

BEDIENUNGSANLEITUNG

Brotbackmaschine



Instruction manual
Bread Maker

Manual de instrução
Máquina de fazer pão



Gebruiksaanwijzing
Broodmaker

Manual de instrucción
Máquina de Pan



Betjeningsvejledning
Brødbagningsmaskine

Mode d'emploi
Four à pain

Manuale d'istruzione
per fare il pane

DE

PT

ES

FR

IT



Liventa

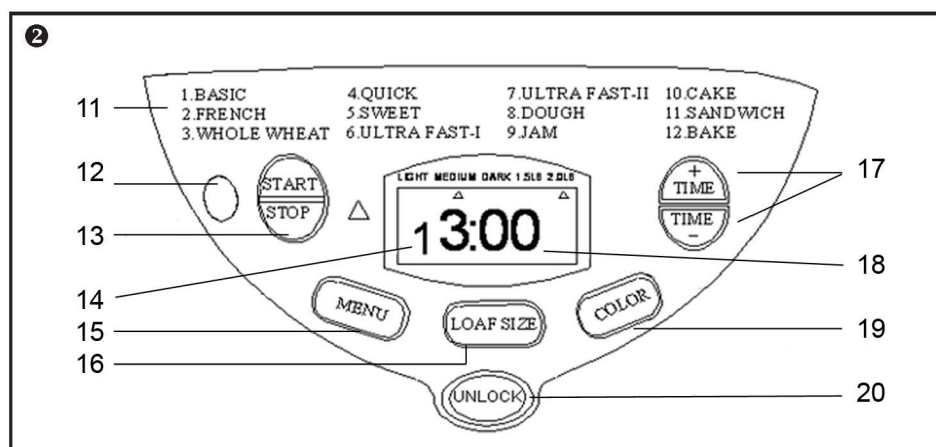
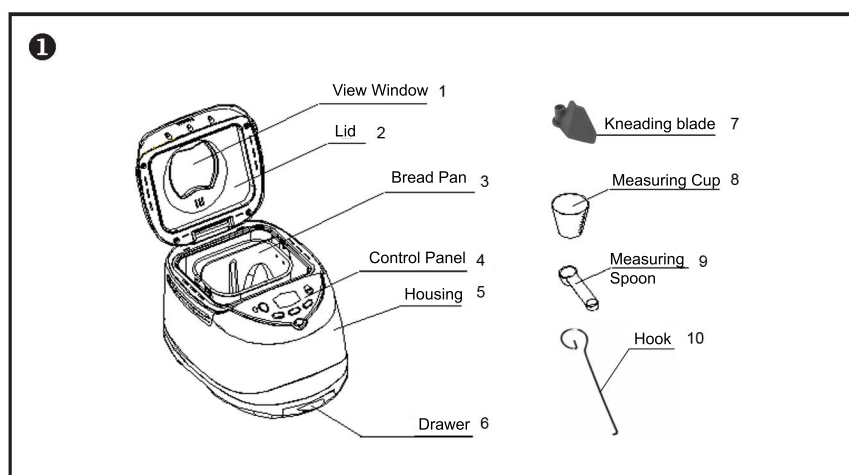
BKR-01701-LEU

SupportPlus

Model: BKR-01701-LEU

Version Nr. : 1.0
Page : 1 (of 147 Pages)
Language : Frontpage
Date : 2006.06.21

1. ABBILDUNGEN / ILLUSTRATIONS / ILUSTRAÇÕES / AFBEELDING /
ILUSTRACIONES / AFBILDNING / ILLUSTRATIONS / ILLUSTRAZIONE



Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns für Ihren Kauf unseres Produktes.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung komplett und sorgfältig, bevor Sie unser Produkt benutzen, anschließen und bevor Sie Einstellungen vornehmen. Dies garantiert optimale Leistung und Sicherheit bei Gebrauch.

Bitte heben Sie diese Anleitung sorgfältig für eine spätere Verwendung auf.

