b>                | 2 tablespoons                                     |
| <b>Oil</b>                  | 2 tablespoons                                     |
| <b>Salt</b>                 | 1+1/2 teaspoons                                   |
| <b>Water</b>                | 380ml                                             |
| <b>Wholegrain<br/>flour</b> | 600g                                              |
| <b>Yeast</b>                | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

**70% wholegrain dough (11)**

|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| Time             | 3:10                                              |
| White flour      | 175g                                              |
| Sugar            | 2 tablespoons                                     |
| Oil              | 2 tablespoons                                     |
| Salt             | 1+1/2 teaspoons                                   |
| Water            | 370ml                                             |
| Wholegrain flour | 425g                                              |
| Yeast            | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

**Pizza dough (12)**

|             |                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------|
| Time        | 0:45                                              |
| Water       | 170ml                                             |
| Salt        | 1 tablespoon                                      |
| Olive oil   | 1 tablespoon                                      |
| White flour | 300g                                              |
| Yeast       | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

**Leavened dough (13)**

|             |                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------|
| Time        | 1:30                                              |
| Water       | 350ml                                             |
| Salt        | 1+1/2 teaspoons                                   |
| Olive oil   | 2 tablespoons                                     |
| Sugar       | 2 tablespoons                                     |
| White flour | 600g                                              |
| Yeast       | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

**Mix Function (14-15)**

|                    |                                        |
|--------------------|----------------------------------------|
| <b>Time</b>        | from 8 to 45 minutes (adjustable time) |
| <b>Yeast</b>       | 1+1/4 tablespoons                      |
| <b>White flour</b> | 560g                                   |
| <b>Oil</b>         | 2 tablespoons                          |
| <b>Salt</b>        | 1 tablespoon                           |
| <b>Water</b>       | 330ml                                  |

The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time from 8 to 45 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.

**Jam (16)**

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Time</b>        | 1:20      |
| <b>Fruit pulp</b>  | 300g      |
| <b>Sugar</b>       | 150g      |
| <b>Lemon juice</b> | 1/2 lemon |

It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time

**Yoghurt (17)**

|                        |                                                                       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Time</b>            | 8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the "Weight setting" button) |
| <b>Whole milk</b>      | 1000ml                                                                |
| <b>Natural yoghurt</b> | 100ml (or a jar of yoghurt)                                           |
| <b>Sugar</b>           | 60g                                                                   |

**Thawing (18)**

|                                                                                                                                         |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Time</b>                                                                                                                             | 00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00) |
| The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to thaw the product.<br>The time is adjustable using the "+" and "-" buttons. |                                      |

**Cooking (19)**

|                                                                                                                                |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Time</b>                                                                                                                    | 00:30 (adjustable from 0:10 to 1:30) |
| For general cooking. The temperature is maintained at around 150 ° C.<br>The time is adjustable using the "+" and "-" buttons. |                                      |

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Warning

Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.

Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

Let it cool down before proceeding with the cleaning.

Never use metal utensils to remove anything from the pan, because they can damage the non-stick coating.

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

- 1) Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
- 2) If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
- 3) Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
- 4) Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread.

## TROUBLESHOOTING



In the event of malfunctions, switch off the appliance immediately.

| Problems                                                            | Causes                                                                                                                | Solutions                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The device gives off a burning smell.                               | Flour or other ingredients may have deposited in the baking compartment.                                              | Turn off the appliance and let it cool completely. Eliminate excess flour or other ingredients from the baking compartment with a clean cloth.                                       |
| The ingredients do not mix properly.                                | The pan or kneading blade have not been assembled correctly.<br>An excessive amount of ingredients has been inserted. | Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly.<br>Measure out the ingredients thoroughly.                                                                        |
| The error code "HHH" is displayed when the power button is pressed. | The temperature inside the appliance is too high.                                                                     | Let the appliance cool down between a program and the other.<br>Unplug the appliance, open the lid and remove the pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs. |
| The porthole is steamed up and covered with condensation.           | The porthole may steam up during the kneading and leavening programs.                                                 | It is a normal phenomenon.<br>Clean the porthole after use.                                                                                                                          |

| Problems                                                                                                     | Causes                                                                                                                                                                                        | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The kneading blade remains attached to the bread during removal.                                             | Probably an intense browning option has been selected, which creates a hard crust around the bread.                                                                                           | It is a normal phenomenon.<br>When bread is cooled, use a spatula to remove the kneading blade.                                                                                                                                                                                                                  |
| The dough does not mix properly (for example the flour is gathered at the sides or at the top of the dough). | The pan or kneading blade have not been assembled correctly.<br>An excessive amount of ingredients has been inserted.<br>A gluten-free flour has been used, which creates a very moist dough. | Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly.<br>Measure out the ingredients thoroughly.<br>If the dough is moist, use a spatula to detach it from the edges of the pan. If the dough is too dry, add a tablespoon at a time of water, until the dough has reached the desired consistency. |
| The dough is leavened excessively and pushes against the lid.                                                | The ingredients have not been adequately dosed.<br>No salt has been added.<br>The kneading blade has not been inserted in the pan.                                                            | Measure out the ingredients carefully, and pay attention to the right amount of yeast and salt.<br>Try to decrease the amount of yeast of 1/4 of a teaspoon.<br>Check if the kneading blade is installed.                                                                                                        |
| The bread will not rise                                                                                      | The ingredients have not been adequately dosed.<br>Baking powder or flour have expired.<br>The lid has been opened during a program.                                                          | Measure out the ingredients thoroughly.<br>Check the expiration date of yeast and flour.<br>Make sure that the liquid ingredients are added at room temperature.                                                                                                                                                 |
| The loaf has a hole at the top.                                                                              | The dough leavened too quickly.<br>Too much yeast or too much water have been added.<br>An unsuitable program for the recipe has been selected.                                               | Do not lift the lid during cooking.<br>Select a more intense browning option.                                                                                                                                                                                                                                    |
| The crust colour is too light.                                                                               | Too much sugar has been added.                                                                                                                                                                | Slightly reduce the amount of sugar.<br>Select a lighter browning option.                                                                                                                                                                                                                                        |

| Problems                                                   | Causes                                                                                                                                                                                                                                                                | Solutions                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The loaf is not symmetric                                  | <p>It is normal that some loaves do not have a symmetrical shape, especially those made with wholegrain wheat flour.</p> <p>Too much yeast or too much water have been added.</p> <p>The kneading blade has moved the dough sideways before leavening and baking.</p> | <p>Measure out the ingredients thoroughly.</p> <p>Slightly reduce the amount of water or yeast.</p>                                                                                 |
| Loaves have different shapes.                              | It's normal. The shape of the loaves may change depending on the type of bread.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                     |
| The loaf is hollow or there are holes in the crumb.        | <p>The dough is too moist.</p> <p>There is too much yeast.</p> <p>No salt has been added.</p> <p>Too much hot water has been added.</p>                                                                                                                               | <p>Measure out the ingredients thoroughly.</p> <p>Slightly reduce the amount of water or yeast.</p> <p>Check that salt has been added.</p> <p>Use water at ambient temperature.</p> |
| The bread is not baked enough or has a chewy texture.      | <p>Too much liquid ingredients have been added.</p> <p>You have not selected the correct program.</p>                                                                                                                                                                 | <p>Measure out the ingredients thoroughly.</p> <p>Check that the correct program has been selected.</p>                                                                             |
| The loaf crumbles when sliced.                             | The bread is too hot.                                                                                                                                                                                                                                                 | Allow the bread to cool for 15-30 minutes.                                                                                                                                          |
| The loaf has a heavy and thick consistency.                | <p>Too much flour has been added, or the flour has expired.</p> <p>You have not added enough water.</p> <p>If the bread is made with wholegrain flour, it is normal to have a denser texture than normal.</p>                                                         | Measure out the ingredients thoroughly.                                                                                                                                             |
| The base of the pan has taken on a dark or stained colour. | It has been washed in the dishwasher. This is normal, and does not alter the quality of the material.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

### LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

Quand on utilise des appareils électriques, il vaut mieux prendre certaines précautions comme:

- Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas disposer l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité.
- Durant l'utilisation, placez l'appareil sur un plan horizontal, stable et bien illuminé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Faire attention à ce que le câble électrique ne touche pas les surfaces chaudes.
- Ne pliez pas et n'écrasez pas le cordon d'alimentation. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des bords tranchants, de l'huile, des pièces chaudes ou de toute autre source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est complètement déroulé et éloigné de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable ou alors d'avoir reçu et compris les instructions concernant le fonctionnement et les dangers découlant de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque.
- Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.
- Après la cuisson, laissez l'appareil refroidir pour environ 1 ou 2 heures avant de le nettoyer et de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des installations séparées télécommandées (domotique).
- S'assurer d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs situés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les branchements.
- Ne jamais allumer l'appareil tant que la casserole n'est pas installée et que les ingrédients ne sont pas dans la casserole.
- Placez toujours la pâte dans la casserole, jamais directement dans le compartiment de cuisson. Il ne doit y avoir aucun contact direct avec les éléments chauffants.
- Ne pas mettre de papier aluminium ou autre matériau métallique dans l'appareil afin d'éviter un incendie ou un court circuit.
- Ne jamais verser de l'huile dans le compartiment de cuisson, cela pourrait prendre feu.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants à four.
- La pâte se réchauffe beaucoup - Faites attention lorsque vous la retirez de l'appareil.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil. Enlevez les mains et le visage - risque de brûlure! Faites également attention aux fuites de vapeur lorsque l'appareil est ouvert.
- Laisser au moins 5 cm autour de la machine à pain pour permettre la ventilation et ne couvrir en aucun cas les ouvertures prévues pour la sortie de la vapeur.
- Ne pas mettre les mains ou les doigts dans la casserole lors du fonctionnement de l'appareil.
- Ne faites jamais cuire des aliments emballés dans l'appareil.
- En cas de dégagement de fumée du compartiment de cuisson, assurez-vous de maintenir le couvercle fermé et débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Ne refroidissez jamais la pâte chaude avec de l'eau! Si le mélange se développe sur le bord de la casserole et touche l'élément chauffant, de la fumée peut se produire. Il est conseillé de respecter les quantités spécifiées dans les recettes.
- Ne pas disposer l'appareil à proximité des surfaces, des matériaux ou des contenants de substances inflammables.
- Ne gardez pas d'ustensiles tels que des cuillères, des couteaux, etc. dans les pièces mobiles.
- Ne rien laisser en dépôt dans la machine à pain.
- Pour maintenir la cuve dans les meilleures conditions, bien la laver et la graisser avec de l'huile de temps en temps.
- N'utilisez que des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les aliments, de sorte que le revêtement antiadhésif de la casserole ne soit pas rayé.
- Utilisez uniquement des accessoires originaux pour éviter tout risque important pour l'utilisateur ou tout dommage matériel.
- Il ne peut pas être complètement exclu que certaines laques, plastiques ou produits d'entretien de meubles puissent attaquer et adoucir le matériau des pieds antidérapants. Il est donc conseillé d'insérer une surface antidérapante en dessous de l'article.
- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Cela désactive automatiquement l'appareil si le contrôle de température intégré s'arrête. L'appareil ne peut pas être redémarré. Débranchez la fiche, laissez l'appareil refroidir et renvoyez-le au service clientèle ou à une société spécialisée pour la réparation.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; Dans ce cas, portez-le au Service réparations Agréé le plus proche.