INHALT

1.	ABBILDUNGEN.	2
2.	SICHERHEITSHINWEISE	4-6
	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
	Spezielle Sicherheitshinweise für Brotbackmaschinen	6
3.	BEDIENELEMENTE	7
4.	FUNKTIONSBESCHREIBUNG.	7-10
5.	ZUBEREITUNG	10-11
6.	SONDERPROGRAMME	12
7.	ZUTATEN.	12-13
8.	BROTTPISCHE ZUTATEN	13-15
9.	PROBLEMBEHEBUNG	16-18
10.	REINIGUNG UND PFLEGE	19
11.	TECHNISCHE DATEN.	19
12.	UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG	20
13.	GARANTIE	20
14.	KUNDENDIENST	20

2. SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise



- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Beachten Sie alle Sicherheitsanweisungen, um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden.
- Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise entstehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet.
- Prüfen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Sollten Sie mit Ihrer Netzspannung nicht vertraut sein, fragen Sie bitte einen Elektrofachmann. Der Anschluss an eine andere Spannung kann zu Beschädigung des Geräts oder gar zu Verletzungen führen.
- Verändern Sie den Netzstecker auf keinen Fall.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Ziehen Sie auch nicht am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Legen Sie das Netzkabel sowie ein eventuell benötigtes Verlängerungskabel so aus, dass Anspannen bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.
- Achten Sie darauf, das Netzkabel nicht durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten zu beschädigen.
- Überprüfen Sie Netzstecker und Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Fassen Sie die beiden Kontaktstifte des Netzsteckers nicht nach dem Trennen vom Netzstrom an.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss dieses für die entsprechende Leistung (600 Watt) geeignet sein.

- **Benutzung des Gerätes:**

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche.

Das Gerät darf **nicht** an folgenden Orten benutzt werden:

- In der Nähe von Hitzequellen (z.B. Gasflammen, Herden und Heizöfen),
- in der Nähe von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhängen),
- an feuchten Orten (z.B. im Badezimmer) und
- im Freien.



Gefahr eines elektrischen Schlages:

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn auf Gerät oder Netzkabel folgendes zutrifft:

- Sichtbare Beschädigungen.
- Das **Gerät** wurde **fallen gelassen**.
- Die stromleitenden Teile sind mit **Wasser** in Berührung gekommen:
 - Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Berühren Sie Netzkabel/Netzstecker und Brotbackmaschine nicht mit nassen Händen.



- **Gefahr eines elektrischen Schlages:**

Stecken Sie keine Gegenstände in das Innere des Gerätes. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse selbst.

- Im Falle von Schäden oder Funktionsstörungen am Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeiten, dann lassen Sie es bitte unverzüglich von einer qualifizierten Elektro-Fachkraft überprüfen.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie Ihr Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Original-Ersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie keine Personen das Gerät benutzen, die mit diesem Gerät nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Dies gilt insbesondere für Kinder und hilflose Personen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Spezielle Sicherheitshinweise für Brotbackmaschinen

- Ziehen Sie nach Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker mit einer Steckdose verbunden ist.
- Vor der ersten Benutzung die Maschine auf Backen stellen und 10 Minuten ohne Inhalt backen lassen. Nach dem Abkühlen reinigen, alle Teile sorgfältig abtrocknen und wieder zusammensetzen. Jetzt ist die Maschine einsatzbereit.
- **Achtung, heiße Oberfläche!** Während des Betriebs der Brotbackmaschine kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Fassen Sie die Brotbackmaschine während des Betriebs nur am Handgriff an.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb vollständig abkühlen, bevor Sie die Geräteoberfläche oder andere Teile berühren
- Bewegen Sie die Brotbackmaschine nicht während des Betriebes.

3. BEDIENELEMENTE

4. FUNKTIONSBESCHREIBUNG

BEDIENELEMENTE

Abbildung 1, Seite 2:

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1. Sichtfenster | 6. Lade |
| 2. Deckel | 7. Knetarme |
| 3. Backblech | 8. Messbecher |
| 4. Bedienfeld | 9. Messlöffel |
| 5. Gehäuse | 10. Haken |

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Abbildung 1/2, Seite 2:

Einschalten

Sobald der Netzstecker der Brotbackmaschine eingesteckt wird, ertönt ein Signalton und nach kurzer Zeit erscheint auf der Anzeige "3:00", wobei der Doppelpunkt zwischen den Ziffern nicht blinkt. Die Maschine zeigt die Werte ihrer Voreinstellung an: Der Pfeil steht auf 2,0 Pfd. und MEDIUM.