- N'apportez aucune modification à l'article. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation vous-même. Ne réparez l'appareil ou le cordon d'alimentation que par un atelier spécialisé ou par le service après-vente. Des réparations inadéquates peuvent comporter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Les éventuelles modifications apportées à ce produit, qui n'auraient pas été permises par le fabricant, peuvent altérer la sécurité et annuler la garantie de l'appareil lors de son utilisation.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique, il ne doit pas être affecté à un usage industriel ou professionnel.
- Cet appareil ne convient pas, par exemple, dans les cuisines des employés des zones commerciales, dans les fermes, les bed and breakfast ou par les clients des hôtels, motels ou similaires, ni à des fins commerciales.
- Avant de jeter l'appareil en déchetterie, couper le cordon d'alimentation pour qu'il ne soit plus opérationnel.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.



Pour une correcte élimination de ce produit conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE, prière de lire la notice jointe au produit.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

- A Corps de l'appareil
- B Touches plus et moins du minuteur
- C Touche de programmation du poids
- D Touche de programmation menu
- E Afficheur
- F Ouvertures pour la sortie de vapeur
- G Couvercle
- H Hublot
- I Bras pétrisseur
- L Cuve à pain
- M Verre Doseur
- N Cuillère doseuse
- O Touche marche/arrêt
- P Touche de programmation de la coloration de la croûte

## AFFICHEUR (FIG. 2)

---

- A Repos
- B Pâte
- C Levage
- D Minuterie
- E Indicateur
- F Poids
- G Minuterie
- H Préchauffage
- I Cuisson
- L Au chaud
- M Fin
- N Fonction confiture
- O Coloration intense
- P Coloration moyenne
- Q Coloration légère
- R Programme sélectionné

## BRÈVES INDICATIONS SUR LES MACHINES À PAIN

---

Votre machine à pain est un produit destiné à vous faciliter le travail. Son avantage principal est que toutes les opérations de pétrissage, levage et cuisson ont lieu à l'intérieur d'un espace réduit. Votre machine à pain produira facilement et régulièrement de superbes miches si vous suivez les instructions et connaissez quelques principes de base. L'appareil ne peut pas penser à votre place. Il ne peut pas vous dire que vous avez oublié un ingrédient, que vous en avez utilisé un mauvais ou que vous ne l'avez pas dosé correctement. Une sélection attentive des ingrédients est la phase la plus importante du processus de préparation du pain.

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

---

- 1) Laver et sécher tous les éléments comme indiqué dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- 2) Mettre la machine en mode "Cuisson" et la faire fonctionner à vide pendant 10 minutes environ.
- 3) Quand elle aura refroidi, la nettoyer encore une fois.

### Attention

Durant le premier cycle de cuisson, il est possible que la machine émette de la fumée ou une légère odeur de brûlé. Il s'agit d'un phénomène normal qui cessera après quelques secondes.

## MODE D'EMPLOI

---

- 1) Bien laver et sécher tous les éléments.
- 2) Monter le bras pétrisseur (I) sur l'axe à l'intérieur de la cuve (L) (Fig. 3).
- 3) Mesurer les ingrédients avec le verre doseur (M) ou la cuillère (N) fournis, ou en les pesant, puis les introduire dans la cuve à pain (L).
- 4) Placer la cuve sur l'axe à l'intérieur de l'appareil, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer (Fig. 4).

### Attention

Il est fondamental d'introduire les ingrédients dans l'ordre indiqué par la recette. Cet ordre est généralement : ingrédients liquides, eau, farine, œufs et autres selon ce que prévoit la recette. Verser la levure en dernier au milieu des autres ingrédients. Eviter que la levure entre en contact avec le sel ou les ingrédients liquides.

- 5) Fermer le couvercle (G) et brancher la fiche dans la prise de courant. Le code "3:10" apparaît alors sur l'afficheur (E), suivi de deux points fixes. La machine est automatiquement configurée sur le programme "1".
- 6) Appuyer sur la touche (D) pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
- 7) Appuyer sur la touche (C) pour sélectionner le poids désiré (500g, 750g, 1000g). Le poids ne peut pas être sélectionné dans les programmes 8-19.
- 8) Sélectionner la coloration de la croûte que vous voulez obtenir (légère, moyenne ou intense). La coloration de la croûte ne peut pas être sélectionnée dans les programmes 8-19.
- 9) Si nécessaire, programmer la minuterie au moyen des boutons + ou - (B). La fabrication du pain commencera au moment programmé. Si aucun temps n'est programmé, la cuisson commencera immédiatement.

**Etre vigilant lorsqu'on utilise la fonction minuterie avec des ingrédients facilement périssables (par exemple les œufs, les produits laitiers, etc.).**

- 10) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O). La machine émet un bip et le pétrissage des ingrédients commence (si la minuterie a été programmée, le pétrissage commencera au moment programmé).

**Durant la cuisson, il possible que de la vapeur s'échappe par le ventilateur situé sous le couvercle (G): Cela est parfaitement normal.**

- 11) Si le programme prévoit d'ajouter des ingrédients (fruits secs, graines, etc.), la machine émet 10 bip de suite au moment d'ouvrir le couvercle et d'introduire les ingrédients restants. Ce temps varie en fonction du programme.
- 12) Pour arrêter le programme sélectionné, appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.
- 13) Quand le temps indiqué sur l'afficheur (E) est "0:00", le processus de cuisson est terminé. L'appareil émettra 10 bip et passera directement en mode "Au chaud" pendant une heure. Le symbole"." continuera à clignoter (Sauf pour le programme "Pâte").
- 14) Après une heure de maintien au chaud, la fonction "Au chaud" se désactive. Sur l'afficheur apparaît le symbole (●). Pour désactiver la fonction "Au chaud" avant les 60 minutes, presser la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.
- 15) Débrancher la fiche de la prise de courant et ouvrir le couvercle (G).
- 16) Mettre des gants à four et saisir fermement la poignée de la cuve à pain (L), en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la débloquer et l'extraire (Fig. 5).
- 17) Laisser refroidir avant de prendre le pain puis, à l'aide d'une spatule antiadhésive, démouler le pain de la cuve en commençant par les bords. Si nécessaire, retourner la cuve sur une grille de refroidissement ou sur une surface propre et la secouer délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

### Attention

La cuve atteint des températures élevées. Faire très attention en la manipulant et toujours utiliser des gants à four.

**Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.**

## COUPURE DE COURANT

Si la coupure de courant dure moins de 10 minutes, le programme continuera dès que l'électricité sera rétablie. Si la coupure dure plus de 15 minutes, le programme s'arrête et les réglages par défaut s'affichent à nouveau sur l'écran. Dans ce cas, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique, le laisser refroidir, vider la cuve à pain, enlever les ingrédients, nettoyer puis remettre en marche.

## CODES DES DÉFAUTS

En cas de problème, les codes défauts suivants peuvent apparaître sur l'afficheur:

**"H:HH": La température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée.**

- 1) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
- 2) Débrancher la fiche.
- 3) Ouvrir le couvercle et laisser refroidir l'appareil pendant 10-20 minutes.
- 4) Relancer le programme.

**"E:EO": le capteur de la température est déconnecté ou hors service.**

Apporter l'appareil dans un Service d'Assistance Autorisé pour faire contrôler le fonctionnement du capteur.

## LA MINUTERIE

La minuterie est utilisée le plus souvent pour préparer le pain durant la nuit, de sorte qu'il soit prêt au matin. Avec la minuterie, il est possible de programmer la préparation jusqu'à 15 heures à l'avance. Ne pas utiliser pour le pain ou la pâte contenant du lait frais, yaourt, fromage, œufs, fruits, oignons ou n'importe quel autre ingrédient qui pourrait se détériorer au bout de quelques heures si laissé dans un environnement chaud-humide.

Vous pouvez décider du moment où vous voulez que votre pain soit prêt, à 6 heures du matin, par exemple. Contrôlez l'heure au moment où vous mettez le programme en route, à 9 heures du soir, par exemple. Calculez le laps de temps qui sépare ces deux horaires, dans ce cas, 9 heures. En utilisant les touches plus et moins (B), la minuterie avancera ou reviendra en arrière de 10 min à chaque fois que vous appuyez.

La durée d'un programme ne peut pas être écourtée.

## CONSISTANCE DE LA PÂTE

Contrôler le produit durant les 5 premières minutes de pétrissage à travers le hublot (H) prévu à cet effet. Une boule lisse devrait se former. Si ce n'est pas le cas, il est probable qu'il faille revoir les ingrédients. S'il s'avère nécessaire d'ouvrir le couvercle (G), le faire pendant le pétrissage ou le temps de repos. A d'autres moments, cela nuirait à la réussite du pain.

Si la pâte semble collante ou s'attache sur les bords de la cuve, la saupoudrer d'un peu de farine, une cuillère à café après l'autre. Si elle est trop sèche, verser un peu d'eau chaude, une cuillère à café après l'autre. Il est possible d'enlever délicatement les ingrédients qui sont restés attachés aux parois de la machine, en utilisant une spatule en bois ou en plastique.

### Attention

Ne pas laisser le couvercle ouvert plus que nécessaire. Attendre que la farine /eau soit complètement absorbée par la pâte avant d'en rajouter.

Fermer le couvercle (G) avant la fin du dernier pétrissage, sinon le pain ne lèvera pas correctement.

## CONSERVER LE PAIN

---

Le pain que l'on trouve dans le commerce contient généralement des additifs (chlore, calcaire, colorant de carthame minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain n'en contiendra aucun, il ne se conservera donc pas comme celui vendu dans le commerce et il aura un aspect différent. En outre, il n'aura pas le goût du pain de commerce, il aura le goût que le pain devrait toujours avoir.

Il vaut mieux le manger frais, mais vous pouvez le conserver deux jours à température ambiante, dans un sac de polyéthylène duquel vous aurez évacué tout l'air.

Pour congeler le pain fait maison, laissez-le refroidir, mettez-le dans un sac de polyéthylène et évacuez tout l'air, ensuite, fermez hermétiquement et congelez.

## COMMENT AJOUTER LES INGRÉDIENTS

---

- Respecter l'ordre indiqué dans la recette.
- Garder à part les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et les ajouter durant le second pétrissage, quand l'appareil émet 10 bip de suite.
- Introduire en premier l'ingrédient liquide. Il s'agit normalement d'eau mais aussi de lait et/ou d'œufs. L'eau doit être tiède (37°), mais pas bouillante. L'eau trop chaude ou trop froide empêche le levage.
- Ne pas utiliser de lait quand on se sert de la minuterie. Il pourrait cailler avant le début du processus de préparation du pain.
- Ajouter le sucre et le sel prévus dans la recette.
- Ajouter les éventuels ingrédients "liquides" (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajouter les éventuels ingrédients "secs" (farine, lait en poudre, herbes, épices).
- Si on utilise la minuterie, il ne sera pas possible d'ajouter les fruits ou les noix durant le second pétrissage, il faut donc les ajouter maintenant.
- Ajouter en dernier la levure sèche (ou levure en poudre/bicarbonate de soude). La poser sur les autres ingrédients- ne pas la mettre dans l'eau sinon elle commencera à agir trop tôt.
- Si on utilise la minuterie, il est indispensable de tenir la levure (levure en poudre/bicarbonate de soude) à distance de l'eau /liquide, sinon la levure commencera à agir, gonflera et dégonflera avant le début du processus de préparation du pain. On obtiendra alors un pain dur, dense, rugueux et aussi comestible qu'une brique. nous conseillons de faire un puits au centre de la farine et d'y mettre la levure.

### Farine

Le type de farine utilisé est très important. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten, agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de conserver le bioxyde de carbone produit par la levure. Achetez la farine dont le paquet reporte "TYPE 55" ou "POUR PAIN"(type farine de gruau), car cette dernière a une haute teneur en gluten.

## Autres farines pour pain

Il s'agit de la farine de blé complet et aux céréales.

Elles fournissent un excellent apport en fibres diététiques mais elles contiennent moins de gluten que la farine blanche "type 55". Cela signifie que les miches de pain complet auront tendance à être plus petites et plus compactes que celles de pain blanc. De façon générale, si vous remplacez, dans la recette, la moitié de la farine blanche "type 55" par de la farine complète, vous obtiendrez un produit ayant le goût du pain complet et la consistance du pain blanc.

## Levure

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure s'activera et produira du gaz carbonique. Ce dernier produit des bulles qui restent emprisonnées dans la pâte et la font gonfler.

Parmi les différents types de levure, nous recommandons d'utiliser la levure sèche de boulanger. Elles sont généralement vendues en sachet et ne doivent pas être dissoutes dans l'eau préalablement.

Vous pouvez également trouver de la levure "instantanée" ou de la "levure pour machine à pain". Ce sont des levures plus fortes qui font lever la pâte avec une rapidité de 50% supérieure à celle des autres levures. Utilisez-les seulement avec la fonction "OPTION RAPIDE". La levure en sachets est très sensible à l'humidité, ne conservez donc pas ceux entamés plus d'un jour. En alternative, vous pouvez utiliser des cubes de levure fraîche de boulanger: 1g de levure sèche de boulanger équivaut à 3,5 g de levure fraîche de boulanger.

| Tableau des correspondances entre les levures de boulanger fraîche et sèche |       |                      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------|-------|
|                                                                             | Sèche |                      | Frais |
| 1/4 de sachet                                                               | 2g    | 1 cuillère à café    | 7g    |
| 1/2 sachet                                                                  | 4g    | 2 cuillères à café   | 13g   |
| 3/4 de sachet                                                               | 6g    | 3 cuillères à café   | 21g   |
| 1 sachet                                                                    | 7g    | 3,5 cuillères à café | 25g   |
| 1,5 sachet                                                                  | 10g   | 5 cuillères à café   | 37g   |
| 2 sachets                                                                   | 14g   | 7 cuillères à café   | 50g   |

## Ingrédients liquides

L'ingrédient liquide est généralement de l'eau, du lait ou le mélange des deux. L'eau rend la croûte plus croquante. Le lait rend cette dernière plus moelleuse et lui donne une consistance plus légère.

Les opinions sur la température que devrait avoir l'eau diffèrent. Vous pouvez décider vous mêmes au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un autre ingrédient fondamental pour le pain. D'une façon générale, la température de l'eau la plus appropriée est comprise entre 20°C et 25°C. Mais dans le cas du pain ultra rapide, si on veut accélérer le processus, la température doit être comprise entre 45°C et 50°C. Il est fondamentale que l'eau soit de bonne qualité et de préférence en bouteille, dans la mesure où le calcaire présent dans l'eau peut compromettre la réussite du pain. Au lieu de l'eau, on peut également mettre du lait frais ou de l'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui rend la mie plus savoureuse et améliore la coloration de la croûte. Certaines recettes parlent aussi de jus de fruits.

### **Faible teneur en matières grasses**

Ne pas utiliser les huiles, la margarine, etc., avec un faible taux de matières grasses. De tels produits contiennent peu de matières grasses alors que la recette en prévoit davantage et le résultat pourrait ne pas être celui désiré.

### **Sucre**

Le sucre active et nourrit la levure, lui permettant de gonfler. Il améliore le goût et la consistance et favorise le brunissage de la croûte. Miel, sirop et mélasse peuvent être utilisés à la place du sucre pourvu que vous adaptiez les doses du liquide pour compenser. Les édulcorants artificiels ne doivent pas être utilisés car ils ne nourrissent pas la levure et certains la tuent même.

### **Sel**

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Sans sel, le pain pourrait trop gonfler et puis se dégonfler. En outre, il donne plus de goût.

### **Œufs**

Les œufs rendront votre pain plus riche et nourrissant, ils ajouteront couleur et amélioreront forme et consistance. Les œufs font partie des ingrédients liquides du pain, dosez donc les autres ingrédients liquides si vous ajoutez des œufs. Sinon, la pâte pourrait être trop liquide pour gonfler correctement.

### **Herbes et épices**

Elles peuvent être ajoutées au début, avec les ingrédients principaux.

Les herbes et les épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilique donneront du goût et flatteront l'œil. Utilisez-les en petites quantités (1-2 cuillères à café) pour éviter qu'elles ne masquent le goût du pain. Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour déséquilibrer les doses de la recette, rééquilibrez donc le contenu liquide.

### **Les ingrédients supplémentaires**

Les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) peuvent être ajoutés seulement dans les programmes qui les prévoient.

les fruits secs et les noix devraient coupés en petits morceaux, le fromage râpé, le chocolat haché, sans former de grumeaux. N'en ajoutez pas plus que ce que les recettes prévoient, sinon le pain pourrait ne pas gonfler correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix car ils contiennent des liquides (jus et huile), revoyez donc les doses de l'ingrédient liquide principal pour compenser.

## **LES PROGRAMMES**

---

- L'huile peut être remplacée par du beurre fondu.
- Ajouter les ingrédients en suivant l'ordre du tableau.
- Dans toutes les recettes, il est possible de remplacer la farine à forte teneur en gluten par de la farine sans gluten, en faisant attention aux autres ingrédients pour les personnes allergiques au gluten.

**Base (1)**

|               |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>  | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>  | 2:55                                                              |      | 3:00                                                     |      | 3:05                                                     |      |
| <b>Eau</b>    | 210ml                                                             |      | 260ml                                                    |      | 320ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>  | 1+1/2 cuillère à soupe                                            | 15g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 25g  | 3 cuillères à soupe                                      | 45g  |
| <b>Sel</b>    | 1/2 cuillère à café                                               | 3g   | 1 cuillère à café                                        | 6g   | 1 cuillère à café                                        | 6g   |
| <b>Sucre</b>  | 1 cuillère à soupe                                                | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  |
| <b>Farine</b> | 2+1/3 verres                                                      | 320g | 3 verres                                                 | 420g | 3+1/2 verres                                             | 500g |
| <b>Levure</b> | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain rapide (2)**

|               |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>  | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>  | 1:55                                                              |      | 2:00                                                     |      | 2:05                                                     |      |
| <b>Eau</b>    | 140ml                                                             |      | 190ml                                                    |      | 230ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>  | 2 cuillères à soupe                                               | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 33g  | 3 cuillères à soupe                                      | 39g  |
| <b>Sel</b>    | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Sucre</b>  | 1 cuillère à soupe                                                | 26g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  | 3 cuillères à soupe                                      | 39g  |
| <b>Farine</b> | 2 verres                                                          | 290g | 2+1/2 verres                                             | 360g | 3 verres                                                 | 435g |
| <b>Levure</b> | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain sucré (3)**

|                       |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>          | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>          | 3:40                                                              |      | 3:45                                                     |      | 3:50                                                     |      |
| <b>Eau</b>            | 120ml                                                             |      | 160ml                                                    |      | 200ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>          | 1+1/2 cuillère à soupe                                            | 20g  | 2 cuillères à soupe                                      | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 32g  |
| <b>Sel</b>            | 1/2 cuillère à café                                               | 2g   | 1/2 cuillère à café                                      | 2g   | 1/2 cuillère à café                                      | 2g   |
| <b>Œuf</b>            | 1 œuf entier                                                      | 60g  | 1 œuf entier                                             | 60g  | 1 œuf entier                                             | 60g  |
| <b>Sucre</b>          | 2 cuillères à soupe                                               | 30g  | 3 cuillères à soupe                                      | 45g  | 4 cuillères à soupe                                      | 60g  |
| <b>Lait écrémé</b>    | 1/4 de verre                                                      | 35g  | 1/3 de verre                                             | 47g  | 1/2 verre                                                | 70g  |
| <b>Farine blanche</b> | 2 verres                                                          | 290g | 2+3/4 verres                                             | 380g | 3+1/2 verres                                             | 500g |
| <b>Levure</b>         | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain français (4)**

|                       |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>          | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>          | 3:55                                                              |      | 4:00                                                     |      | 4:05                                                     |      |
| <b>Eau</b>            | 180ml                                                             |      | 260ml                                                    |      | 320ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>          | 1 cuillère à soupe                                                | 10g  | 1+1/2 cuillère à soupe                                   | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 20g  |
| <b>Sel</b>            | 2 cuillères à café                                                | 12g  | 2+1/2 cuillères à café                                   | 15g  | 3 cuillères à café                                       | 18g  |
| <b>Sucre</b>          | 1+1/2 cuillère à soupe                                            | 23g  | 1+1/2 cuillère à soupe                                   | 23g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30   |
| <b>Farine blanche</b> | 2+1/4 verres                                                      | 300g | 2+3/4 verres                                             | 400g | 3+1/2 verres                                             | 500g |
| <b>Levure</b>         | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain complet (5)**

|                              |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>                 | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>                 | 3:55                                                              |      | 4:00                                                     |      | 4:05                                                     |      |
| <b>Eau</b>                   | 180ml                                                             |      | 220ml                                                    |      | 270ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>                 | 2 cuillères à soupe                                               | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  | 3 cuillères à soupe                                      | 45g  |
| <b>Sel</b>                   | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Sucre de canne</b>        | 1+3/4 cuillère à soupe                                            | 20g  | 2 cuillères à soupe                                      | 26g  | 3 cuillères à soupe                                      | 39g  |
| <b>Farine blanche</b>        | 1 verre                                                           | 145g | 1+1/2 verre                                              | 180g | 2 verres                                                 | 220g |
| <b>Farine de blé complet</b> | 1 verre                                                           | 145g | 1+1/2 verre                                              | 180g | 2 verres                                                 | 220g |
| <b>Levure</b>                | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain de seigle (6)**

|                         |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>            | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>            | 3:25                                                              |      | 3:30                                                     |      | 3:35                                                     |      |
| <b>Eau</b>              | 180ml                                                             |      | 220ml                                                    |      | 270ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>            | 2 cuillères à soupe                                               | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  | 3 cuillères à soupe                                      | 45g  |
| <b>Sel</b>              | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Sucre de canne</b>   | 1+3/4 cuillère à soupe                                            | 20g  | 2 cuillères à soupe                                      | 26g  | 3 cuillères à soupe                                      | 39g  |
| <b>Farine blanche</b>   | 1 verre                                                           | 145g | 1+1/2 verre                                              | 180g | 2 verres                                                 | 220g |
| <b>Farine de seigle</b> | 1 verre                                                           | 145g | 1+1/2 verre                                              | 180g | 2 verres                                                 | 220g |
| <b>Levure</b>           | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain sans gluten (7)**

|                           |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>              | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>              | 2:55                                                              |      | 3:00                                                     |      | 3:05                                                     |      |
| <b>Eau</b>                | 140ml                                                             |      | 190ml                                                    |      | 230ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>              | 2 cuillères à soupe                                               | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 33g  | 3 cuillères à soupe                                      | 45g  |
| <b>Sel</b>                | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Sucre</b>              | 2 cuillères à soupe                                               | 30g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  | 3 cuillères à soupe                                      | 39g  |
| <b>Farine sans gluten</b> | 1+3/4 verre                                                       | 255g | 2 verres                                                 | 290g | 2+1/4 verres                                             | 325g |
| <b>Farine de maïs</b>     | 1/4 de verre                                                      | 35g  | 1/2 verre                                                | 70g  | 3/4 de verre                                             | 110g |
| <b>Levure</b>             | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain de riz (8)**