Den Deckel öffnen

Zum Öffnen des Deckels erst **ENTRIEGELN** (20) auf dem Bedienfeld drücken und dann den Deckel am Handgriff öffnen.

Benutzung der Lade

In der **Lade** (6) werden der **Messlöffel** (9) und die **Knetarme** (7) verstaut.

START / STOPP

Taste zum Starten, bzw. Beenden des gewählten Backprogramms:

Zum Starten des Programms die Taste **START/STOPP** (13) ein Mal drücken, ein kurzer Signalton ertönt. Der Doppelpunkt in der **Zeitanzeige** (18) beginnt zu blinken und die **Kontrollleuchte** (12) leuchtet auf, danach startet das Programm. Während des Programmablaufs sind alle Tasten außer **START/STOPP** (13) ohne Funktion.

Zum Stoppen des Programms **START/STOP** (13) für ca. 3 Sekunden drücken, bis ein Signalton die Beendigung des Programms bestätigt. So wird verhindert, dass das Programm aus Versehen beendet wird.

4. FUNKTIONSBESCHREIBUNG

MENÜ

Die Taste **Menü** (15) dient zur Auswahl der verschiedenen Programme. Nach jedem Drücken wird, begleitet von einem Signalton, zum nächsten Programm gewechselt. Wird Menü permanent gedrückt werden alle 12 Programme (11) durchlaufen und gleichzeitig in der **Programmanzeige** (12) eingeblendet. Die einzelnen Programme werden im Anschluss beschrieben.

1. **Normal:** Teig kneten, gehen lassen und backen für einfaches Brot. Zutaten können je nach Geschmack beigemengt werden.
2. **Französisch:** Teig kneten, gehen lassen und backen, wobei der Teig länger gehen gelassen wird, mit dieser Einstellung wird die Kruste knusprig und der Teig wird lockerer.
3. **Vollkorn:** Teig kneten, gehen lassen und backen für Vollkornbrot. Bei dieser Einstellung ist die Vorheizphase länger, so dass das Getreide mehr Zeit zum Absorbieren des Wassers hat. Bei diesem Programm wird empfohlen, die Verzögerungsfunktion nicht zu benutzen, da es zu schlechten Resultaten führen kann.
4. **Quick:** Teig kneten, gehen lassen und backen bei Verwendung von Backsoda oder Backpulver. Hierbei wird das Brot kleiner mit einer größeren Dichte.
5. **Süß:** Teig kneten, gehen lassen und backen für süßes, knuspriges Brot.
6. **Ultraschnell-I:** Teig kneten, gehen lassen und backen für einen 1,5 Pfund Brotlaib in schnellstmöglicher Zeit. Hierbei wird das Brot kleiner und gröber als beim Programm Quick.
7. **Ultraschnell -II:** Gleiches Programm wie oben, nur für 2,0 Pfund Brotlaibe.
8. **Kneten:** Teig kneten und gehen lassen ohne Backen. Zur Zubereitung von Teig für Brötchen, Pizza oder Dampfbrotchen usw..
9. **Marmelade:** zum Kochen von Konfitüre und Marmelade.
10. **Kuchen:** Teig kneten, gehen lassen und backen bei Verwendung von Backsoda oder Backpulver.
11. **Sandwich:** Teig kneten, gehen lassen und backen für leichtes Sandwichbrot mit dünner Kruste.
12. **Backen:** Reines Backprogramm ohne Kneten und Gehen lassen, kann auch zur Verlängerung der Backzeit verwendet werden.

FARBE

Mit der Taste **FARBE** (19) kann die Farbe der Kruste nach Wunsch eingestellt werden. Drei Stufen stehen zur Auswahl: LEICHT, MEDIUM und DUNKEL.

LAIBGRÖSSE

Mit der Taste **LAIBGRÖSSE** (16) wird die Größe des Brotlaibes eingestellt, je nach eingestellter Größe variiert die gesamte Zubereitungszeit.