|                                        |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>                           | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>                           | 2:40                                                              |      | 2:45                                                     |      | 2:50                                                     |      |
| <b>Eau</b>                             | 150ml                                                             |      | 190ml                                                    |      | 240ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>                           | 2 cuillères à soupe                                               | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  | 3 cuillères à soupe                                      | 39g  |
| <b>Sel</b>                             | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Œuf</b>                             | 1 œuf entier                                                      | 60g  | 1 œuf entier                                             | 60g  | 1 œuf entier                                             | 60g  |
| <b>Sucre</b>                           | 1 cuillère à soupe                                                | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  |
| <b>Farine à forte teneur en gluten</b> | 2 verres                                                          | 290g | 2+1/2 verres                                             | 360g | 3 verres                                                 | 435g |
| <b>Riz cuit</b>                        | 1/4 de verre                                                      |      | 1/3 de verre                                             |      | 1/2 verre                                                |      |
| <b>Levure</b>                          | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pain pour sandwich (9)**

|               |                                                                   |      |                                                          |      |                                                          |      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Poids</b>  | 500g                                                              |      | 750g                                                     |      | 1000g                                                    |      |
| <b>Temps</b>  | 4:55                                                              |      | 5:00                                                     |      | 5:05                                                     |      |
| <b>Eau</b>    | 210ml                                                             |      | 250ml                                                    |      | 300ml                                                    |      |
| <b>Huile</b>  | 1/2 cuillère à soupe                                              | 6g   | 3/4 de cuillère à soupe                                  | 10g  | 1+1/3 cuillère à soupe                                   | 15g  |
| <b>Sel</b>    | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Sucre</b>  | 2/3 de cuillère à café                                            | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   | 1 cuillère à café                                        | 5g   |
| <b>Farine</b> | 2 verres                                                          | 290g | 2+1/2 verres                                             | 360g | 3 verres                                                 | 435g |
| <b>Levure</b> | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

**Pâtes pour desserts (10)**

|                                                                          |                     |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Temps</b>                                                             | 2:20                |
| <b>Huile à base de graines</b>                                           | 3 cuillères à soupe |
| <b>Œufs</b>                                                              | 4 œufs entiers      |
| <b>Sucre</b>                                                             | 130g                |
| <b>Farine avec levure</b>                                                | 150g                |
| <b>Crème pâtissière en poudre (facultatif)</b>                           | 2 cuillères à café  |
| La quantité de sucre peut être modifiée en fonction des goûts personnels |                     |

**Pâte avec farine de blé complet à 100% (11)**

|                       |                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| Temps                 | 3:10                                                     |
| Sucre                 | 2 cuillères à café                                       |
| Huile                 | 2 cuillères à soupe                                      |
| Sel                   | 1+1/2 cuillères à café                                   |
| Eau                   | 380ml                                                    |
| Farine de blé complet | 600g                                                     |
| Levure                | 1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

**Pâte avec farine de blé complet à 70% (11)**

|                       |                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| Temps                 | 3:10                                                     |
| Farine blanche        | 175g                                                     |
| Sucre                 | 2 cuillères à café                                       |
| Huile                 | 2 cuillères à soupe                                      |
| Sel                   | 1+1/2 cuillère à café                                    |
| Eau                   | 370ml                                                    |
| Farine de blé complet | 425g                                                     |
| Levure                | 1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

**Pâte pour pizza (12)**

|                |                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| Temps          | 0:45                                                     |
| Eau            | 170ml                                                    |
| Sel            | 1 cuillère à café                                        |
| huile d'olive  | 1 cuillère à soupe                                       |
| Farine blanche | 300g                                                     |
| Levure         | 1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

**Pâte levée (13)**

|                |                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| Temps          | 1:30                                                     |
| Eau            | 350ml                                                    |
| Sel            | 1+1/2 cuillère à café                                    |
| huile d'olive  | 2 cuillères à soupe                                      |
| Sucre          | 2 cuillères à café                                       |
| Farine blanche | 600g                                                     |
| Levure         | 1 pain de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

**Fonction Mix (14-15)**

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| Temps          | de 8 à 45 minutes (temps réglable) |
| Levure         | 1+1/4 cuillère à soupe             |
| Farine blanche | 560g                               |
| Huile          | 2 cuillères à soupe                |
| Sel            | 1 cuillère à café                  |
| Eau            | 330ml                              |

Le programme 14 prévoit un temps de 15 minutes. Le programme 15 est la version "étendue" du programme 14, avec une durée réglable de 8 à 45 minutes. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".

**Confiture (16)**

|               |            |
|---------------|------------|
| Temps         | 1:20       |
| Compote       | 300g       |
| Sucre         | 150g       |
| Jus de citron | 1/2 citron |

Il est conseillé d'attendre 20 minutes avant d'ajouter le sucre qui doit être versé progressivement

**Yaourt (17)**

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Temps         | 8:00 (réglable de 0:06 à 10:00) |
| Lait entier   | 1000ml                          |
| Yaourt nature | 100 ml (ou un pot de yaourt)    |
| Sucre         | 60g                             |

## Décongélation (18)

|                                                                                                                                  |                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Temps</b>                                                                                                                     | 00:30 (réglable de 0:10 à 2:00) |
| L'appareil maintient une température d'environ 50° pour décongeler le produit.<br>Le temps se règle avec les touches "+" et "-". |                                 |

## Cuisson (19)

|                                                                                                                             |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Temps</b>                                                                                                                | 00:30 (réglable de 0:10 à 1:30) |
| Pour les cuissons génériques. La température se maintient à environ 150°.<br>Le temps se règle avec les touches "+" et "-". |                                 |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Attention

Ne trempez jamais l'appareil, la prise et le cordon électrique dans l'eau ni tout autre liquide, utilisez un chiffon humide pour le nettoyage.

Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.

Laissez refroidir l'appareil avant d'entreprendre de le nettoyer.

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour enlever quoi que ce soit de la cuve à pain car ils peuvent détériorer le revêtement antiadhésif.

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.

- 1) Nettoyer la cuve (L) en frottant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
- 2) Si le bras pétrisseur (I) ne se détache pas de l'axe moteur, remplir exceptionnellement d'eau chaude la cuve à pain et laisser tremper pendant environ 30 minutes. Le bras pétrisseur devra ensuite être nettoyé délicatement avec un chiffon humide.
- 3) Laver le verre doseur (M), la cuillère doseuse (N) avec de l'eau chaude et du savon.
- 4) Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, utiliser un chiffon humide. Si nécessaire, utiliser un peu de détergent liquide, mais veiller à le rincer complètement car les éventuels résidus de détergent pourraient compromettre la réussite de votre prochain pain.

## COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS



En cas de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.

| Problèmes                                                                                                 | Causes                                                                                                                                                                                            | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Une odeur de brûlé émane de l'appareil.                                                                   | De la farine ou d'autres ingrédients se sont déposés dans le compartiment de cuisson.                                                                                                             | Éteindre l'appareil et le laisser complètement refroidir. Éliminer la farine ou les autres ingrédients en trop dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.                                                                                                                                                          |
| Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.                                                         | La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement.<br>Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite.                                                                        | Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement.<br>Doser avec soin les ingrédients.                                                                                                                                                                                                                       |
| Le code défaut "HHH" apparaît quand on appuie sur le bouton de mise en marche.                            | La température interne de l'appareil est trop élevée.                                                                                                                                             | Laisser refroidir l'appareil entre un programme et un autre.<br>Débrancher la fiche, ouvrir le couvercle et enlever la cuve à pain. Laisser refroidir pendant 15-30 minutes avant de lancer un nouveau programme.                                                                                                               |
| Le hublot est embué et couvert de condensation.                                                           | Le hublot peut s'embuer durant les programmes de pétrissage et de levage.                                                                                                                         | C'est un phénomène normal.<br>Nettoyer le hublot après l'utilisation.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Le bras pétrisseur reste dans le pain lors du démoulage.                                                  | L'option pour un brunissage intense a probablement été sélectionnée et a créé une croûte dure autour du pain.                                                                                     | C'est un phénomène normal.<br>Quand le pain a refroidi, utiliser une spatule pour retirer le bras pétrisseur.                                                                                                                                                                                                                   |
| La pâte ne se mélange pas bien (la farine, par exemple, reste sur les bords ou sur le dessus de la pâte). | La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement.<br>Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite.<br>une farine sans gluten a été utilisée et crée une pâte très humide. | Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement.<br>Doser avec soin les ingrédients.<br>Si la pâte est humide, utiliser une spatule pour la détacher des bords de la cuve. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, une cuillère après l'autre, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance désirée. |

| Problèmes                                                     | Causes                                                                                                                                                                                                                                                     | Solutions                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pâte a levé exagérément et fait pression sur le couvercle. | Les ingrédients n'ont pas été bien dosés.<br>Le sel n'a pas été ajouté.<br>Le bras pétrisseur n'a pas été installé dans la cuve.                                                                                                                           | Doser avec soin les ingrédients et faire attention de mettre la bonne quantité de sel et de levure.<br>Essayer de réduire d'un quart de cuillère à café la quantité de levure.<br>Vérifier que le bras pétrisseur a été monté. |
| Le pain ne lève pas                                           | Les ingrédients n'ont pas été bien dosés.<br>La levure ou la farine sont périmées.<br>Le couvercle a été ouvert au cours du programme.                                                                                                                     | Doser avec soin les ingrédients.<br>Contrôler la date de péremption de la levure et de la farine.<br>Vérifier que les ingrédients liquides ont été ajoutés à température ambiante.                                             |
| La miche de pain présente un trou dans la partie supérieure.  | La pâte a levé trop rapidement.<br>Trop d'eau ou de levure ont été ajoutées.<br>Un programme non adapté à la recette a été sélectionné.                                                                                                                    | Ne pas soulever le couvercle durant la cuisson.<br>Sélectionner une option de brunissage plus intense.                                                                                                                         |
| La couleur de la croûte est trop claire.                      | Trop de sucre a été ajouté.                                                                                                                                                                                                                                | Diminuer légèrement la quantité de sucre.<br>Sélectionner une option de brunissage plus légère.                                                                                                                                |
| La miche n'est pas symétrique                                 | Il est normal que certaines miches ne soient pas symétrique, spécialement celles faites avec de la farine de blé complet.<br>Trop de levure ou d'eau ont été ajoutées.<br>Le bras pétrisseur a déplacé la pâte vers le bord avant le levage et la cuisson. | Doser avec soin les ingrédients.<br>Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure.                                                                                                                                        |
| Les miches ont des formes différentes.                        | Il s'agit d'un phénomène normal.<br>La forme des miches peut varier selon le type de pain.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                |

| Problèmes                                                            | Causes                                                                                                                                                                                                                                   | Solutions                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La miche est creuse ou il y a des trous dans la mie.                 | La pâte est trop humide.<br>Il y a trop de levure.<br>Le sel n'a pas été ajouté.<br>De l'eau trop chaude a été ajoutée.                                                                                                                  | Doser avec soin les ingrédients.<br>Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure.<br>Contrôler que le sel a été ajouté.<br>Utiliser de l'eau à température ambiante. |
| Le pain n'est pas assez cuit ou a une consistance caoutchouteuse.    | Trop d'ingrédients liquides ont été ajoutés.<br>Le programme qui a été sélectionné n'est pas le bon.                                                                                                                                     | Doser avec soin les ingrédients.<br>Contrôler que c'est le bon programme qui a été sélectionné.                                                                            |
| La miche s'émiette quand on la tranche.                              | Le pain est trop chaud.                                                                                                                                                                                                                  | Laisser refroidir le pain pendant 15-30 minutes.                                                                                                                           |
| La miche a une consistance lourde et compacte.                       | Trop de farine a été ajoutée ou bien la farine est périmée.<br>Il n'a pas été ajouté assez d'eau.<br>Si le pain est fait avec de la farine de blé complet, il est normal que sa consistance soit plus compacte que celle du pain normal. | Doser avec soin les ingrédients.                                                                                                                                           |
| Le fond de la cuve a pris une couleur foncée ou présente des taches. | La cuve a été lavée en lave-vaisselle. C'est un phénomène normal qui n'altère pas la qualité du matériel.                                                                                                                                |                                                                                                                                                                            |

## WICHTIGE HINWEISE

### **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH LESEN.**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten muss man geeignete Vorbeugungsmaßnahmen anwenden, wie:

- Vergewissern Sie sich, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nie auf oder neben anderen Hitzequellen hinstellen.
- Bei der Benutzung das Gerät auf eine waagerechte, stabile und gut beleuchtete Fläche stellen.
- Das Gerät nicht der Witterung ausgesetzt lassen (Regen, Sonne, usw.).
- Sicherstellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Oberflächen in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Betreiben Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.
- Das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Auch wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, vor der Montage/Demontage einiger seiner Bestandteile, sowie vor der Reinigung, muss man den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Backvorgang ca. 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Das Produkt darf nicht über externe Zeitschaltuhren oder getrennte, ferngesteuerte

te Anlagen mit Strom versorgt werden.

- Immer darauf achten, dass die Hände gut trocken sind, bevor Schalter am Gerät betätigt bzw. eingestellt werden, oder bevor der Stecker oder das Stromkabel angefasst wird.
- Das Gerät nie einschalten, wenn der innere Behälter keine Zutaten enthält.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die eingesetzte Backform.
- Legen Sie das Gargut immer in die Backform, niemals direkt in den Garraum. Es darf kein direkter Kontakt zu den Heizelementen entstehen.
- Nie in das Gerät Alufolie oder andere Metallstoffe einfügen, so dass ein Brand oder ein Kurzschluss vermieden wird.
- Gießen Sie niemals Öl in den Garraum, da sich dieses entzünden kann.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Ofenhandschuhe verwenden.
- Das Gargut wird sehr heiß. Vorsicht bei der Entnahme.
- Während des Backvorgangs kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon – es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Gerätes auf entweichenden Dampf.
- Mindestens 5 cm um den Brotbackautomaten frei lassen, damit das Gerät gut gelüftet ist, und aus keinem Grund die Dampfaustritte bedecken.
- Nie Hände oder Finger in den Behälter während des Betriebs stecken.
- Garen Sie niemals verpackte Lebensmittel in dem Gerät.
- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform steigt und das Heizelement berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.
- Der Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Oberflächen, Materialien oder Behältern mit entflammaren Stoffen aufstellen.
- Halten Sie keine Arbeitswerkzeuge wie Löffel, Messer o.Ä. in sich bewegende Teile und greifen Sie auch keinesfalls während des Gebrauchs in die Backform.
- Das Brotbackautomat darf nicht zur Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Um den Behälter gut aufzubewahren, soll man ihn ab und zu gut spülen und mit Öl einfetten.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Garguts nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung der Backform nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör, da sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer bzw. Schäden am Gerät entstehen können.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und

aufweichen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

- Nie den Stecker am Anschlusskabel durchs Ziehen aus der Steckdose abtrennen.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser setzt das Gerät automatisch außer Funktion, wenn die integrierte Temperaturkontrolle ausfällt. Das Gerät kann nicht wieder in Betrieb genommen werden. Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und senden Sie es zur Reparatur an den Kundenservice oder in eine Fachwerkstatt.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind; Bringen Sie in diesem Fall das Gerät zum nächstgelegenen Kundendienst.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt oder über den Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Eventuelle Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind, können die Sicherheit beeinträchtigen und führen zum Verfall der Garantie.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.
- Bevor das Gerät als Abfall entsorgt wird, das Versorgungskabel abschneiden, damit das Gerät unbrauchbar wird.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.



Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/EU verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

## **DIE GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFHEBEN.**

**GERÄTEBESCHREIBUNG (ABB. 1)**

---

- A Gehäuse des Gerätes
- B Tasten zur Timer Zunahme / Abnahme
- C Taste zur Gewichteinstellung
- D Taste zur Menüeinstellung
- E Anzeige
- F Dampfaustritte
- G Deckel
- H Fenster
- I Knetschaufel
- L Behälter
- M Messbecher
- N Dosierlöffel
- O Einschalt-/Auschalttaste,
- P Taste zur Einstellung des Goldgrades

**ANZEIGE (ABB 2)**

---

- A Ruhe
- B Teig kneten
- C Aufgehen
- D Timer
- E Anzeige
- F Gewicht
- G Timer
- H Vorheizung
- I Backen
- L Warmhalten
- M Ende
- N Marmelade-Funktion
- O Starker Goldgrad
- P Mittlerer Goldgrad
- Q Leichter Goldgrad
- R Ausgewähltes Programm

**KURZE HINWEISE ZUM BROTBACKAUTOMATEN**

---

Ihr Automat wurde dazu entwickelt, um weniger Arbeit zu machen. Sein Hauptvorteil ist, dass alle Knet-, Gär- und Backvorgänge innerhalb eines limitierten Raumes erfolgen. Ihr Brotbackautomat wird einfach und oft ausgezeichnete Brote backen, wenn Sie den Anleitungen folgen und einige klare Grundvoraussetzungen erfüllen. Das Gerät kann nicht für Sie denken.

Es kann Ihnen nicht sagen, dass Sie eventuell Zutaten vergessen haben oder dass Sie eine falsche Zutat oder Zutaten in der falschen Menge dazugegeben haben. Die genaue Auswahl der Zutaten ist der wichtigste Schritt des Brotzubereitungsprozesses.

## VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS

- 1) Alle Komponenten waschen und trocknen entsprechend der Anweisungen im Abschnitt "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG".
- 2) Den Brotbackautomaten auf "Backen" stellen und ihn ca. 10 Minuten lang leer laufen lassen.
- 3) Abwarten, bis er abgekühlt ist und ihn dann nochmals reinigen.

### Achtung

Während des ersten Backzyklusses kann es passieren, dass der Automat Rauch oder einen leichten Geruch nach Verbranntem ausgibt. Das ist absolut normal und dieser Effekt verschwindet nach einigen Sekunden.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

- 1) Alle Teile gut spülen und abtrocknen.
- 2) Die Knetschaufel (I) auf den Drehzapfen innerhalb des Behälters (L) montieren (Abb. 3).
- 3) Die Zutaten mit dem mitgelieferten Messbecher (M) oder Dosierlöffel (N) messen oder sie wiegen und dann in den Behälter geben (L).
- 4) Den Behälter in den entsprechenden Drehzapfen innerhalb des Geräts einstecken und ihn dann im Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu befestigen (Abb. 4).

### Achtung

Es ist unabdingbar, die Folge der Zugabe der Zutaten zu befolgen, wie sie im Rezept beschrieben ist. Normalerweise ist diese Folge: Flüssige Zugabe, Wasser, Mehl, Eier und sonstige Zutaten, wie vom Rezept vorgesehen. Die Hefe als letzte in die Mitte der anderen Zutaten geben. Die Hefe darf nicht mit Salz oder mit den flüssigen Zutaten in Kontakt kommen.

- 5) Den Deckel (G) schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Das Display (E) zeigt "3:10" an, mit zwei festen Punkten. Der Automat ist automatisch auf das Programm "1" eingestellt.
- 6) Die Taste (D) drücken, bis das gewünschte Kochprogramm ausgewählt wird.
- 7) Die Taste (C) drücken, um das gewünschte Gewicht auszuwählen (500g, 750g, 1000g). Das Gewicht kann man in den Programmen 8 und 19 nicht einstellen.
- 8) Der zu erzielenden Goldgrad (leicht, mittel, stark) auswählen. Der Goldgrad ist in den Programmen 8 bis 19 einstellbar.
- 9) Wenn nötig, mit den Plus- oder Minus-Tasten (B) den Timer einstellen. Die Bearbeitung startet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn keine Zeit eingestellt ist, startet der Backprozess gleich.

**Besonders aufmerksam vorgehen, wenn man die Timer-Funktion mit besonders empfindlichen Zutaten verwendet (z.B. Eier, Milchprodukte, usw.).**

- 10) Die Einschalttaste drücken (O). Der Automat gibt einen Bip-Signalton aus und die Bearbeitung der Zutaten fängt an (wenn ein Timer eingestellt ist, fängt die Bearbeitung an, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist).

**Während des Backprozesses ist es möglich, dass aus dem Lüfter unter dem Deckel (G) Dampf austritt: Dies ist absolut normal.**

- 11) Wenn das Programm Zugaben (trockenes Obst, Samen, usw.) vorsieht, gibt der Automat 10 Bip-Signaltöne aus, sobald der Augenblick gekommen ist, den Deckel zu öffnen und die restlichen Zutaten dazuzugeben. Diese Zeit ändert sich je nach Programm.
- 12) Um das ausgewählte Programm zu stoppen, die Einschalt-/Ausschalttaste (O) für 3 Sekunden drücken.

- 13) Wenn die auf dem Display (E) angegebene Zeit "0:00" ist, ist der Backprozess beendet. Der Automat gibt einen Bip-Signalton für 10 Mal aus und geht automatisch in die Modalität "Warmhalten" für eine Stunde. Das "-"-Symbol bleibt leuchtend (außer für das Programm "Kneten").
- 14) Nach einer Stunde Warmhalten schaltet sich die Modalität "Warmhalten" aus. Auf dem Display erscheint das Symbol (☉). Um die Modalität "Warmhalten" vor Ablauf der 60 Minuten auszuschalten, die Einschalt-/Ausschalttaste (O) für 3 Sekunden drücken.
- 15) Den Stromstecker aus der Steckdose ziehen und den Deckel öffnen (G).
- 16) Ofenhandschuhe tragen und den Behälter (L) am Griff gut halten und ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln und herauszuziehen (Abb. 5).
- 17) Abkühlen lassen, bevor man das Brot herauszieht, und dann mit einem Antihaft-Spachtel das Brot aus dem Behälter herausziehen, dabei an den Seiten anfangen. Wenn nötig, den Behälter auf einem Abkühlrost oder auf eine saubere Oberfläche umkippen und ihn zart schütteln, bis das Brot heraustritt.

### **Achtung**

Den Behälter erreicht hohe Temperaturen. Bei der Handhabung aufmerksam vorgehen und immer Schutzhandschuhe verwenden.

**Keine metallischen Werkzeuge verwenden, um das Brot aus dem Behälter (L) herauszuziehen, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.**

## **STROMUNTERBRECHUNG**

---

Wenn die Stromunterbrechung weniger als 10 Minuten dauert, läuft das Programm weiter, sobald der Strom wiederhergestellt ist. Wenn die Stromunterbrechung länger als 15 Minuten dauert, stoppt das Programm und das Display kehrt auf die Standardeinstellung zurück. In diesem Fall soll man den Automaten von der Steckdose trennen, ihn abkühlen lassen, den Behälter ausleeren, die Zutaten herausnehmen, den Behälter spülen und nochmals starten.

## **FEHLERCODES**

---

Bei Fehlern können auf dem Display (E) folgende Fehlercodes erscheinen:

### **"H:HH": Die Temperatur im Behälter ist zu hoch.**

- 1) Die Einschalt-/Ausschalttaste (O) für 3 Sekunden drücken, um das Programm zu stoppen.
- 2) Den Stecker ziehen.
- 3) Den Deckel öffnen und das Gerät mindestens 10-20 Minuten abkühlen lassen.
- 4) Das Programm neu starten.