4. FUNKTIONSBESCHREIBUNG

VERZÖGERUNG (ZEIT+ oder ZEIT-)

Falls gewünscht wird, dass die Brotbackmaschine nicht direkt mit der Zubereitung beginnt, kann mit der Taste (17) die Zeit der Verzögerung eingestellt werden, dabei sollte beachtet werden, dass die Backzeit mit eingerechnet wird. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist das Brot also fertig zubereitet. Zuerst das gewünschte Backprogramm und Bräunungsstufe einstellen und anschließend die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes mit den Tasten **ZEIT+** (17) und **ZEIT-** (17) einstellen. Die Einstellung erfolgt in 10 Minuten Schritten bis zu max. 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr am Abend und das Brot soll um 7:00 Uhr am nächsten Morgen fertig gebacken sein, also in 10 Stunden 30 Minuten. Wählen Sie das Backprogramm, die Bräunungsstufe und die Laibgröße und stellen Sie mit Hilfe der Tasten **ZEIT+** (17) und **ZEIT-** (17) die Anzeige auf 10:30. Drücken Sie anschließend auf **STOPP/START** (13), der Doppelpunkt beginnt zu blinken und die Zeitanzeige wird heruntergezählt. Am nächsten Morgen ist das Brot fertig zubereitet. Wird das Brot nicht direkt heraus genommen, startet die Warmhaltefunktion automatisch und hält das Brot bis zu 1 Stunde warm.

Hinweis: Benutzen Sie die Verzögerungsfunktion nicht bei leicht verderblichen Zutaten

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch nach Ende des Backprogramms ein und läuft für max. 60 Minuten. Zum Herausnehmen des Brotes kann die Funktion durch Drücken der Taste **STOPP/START** (13) beendet werden.

Memoryfunktion

Falls die Stromzufuhr während des Backens unterbrochen wird, setzt die Maschine das unterbrochene Programm automatisch fort, wenn die Stromzufuhr innerhalb einer Viertelstunde wieder hergestellt wurde. War der Strom für mehr als 15 Minuten unterbrochen, muss der Backvorgang manuell fortgesetzt werden. Sollte die Knetphase noch nicht abgeschlossen sein, kann das Programm mit **STOPP/START** (13) wieder neu gestartet werden.

Arbeitsumgebung

Die Maschine bleibt innerhalb einer relativ großen Temperaturspanne funktionsfähig, jedoch ist die Größe des fertigen Brotes von der Umgebungstemperatur abhängig. Wir empfehlen eine Umgebungstemperatur zwischen 15°C und 34°C.

4. FUNKTIONSBESCHREIBUNG

5. ZUBEREITUNG

Warnanzeigen

1. Wird nach dem Programmstart auf dem Display "H:HH" angezeigt (s.Abb.1 unten) ist die Innentemperatur zu hoch und das laufende Programm muss gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten abkühlen, bevor Sie sie wieder starten.
2. Wird nach Betätigung der Taste **START/STOPP** (13) "E:EE" angezeigt (s.Abb.2) hat der Temperatursensor keinen Kontakt mehr. Lassen Sie in diesem Fall den Sensor von einem autorisierten Fachmann prüfen.

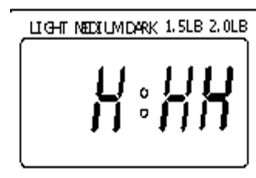


ABB.1



ABB.2

ZUBEREITUNG

1. Das Backblech einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Den Knetarme fest einsetzen und den Knethaken im Uhrzeigersinn drehen bis sie einrasten. Es wird empfohlen, die Aussparungen mit hitzefester Margarine zu füllen, bevor der Knethaken eingerastet wird, so wird verhindert, dass Teig an dem Knethaken haften bleibt und das Brot leichter von dem Knethaken entfernt werden kann.
2. Geben Sie die Zutaten in der Reihenfolge wie im Rezept angegeben auf das Backblech. Normalerweise sollte zuerst Wasser oder andere Flüssigkeit zugegeben werden, danach Zucker, Salz und Mehl. Hefe oder Backpulver sollte stets als letztes zugegeben werden. Bei Brot mit hohem Roggen- oder Vollkornmehlanteil, empfehlen wir die Reihenfolge umzukehren, also zuerst Mehl und Hefe und erst zum Schluss die Flüssigkeit, um einen besser durchgekneteten Teig zu erhalten.
3. Machen Sie mit dem Finger eine Mulde in das Mehl und geben Sie die Hefe in die Mulde. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommt.
4. Den Deckel vorsichtig schließen und den Netzstecker einstecken.