### **"E:EO": Der Temperaturfühler ist nicht verbunden oder funktioniert nicht.**

Das Gerät bei einem autorisierten Service Center abgeben, um den Fühlerbetrieb prüfen zu lassen.

## **DER TIMER**

---

Der Timer wird am meistens verwendet, um das Brot während der Nacht zu backen, so dass es in der Früh fertig ist. Mit dem Timer kann man die Zubereitung bis zu 15 Stunden vorher einstellen. In diesem Fall keine Zutaten verwenden, die verderben, wenn sie in warm-feuchten Bedingungen bleiben (wie Frischmilch, Joghurt, Käse, Eier, Obst, Zwiebeln oder ä.).

Entscheiden Sie, wann das Brot fertig sein soll, z.B. am 6 Uhr morgens. Prüfen Sie die Uhrzeit, wann Sie das Programm starten, z.B. 9 Uhr. Berechnen Sie den Zeitunterschied zwischen diesen beiden Uhrzeiten, in diesem Falle 9 Stunden. Durch Drücken der Tasten Erhöhen / Reduzieren (B), schaltet der Timer in 10-Minuten-Schritte nach vorne oder nach hinten, jedes Mal, wenn die Taste betätigt wird.

Die für ein Programm vorgesehene Bearbeitungsdauer kann nicht reduziert werden.

## TEIGBESCHAFFENHEIT

---

Während der ersten 5 Minuten Kneten, den Teig durch das Fenster (H) überprüfen. Es sollte sich ein glatter Ball bilden. Ist dies nicht der Fall, kann es sein, dass die Zutaten geändert werden müssen. Wenn es nötig ist, den Deckel (G) zu öffnen, ist dies während des Knetens oder während der Ruhezeit möglich. Wird dies in anderen Momenten gemacht, könnte dies das Gelingen des Brotes beeinträchtigen.

Wenn der Teig klebrig erscheint oder an den Behälterseite klebt, soll man noch ein Löffel Mehl dazugeben. Wenn der Teig zu trocken ist, soll man ein Löffel warmes Wasser dazugeben. Die an der Seite des Behälters verbleibenden Zutaten kann man vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffschaufel entfernen.

### **Achtung**

Die Klappe nicht mehr als das Notwendigste offen lassen. Bevor man noch Mehl/Wasser hinzufügt, warten bis das Mehl/das Wasser vom Teig komplett aufgenommen wurde.

Den Deckel (G) vor dem Ende des letzten Knetvorganges schließen, da sonst das Brot nicht korrekt aufgeht.

## DAS BROT AUFBEWAHREN

---

Das in den Läden verkaufte Brot enthält Zusatzstoffe (Chlor, Kalkstein, Farbstoffe aus Naturbitumen, Sorbitol, Soja usw.). Ihr Brot wird keine Zusatzstoffe enthalten, es wird also nicht so lange halten, wie das gekaufte Brot und wird anders aussehen. Es wird außerdem nicht wie das normal im Handel befindliche Brot schmecken, es wird den Geschmack haben, das es immer haben sollte.

Es ist besser, es frisch zu essen, aber man kann es auch für zwei Tage bei Raumtemperatur in einer Plastiktasche im Vakuum aufbewahren.

Um das hausgebackene Brot einzufrieren, soll man es abkühlen lassen, in eine Plastiktüte einfügen, die Luft entnehmen und dann versiegeln und in die Tiefkühltruhe geben.

## WIE SOLL MAN DIE ZUTATEN HINZUGEBEN

---

- Die im Rezept angegeben Reihenfolge einhalten.
- Die zusätzlichen Zutaten (Obst, Nüsse, Rosinen, usw.) beiseitelassen und diese während des zweiten Knetvorganges hinzufügen, wenn der Automat ein Bip-Signalton 10 Mal ausgibt.
- Erst die flüssige Zutaten hinzufügen. Es geht normerweise um Wasser, aber es kann auch Milch und/oder Eier einschließen. Das Wasser muss lauwarm sein(37°C), nicht heiß. Das zu heiße oder zu kalte Wasser beeinträchtigt das Aufgehen.
- Im Timerbetrieb, keine Milch verwenden. Diese könnte gerinnen, bevor die Brotzubereitung anfängt.

- Die im Rezept angegebene Zucker- und Salzmenge dazugeben.
- Eventuelle "flüssige" Zutaten (Honig, Sirup, Melasse usw.) dazugeben.
- Eventuelle "trockene" Zutaten (Mehl, Pulvermilch, Kräuter) dazugeben.
- Im Timerbetrieb kann man kein Obst oder Nüsse während des zweiten Knetvorganges dazugeben. In diesem Fall sollen diese Zutaten jetzt dazugegeben werden.
- Als letztes die trockene Hefe (oder Pulverhefe/Kaliumsulfat) dazugeben. Dies soll auf die anderen Zutaten gegeben werden. Die Hefe nicht in Wasser auflösen, sonst fängt sie zu früh an zu wirken.
- Im Timerbetrieb muss man Hefe (Pulverhefe / Natriumsulfat) und Wasser/Flüssigkeit getrennt halten, sonst fängt die Hefe an zu wirken, schwillt und geht dann wieder ein, bevor der Backvorgang anfängt. Das Ergebnis wird ein hartes, dichtes, raues Brot, das an Ziegelsteine erinnert. Wir empfehlen, ein Loch in der Mehlkuppel zu bilden und darein die Hefe zu geben.

## **Mehl**

Die verwendete Art Mehl ist sehr wichtig. Das wichtigste Bestandteil des Mehls ist das Eiweiß Gluten, das der natürliche Wirkstoff ist, der dem Teig die Fähigkeit gibt, eine Struktur aufzunehmen und das von der Hefe generierte Kohlendioxid festzuhalten. Man sollte Mehl kaufen, das auf der Packung die Beschriftung "TYP 550" oder "FÜR BROT" (Typ Manitoba) trägt. Dieses hat einen hohen Glutengehalt.

## **Andere Brotmehlarten**

Dazu gehören Vollkornmehl und Mehlsorten aus anderen Getreiden.

Sie liefern einen hohen Zusatz an Ballaststoffen, enthalten jedoch niedrigere Werte an Gluten im Vergleich zum Weißmehl „Typ 550“. Dies bedeutet, dass die Vollkornbrote dazu neigen, kleiner und dichter im Vergleich zu Weißbrot zu sein. Im Allgemeinen, wenn im Rezept Weißmehl "Typ 550" mit einer Hälfte Vollkornmehl ersetzt ist, kann man ein Brot vorbereiten, das nach Vollkornbrot schmeckt und Weißbrotkonsistenz hat.

## **Hefe**

Die Hefe ist ein lebender Organismus, der sich mit dem Teig vervielfältigt. In Anwesenheit von Feuchtigkeit, Lebensmitteln und Wärme, wächst die Hefe und lässt Kohlendioxid als Gas heraus. Dieses erzeugt Blasen, die im Teig bleiben und ihn aufgehen lassen.

Unter den unterschiedlichen Hefesorten empfehlen wir die Verwendung von trockener Bierhefe. Diese Hefe wird normalerweise in Tüten verkauft und muss nicht vorher im Wasser aufgelöst werden.

Sie könnten auch "Schnell"-Hefe oder "Brotbackautomathefe" finden. Diese Hefesorten sind stärker und können den Teig in der Hälfte der Zeit der anderen Hefesorten aufgehen lassen. Diese sollen nur mit der Einstellung "SCHNELLOPTION" verwendet werden. Die Hefe in Tüten ist sehr feuchtigkeitsempfindlich. Halbverwendete Tüte sollen daher nicht länger als einen Tag aufbewahrt werden. Alternativ kann man frische Bierhefe verwenden: 1 g trockene Bierhefe entspricht 3,5 g frische Bierhefe.

Tabelle Entsprechungen Trockene vs. frische Bierhefe

| Trocken  |     |               | Frish |
|----------|-----|---------------|-------|
| 1/4 Tüte | 2g  | 1 Teelöffel   | 7g    |
| 1/2 Tüte | 4g  | 2 Teelöffel   | 13g   |
| 3/4 Tüte | 6g  | 3 Teelöffel   | 21g   |
| 1 Tüte   | 7g  | 3,5 Teelöffel | 25g   |
| 1,5 Tüte | 10g | 5 Teelöffel   | 37g   |
| 2 Tüte   | 14g | 7 Teelöffel   | 50g   |

### Flüssige Zutaten

Die frischen Zutaten bestehen normalerweise aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung der beiden. Das Wasser macht die Kruste knuspriger. Die Milch macht die Kruste und das Brot weicher. Es bestehen unterschiedliche Meinungen über die richtige Wassertemperatur. Sie können selber entscheiden aufgrund Ihrer Erfahrung mit dem Gerät. Das Wasser ist ein anderes grundsätzliches Bestandteil für das Brot. Im Allgemeinen beläuft sich die richtige Wassertemperatur zwischen 20°C und den 25°C. Bei ultraschnellem Brot, wenn man den Vorgang beschleunigen will, muss man eine Temperatur zwischen 45°C und 50°C wählen. Es ist unabdingbar, dass das Wasser eine gute Qualität haben muss und besser aus der Flasche kommt, da der im Leitungswasser vorhandenen Kalkstein das Gelingen des Brot beeinträchtigen kann. Anstatt Wasser kann man auch Frischmilch oder Wasser mit 2% Pulvermilch verwenden, was den Geschmack und die Krustenfarbe verbessert. Einige Rezepte verwenden auch Obstsaft.

### Niedriger Fettgehalt

Keine Ölsorte oder Margarine mit niedrigem Fettgehalt verwenden. Diese Produkte enthalten wenig Fett, während das Rezept eine höhere Menge vorsieht, so dass das Ergebnis nicht wie erwartet sein könnte.

### Zucker

Zucker aktiviert und ernährt die Hefe, so dass diese schwellen kann. Fördert den Geschmack und die Konsistenz sowie den Goldgrad der Kruste. Anstelle des Zuckers kann man Honig, Sirup und Melasse verwenden, unter der Bedingung, dass die flüssigen Zutaten entsprechend ausgeglichen werden. Man soll keine künstlichen Süßmittel verwenden, das diese die Hefe nicht ernähren, im Gegenteil ihre Wirkung stoppen.

### Salz

Salz hilft, das Aufgehen zu kontrollieren. Ohne Salz könnte das Brot schwellen und schrumpfen. Außerdem verbessert es den Geschmack.

### Eier

Eier machen Ihr Brot reicher und nahrhafter, geben mehr Farbe und unterstützen bei der Formgebung und bei der Konsistenz. Eier sind flüssige Brotzutaten, man soll daher die anderen flüssigen Zutaten ausgleichen, wenn man Eier dazu gibt. Sonst kann es sein, dass der Teig zu flüssig wird und er dann unregelmäßig aufgeht.

## Kräuter

Diese können am Anfang zusammen mit den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Kräuter, wie Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum verbessern das Geschmack und lassen das Brot besser aussehen. Kräuter sollen in kleinen Mengen (1-2 Teelöffel) verwendet werden, um zu vermeiden, dass sie den Brotgeschmack decken. Frische Kräuter, wie Knoblauch und Schnittlauch, enthalten genug Flüssigkeit, die die Rezeptdosen verändern können. In diesem Fall soll man also die Flüssigkeit ausgleichen.

## Zusätzliche Zutaten

Die zusätzlichen Zutaten (Obst, Nüsse, Rosinen usw.) können nur in den dafür vorgesehenen Programmen hinzugefügt werden.

Trockenes Obst und Nüsse sollten in kleine Stücke geschnitten werden, der Käse sollte gerieben werden, die Schokolade in kleine Stücke oder in Flocken zerbröckelt werden. Keine zusätzlichen Kräuter, außer der schon im Rezept angegebenen Menge hinzufügen, weil sonst das Brot nicht richtig aufgehen könnte. Auf frisches Obst und Nüsse aufpassen, da sie Flüssigkeiten (Saft und Öl) enthalten. Gleichen Sie bitte daher die Hauptflüssigkeit entsprechend aus.

## DIE PROGRAMME

- Das Öl kann mit geschmolzener Butter ersetzt werden.
- Für die Zugabe der Zutaten, die Reihenfolge der Tabelle einhalten.
- In allen Rezepten kann man das Mehl mit hohem Glutengehalt mit glutenfreiem Mehl ersetzen, dabei ist auch auf andere Zutaten zu achten, die eventuell für glutenempfindliche Personen schädlich sind.

## Normal (1)

| Gewicht | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
|---------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| Zeit    | 2:55                                              |      | 3:00                                          |      | 3:05                                          |      |
| Wasser  | 210ml                                             |      | 260ml                                         |      | 320ml                                         |      |
| Öl      | 1+1/2 Löffel                                      | 15g  | 2+1/2 Löffel                                  | 25g  | 3 Löffel                                      | 45g  |
| Salz    | 1/2 Teelöffel                                     | 3g   | 1 Teelöffel                                   | 6g   | 1 Teelöffel                                   | 6g   |
| Zucker  | 1 Löffel                                          | 15g  | 2 Löffel                                      | 30g  | 2 Löffel                                      | 30g  |
| Mehl    | 2+1/3 Gläser                                      | 320g | 3 Gläser                                      | 420g | 3+1/2 Gläser                                  | 500g |
| Hefe    | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Schnellbrot (2)**

|                |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|----------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b> | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>    | 1:55                                              |      | 2:00                                          |      | 2:05                                          |      |
| <b>Wasser</b>  | 140ml                                             |      | 190ml                                         |      | 230ml                                         |      |
| <b>Öl</b>      | 2 Löffel                                          | 26g  | 2+1/2 Löffel                                  | 33g  | 3 Löffel                                      | 39g  |
| <b>Salz</b>    | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Zucker</b>  | 1 Löffel                                          | 26g  | 2 Löffel                                      | 30g  | 3 Löffel                                      | 39g  |
| <b>Mehl</b>    | 2 Gläser                                          | 290g | 2+1/2 Gläser                                  | 360g | 3 Gläser                                      | 435g |
| <b>Hefe</b>    | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Süßbrot (3)**

|                       |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|-----------------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b>        | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>           | 3:40                                              |      | 3:45                                          |      | 3:50                                          |      |
| <b>Wasser</b>         | 120ml                                             |      | 160ml                                         |      | 200ml                                         |      |
| <b>Öl</b>             | 1+1/2 Löffel                                      | 20g  | 2 Löffel                                      | 26g  | 2+1/2 Löffel                                  | 32g  |
| <b>Salz</b>           | 1/2 Teelöffel                                     | 2g   | 1/2 Teelöffel                                 | 2g   | 1/2 Teelöffel                                 | 2g   |
| <b>Ei</b>             | 1 ganzes Ei                                       | 60g  | 1 ganzes Ei                                   | 60g  | 1 ganzes Ei                                   | 60g  |
| <b>Zucker</b>         | 2 Löffel                                          | 30g  | 3 Löffel                                      | 45g  | 4 Löffel                                      | 60g  |
| <b>Fettarme Milch</b> | 1/4 Glas                                          | 35g  | 1/3 Glas                                      | 47g  | 1/2 Glas                                      | 70g  |
| <b>Weißmehl</b>       | 2 Gläser                                          | 290g | 2+3/4 Gläser                                  | 380g | 3+1/2 Gläser                                  | 500g |
| <b>Hefe</b>           | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Französisches Brot (4)**

|                 |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|-----------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b>  | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>     | 3:55                                              |      | 4:00                                          |      | 4:05                                          |      |
| <b>Wasser</b>   | 180ml                                             |      | 260ml                                         |      | 320ml                                         |      |
| <b>Öl</b>       | 1 Löffel                                          | 10g  | 1 + 1/2 Löffel                                | 15g  | 2 Löffel                                      | 20g  |
| <b>Salz</b>     | 2 Teelöffel                                       | 12g  | 2 + 1/2 Teelöffel                             | 15g  | 3 Teelöffel                                   | 18g  |
| <b>Zucker</b>   | 1 + 1/2 Löffel                                    | 23g  | 1 + 1/2 Löffel                                | 23g  | 2 Löffel                                      | 30   |
| <b>Weißmehl</b> | 2 + 1/4 Gläser                                    | 300g | 2 + 3/4 Gläser                                | 400g | 3 + 1/2 Gläser                                | 500g |
| <b>Hefe</b>     | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Vollkornbrot (5)**

|                     |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|---------------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b>      | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>         | 3:55                                              |      | 4:00                                          |      | 4:05                                          |      |
| <b>Wasser</b>       | 180ml                                             |      | 220ml                                         |      | 270ml                                         |      |
| <b>Öl</b>           | 2 Löffel                                          | 26g  | 2 + 1/2 Löffel                                | 38g  | 3 Löffel                                      | 45g  |
| <b>Salz</b>         | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Rohrzucker</b>   | 1 + 3/4 Löffel                                    | 20g  | 2 Löffel                                      | 26g  | 3 Löffel                                      | 39g  |
| <b>Weißmehl</b>     | 1 Glas                                            | 145g | 1 + 1/2 Glas                                  | 180g | 2 Gläser                                      | 220g |
| <b>Vollkornmehl</b> | 1 Glas                                            | 145g | 1 + 1/2 Glas                                  | 180g | 2 Gläser                                      | 220g |
| <b>Hefe</b>         | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Roggenbrot (6)**

|                   |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|-------------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b>    | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>       | 3:25                                              |      | 3:30                                          |      | 3:35                                          |      |
| <b>Wasser</b>     | 180ml                                             |      | 220ml                                         |      | 270ml                                         |      |
| <b>Öl</b>         | 2 Löffel                                          | 26g  | 2+1/2 Löffel                                  | 38g  | 3 Löffel                                      | 45g  |
| <b>Salz</b>       | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Rohrzucker</b> | 1+3/4 Löffel                                      | 20g  | 2 Löffel                                      | 26g  | 3 Löffel                                      | 39g  |
| <b>Weißmehl</b>   | 1 Glas                                            | 145g | 1+1/2 Glas                                    | 180g | 2 Gläser                                      | 220g |
| <b>Roggenmehl</b> | 1 Glas                                            | 145g | 1+1/2 Glas                                    | 180g | 2 Gläser                                      | 220g |
| <b>Hefe</b>       | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Glutenfreies Brot (7)**

|                          |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|--------------------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b>           | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>              | 2:55                                              |      | 3:00                                          |      | 3:05                                          |      |
| <b>Wasser</b>            | 140ml                                             |      | 190ml                                         |      | 230ml                                         |      |
| <b>Öl</b>                | 2 Löffel                                          | 26g  | 2+1/2 Löffel                                  | 33g  | 3 Löffel                                      | 45g  |
| <b>Salz</b>              | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Zucker</b>            | 2 Löffel                                          | 30g  | 2+1/2 Löffel                                  | 38g  | 3 Löffel                                      | 39g  |
| <b>Glutenfreies Mehl</b> | 1+3/4 Glas                                        | 255g | 2 Gläser                                      | 290g | 2+1/4 Gläser                                  | 325g |
| <b>Maismehl</b>          | 1/4 Glas                                          | 35g  | 1/2 Glas                                      | 70g  | 3/4 Glas                                      | 110g |
| <b>Hefe</b>              | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Reisbrot (8)**

|                                    |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|------------------------------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b>                     | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>                        | 2:40                                              |      | 2:45                                          |      | 2:50                                          |      |
| <b>Wasser</b>                      | 150ml                                             |      | 190ml                                         |      | 240ml                                         |      |
| <b>Öl</b>                          | 2 Löffel                                          | 26g  | 2+1/2 Löffel                                  | 38g  | 3 Löffel                                      | 39g  |
| <b>Salz</b>                        | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Ei</b>                          | 1 ganzes Ei                                       | 60g  | 1 ganzes Ei                                   | 60g  | 1 ganzes Ei                                   | 60g  |
| <b>Zucker</b>                      | 1 Löffel                                          | 15g  | 2 Löffel                                      | 30g  | 2 Löffel                                      | 30g  |
| <b>Mehl mit hohem Glutengehalt</b> | 2 Gläser                                          | 290g | 2+1/2 Gläser                                  | 360g | 3 Gläser                                      | 435g |
| <b>Gekochtes Reis</b>              | 1/4 Glas                                          |      | 1/3 Glas                                      |      | 1/2 Glas                                      |      |
| <b>Hefe</b>                        | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Sandwichbrot (9)**

|                |                                                   |      |                                               |      |                                               |      |
|----------------|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|------|
| <b>Gewicht</b> | 500g                                              |      | 750g                                          |      | 1000g                                         |      |
| <b>Zeit</b>    | 4:55                                              |      | 5:00                                          |      | 5:05                                          |      |
| <b>Wasser</b>  | 210ml                                             |      | 250ml                                         |      | 300ml                                         |      |
| <b>Öl</b>      | 1/2 Löffel                                        | 6g   | 3/4 Löffel                                    | 10g  | 1+1/3 Löffel                                  | 15g  |
| <b>Salz</b>    | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Zucker</b>  | 2/3 Teelöffel                                     | 3g   | 3/4 Teelöffel                                 | 4g   | 1 Teelöffel                                   | 5g   |
| <b>Mehl</b>    | 2 Gläser                                          | 290g | 2+1/2 Gläser                                  | 360g | 3 Gläser                                      | 435g |
| <b>Hefe</b>    | 3/4 frischer Hefewürfel (25g) oder 3/4 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      | 1 frischer Hefewürfel (25g) oder 1 Pulvertüte |      |

**Teig für Kuchen (10)**

|                                                                     |               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|
| Zeit                                                                | 2:20          |
| Samenöl                                                             | 3 Löffel      |
| Eier                                                                | 4 ganze Eier+ |
| Zucker                                                              | 130g          |
| Mehl mit Hefe                                                       | 150g          |
| Crema pasticciera<br>in Pulver<br>(optional)                        | 2 Teelöffel   |
| Die Zuckermenge kann je nach persönlichen Geschmack geändert werden |               |

**100%iges Vollkornteig (11)**

|              |                                                |
|--------------|------------------------------------------------|
| Zeit         | 3:10                                           |
| Zucker       | 2 Teelöffel                                    |
| Öl           | 2 Löffel                                       |
| Salz         | 1+1/2 Teelöffel                                |
| Wasser       | 380ml                                          |
| Vollkornmehl | 600g                                           |
| Hefe         | 1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte |

**70%iges Vollkornteig (11)**

|              |                                                |
|--------------|------------------------------------------------|
| Zeit         | 3:10                                           |
| Weißmehl     | 175g                                           |
| Zucker       | 2 Teelöffel                                    |
| Öl           | 2 Löffel                                       |
| Salz         | 1+1/2 Teelöffel                                |
| Wasser       | 370ml                                          |
| Vollkornmehl | 425g                                           |
| Hefe         | 1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte |

**Pizzateig (12)**

|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| Zeit     | 0:45                                           |
| Wasser   | 170ml                                          |
| Salz     | 1 Teelöffel                                    |
| Olivenöl | 1 Löffel                                       |
| Weißmehl | 300g                                           |
| Hefe     | 1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte |

**Hefeteig (13)**

|          |                                                |
|----------|------------------------------------------------|
| Zeit     | 1:30                                           |
| Wasser   | 350ml                                          |
| Salz     | 1+1/2 Teelöffel                                |
| Olivenöl | 2 Löffel                                       |
| Zucker   | 2 Teelöffel                                    |
| Weißmehl | 600g                                           |
| Hefe     | 1 frischer Hefewürfel zu 25g oder 1 Pulvertüte |

**Mix-Funktion (14-15)**

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Zeit                                                                                                                                                                                                                                  | 8 bis 45 Minuten (Zeit einstellbar) |
| Hefe                                                                                                                                                                                                                                  | 1+1/4 Löffel                        |
| Weißmehl                                                                                                                                                                                                                              | 560g                                |
| Öl                                                                                                                                                                                                                                    | 2 Löffel                            |
| Salz                                                                                                                                                                                                                                  | 1 Teelöffel                         |
| Wasser                                                                                                                                                                                                                                | 330ml                               |
| Das Programm 14 sieht eine Zeit von 15 Minuten vor. Das Programm 15 ist die "ausgedehnte" Version von Programm 14, mit einer von 8 bis zu 45 Minuten einstellbarer Dauer. Die Zeit kann man mit den Plus- und Minustasten einstellen. |                                     |

**Marmelade (16)**

|                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Zeit                                                                            | 1:20        |
| Obstfleisch                                                                     | 300g        |
| Zucker                                                                          | 150g        |
| Zitronensaft                                                                    | 1/2 Zitrone |
| Es wird empfohlen, 20 Minuten zu warten, bevor man den Zucker langsam dazugibt, |             |

**Joghurt (17)**

|                     |                                       |
|---------------------|---------------------------------------|
| <b>Zeit</b>         | 8:00 (einstellbar von 0:06 bis 10:00) |
| <b>Vollmilch</b>    | 1000ml                                |
| <b>Naturjoghurt</b> | 100ml (oder ein Joghurtbecher)        |
| <b>Zucker</b>       | 60g                                   |

**Deforst (18)**

|                                                                                                                                         |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Zeit</b>                                                                                                                             | 00:30 (einstellbar von 0:10 bis 2:00) |
| Der Automat hält eine Temperatur um die 50°C, um das Produkt aufzutauen.<br>Die Zeit kann man mit den Plus- und Minustasten einstellen. |                                       |

**Kochen (19)**

|                                                                                                                        |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Zeit</b>                                                                                                            | 00:30 (einstellbar von 0:10 bis 1:30) |
| Generisches Kochen. Die Temperatur bleibt um die 150°C.<br>Die Zeit kann man mit den Plus- und Minustasten einstellen. |                                       |

**REINIGUNG UND WARTUNG****Achtung**

Das Gerät, den Stecker und das Stromkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.  
Zum Reinigen ein feuchtes Tuch benutzen.

Auch wenn das Gerät nicht im Betrieb ist, vor der Montage/Demontage einiger seiner Bestandteile, sowie vor der Reinigung, muss man den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Vor der Reinigung, das Gerät abkühlen lassen.

Keine metallischen Werkzeuge verwenden, um etwas aus dem Behälter herauszuziehen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Keine metallischen Werkzeuge verwenden, um das Brot aus dem Behälter (L) herauszuziehen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

- 1) Den Behälter (L) sauber machen, indem man die Außenseite und die Innenseite mit einem feuchten Lappen abwischt.
- 2) Wenn die Knetschaufel (I) aus dem Motorschaft nicht entfernt werden kann, ausnahmsweise den Behälter mit warmen Wasser füllen und ihn so für 30 Minuten lassen. Die Schaufel wird dann mit einem feuchten Lappen vorsichtig abgewischt.
- 3) Den Dosierbecher (M), den Dosierlöffel (N) mit warmen Wasser und Seife spülen.
- 4) Alle inneren und äußeren Oberflächen mit einem feuchten Lappen reinigen. Wenn nötig etwas Spülmittel verwenden, jedoch in diesem Fall soll man sich vergewissern, dass dies völlig ausgespült wird, da sonst eventuelle Rest von Spülmittel das gute Gelingen ihres nächsten Brotes beeinträchtigen kann.

## WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

⚠ Bei Betriebsstörungen das Gerät sofort ausschalten.

| Probleme                                                                                                         | Ursachen                                                                                                                                                                                                         | Lösungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät gibt einen Geruch nach Verbranntem aus.                                                                | Mehl oder andere Zutaten haben sich auf der Kochoberfläche gelagert.                                                                                                                                             | Das Gerät ausschalten und es völlig abkühlen lassen. Das Mehl und die anderen überflüssigen Zutaten aus der Kochoberfläche mit einem sauberen Lappen entfernen.                                                                                                                                                                                      |
| Die Zutaten mischen sich nicht einheitlich.                                                                      | Den Behälter oder die Knetschaufel wurden nicht korrekt montiert.<br>Es wurde eine überflüssige Menge an Zutaten dazugegeben.                                                                                    | Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und die Knetschaufel korrekt montiert wurden.<br>Die Zutaten sorgfältig dosieren.                                                                                                                                                                                                                           |
| Es wird der Fehlercode "HHH" angezeigt, wenn die Einschalttaste gedrückt wird.                                   | Die innere Temperatur im Automaten ist zu hoch.                                                                                                                                                                  | Zwischen einem Programm und dem anderen das Gerät abkühlen lassen.<br>Den Stromstecker ziehen, den Deckel öffnen und den Behälter entfernen.<br>Für circa 15-30 Minuten vor dem Starten neuer Programme abkühlen lassen.                                                                                                                             |
| Das Fenster ist beschlagen und mit Kondenswasser belagert.                                                       | Das Fenster kann während der Knet- und Aufgehprogramme beschlagen.                                                                                                                                               | Dies ist absolut normal.<br>Das Fenster nach dem Gebrauch reinigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Die Knetschaufel bleibt im Brot nach dem Entfernen.                                                              | Wahrscheinlich wurde eine Option für einen starken Goldgrad ausgewählt, der eine Kruste um das Brot backt.                                                                                                       | Dies ist absolut normal.<br>Wenn das Brot abgekühlt ist, soll man einen Schaber verwenden, um die Knetschaufel zu entfernen.                                                                                                                                                                                                                         |
| Der Teig wird nicht homogen gemischt (zum Beispiel, das Mehl versammelt sich seitlich im oberen Teil des Teigs). | Der Behälter oder die Knetschaufel wurden nicht korrekt montiert.<br>Es wurde eine überflüssige Menge an Zutaten dazugegeben.<br>Es wurde ein glutenfreies Mehl verwendet, das einen sehr feuchten Teig schafft. | Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und die Knetschaufel korrekt montiert wurden.<br>Die Zutaten sorgfältig dosieren.<br>Wenn der Teig feucht ist, einen Schaber verwenden, um ihn aus den Behälterseiten abzutrennen. Wenn der Teig zu trocken ist, Wasserlöffel nach und nach dazugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. |

| Probleme                                                              | Ursachen                                                                                                                                                                                                                                             | Lösungen                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Teig ist zu viel aufgegangen und drückt gegen den Deckel.         | Die Zutaten wurden nicht richtig dosiert.<br>Es wurde kein Salz hinzugegeben.<br>Die Knetschaufel wurde nicht in den Behälter eingefügt.                                                                                                             | Die Zutaten genau dosieren und auf die richtige Menge an Hefe und Salz aufpassen.<br>Probieren Sie, 1/4 Löffel an Hefe zu reduzieren.<br>Überprüfen, dass die Knetschaufel montiert ist. |
| Das Brot geht nicht auf                                               | Die Zutaten wurden nicht richtig dosiert.<br>Hefe oder Mehl sind abgelaufen.<br>Der Deckel wurde während des Programms geöffnet.                                                                                                                     | Die Zutaten sorgfältig dosieren.<br>Das Abfalldatum von Hefe und Mehl prüfen.<br>Vergewissern Sie sich, dass die flüssige Zutaten bei Raumtemperatur hinzugefügt werden.                 |
| Das Brot hat ein Loch im Oberteil.                                    | Der Teig ist zu schnell aufgegangen.<br>Es wurde zu viel Hefe oder zu viel Wasser hinzugegeben.<br>Es wurde ein Programm ausgewählt, das mit dem Rezept nicht passt.                                                                                 | Den Deckel beim Kochen nicht öffnen.<br>Einen stärkeren Goldgrad auswählen.                                                                                                              |
| Die Farbe der Kruste ist zu hell.                                     | Es wurde zu viel Zucker hinzugegeben.                                                                                                                                                                                                                | Die Menge Zucker leicht reduzieren.<br>Einen leichteren Goldgrad auswählen.                                                                                                              |
| Das Brot ist nicht symmetrisch                                        | Es ist normal, dass einige Brote nicht symmetrisch sind, vor allem diejenigen mit Vollkornmehl.<br>Es wurde zu viel Hefe oder zu viel Wasser hinzugegeben.<br>Die Knetschaufel hat vor dem Aufgehen und vor dem Backen den Teig zur Seite geschoben. | Die Zutaten sorgfältig dosieren.<br>Die Menge des Wasser oder der Hefe leicht reduzieren.                                                                                                |
| Die Brote haben unterschiedliche Formen.                              | Das ist normal. Die Form der Brote kann je nach Brotart unterschiedlich sein.                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                          |
| Das Brot ist ausgehöhlt oder es sind Löcher im Brotinneren vorhanden. | Der Teig ist zu feucht.<br>Es ist zu viel Hefe vorhanden.<br>Es wurde kein Salz hinzugegeben.<br>Es wurde zu heißes Wasser hinzugegeben.                                                                                                             | Die Zutaten sorgfältig dosieren.<br>Die Menge des Wasser oder der Hefe leicht reduzieren.<br>Prüfen, ob Salz hinzugegeben wurde.<br>Wasser bei Raumtemperatur verwenden.                 |

| Probleme                                                               | Ursachen                                                                                                                                                                                                                                                    | Lösungen                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Brot ist nicht durchgebacken oder hat eine gummiartige Konsistenz. | Es wurden zu viele flüssigen Zutaten verwendet.<br>Es wurde kein korrektes Programm ausgewählt.                                                                                                                                                             | Die Zutaten sorgfältig dosieren.<br>Prüfen, ob das richtige Programm ausgewählt wurde. |
| Das Brot zerbröckelt wenn es in Scheiben geschnitten wird.             | Das Brot ist zu heiß.                                                                                                                                                                                                                                       | Das Brot 15-30 Minuten abkühlen lassen.                                                |
| Das Brot hat eine schwere und dichte Konsistenz.                       | Es wurde zu viel Mehl hinzugefügt, oder das Mehl hat das Ablaufdatum überschritten.<br>Es wurde zu wenig Wasser hinzugegeben.<br>Wenn Vollkornmehl für das Brot verwendet wurde, ist es normal, dass die Konsistenz dichter ist im Vergleich zu Normalmehl. | Die Zutaten sorgfältig dosieren.                                                       |
| Die Basis des Behälters hat eine dunkle Farbe oder hat Flecken.        | Der Behälter wurde in der Spülmaschine gewaschen. Das ist normal und wird aber die Qualität des Materials nicht ändern.                                                                                                                                     |                                                                                        |



Cod. 6955180100 Rev. 0 del 03/10/2019

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)