5. ZUBEREITUNG

5. Mit **Menü** (15) das gewünschte Programm wählen.
6. Mit **FARBE** (19) den gewünschten Bräunungsgrad einstellen.
7. Mit **LAIBGRÖSSE** (16) das gewünschte Gewicht (1,5 oder 2,0 Pfund) einstellen.
8. Bei Bedarf die Verzögerungszeit mit **Zeit+** (17) oder **Zeit-** (17) einstellen.
9. **START/STOPP** (13) drücken um das Programm zu starten.
10. Bei den **Programmen NORMAL, FRANZÖSISCH, VOLLKORN, SÜSS** und **SANDWICH** ertönt ein langer Signalton, der darauf hinweist, Zutaten beizugeben, öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu. Das Entweichen von Dampf aus den Druckventilen ist während des Backens ganz normal.
11. Sobald das Backprogramm beendet ist, ertönt der Signalton 10 Mal hintereinander. Der Signalton kann durch Drücken von **START/STOPP** (13) für 3-5 Sekunden unterbrochen werden. Öffnen Sie zum Herausnehmen des Backblechs den Deckel und umgreifen Sie fest mit Backhandschuhen den Griff des Blechs, drehen es gegen den Uhrzeigersinn und heben es vorsichtig senkrecht nach oben und aus der Maschine.
12. Lösen Sie das Brot vorsichtig mit Hilfe eines antihafbeschichteten Spachtels von den Seiten des Backblechs. Vorsicht: Backblech und Brot können **sehr heiß sein!** Tragen Sie stets Backhandschuhe und seien Sie vorsichtig
13. Drehen Sie das Backblech über einen Rost um und schütteln Sie es vorsichtig, bis das Brot auf den Rost fällt
14. Lassen Sie das Brot ca. 20 Minuten abkühlen, bevor sie es anschneiden.
15. Wird nach Ende des Backprogramms das Brot nicht direkt herausgenommen, oder **START/STOPP** (13) gedrückt, hält die automatische Warmhaltefunktion das Brot für bis zu eine Stunde warm.
16. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird, oder wenn das Backprogramm beendet ist.

6. SONDERPROGRAMME

7. ZUTATEN

Hinweis: Entfernen Sie den Knetarme in der Unterseite des Brotlaibs mit Hilfe des Hakens, bevor Sie das Brot anschneiden. Achtung der Laib ist sehr heiß, tragen Sie stets Backhandschuhe.

SONDERPROGRAMME

- Quick

Schnell gebackene Brote werden mit Hilfe von Backpulver und Backsoda, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden gebacken. Für optimale Resultate wird empfohlen alle Flüssigkeiten auf den Grund des Backblechs mit den trockenen Zutaten darüber zu platzieren. Zu Beginn des Anrührens kann es vorkommen, dass sich die Trockenzutaten an den Ecken des Backblechs sammeln. Verwenden Sie einen Gummispachtel, um die anhaftenden Zutaten zu lösen und Klumpenbildung im Teig zu vermeiden.

- Ultraschnell I und II

Mit diesen Programmen ist es möglich ein Brot innerhalb von 1 Stunde fertig zu backen, dieses Brot hat einen etwas festeren Teig, wobei **Ultraschnell I** für 1,5 Pfund und **Ultraschnell II** für 2,0 Pfund schwere Laibe sind. Bitte beachten Sie, dass das beizufügende Wasser auf 48—50°C vorgeheizt sein muss, die Wassertemperatur hat einen großen Einfluss auf das Backergebnis. Bei zu niedriger Temperatur geht der Teig nicht auf, während bei zu hoher Temperatur die Hefe vor dem Aufgehen abgetötet wird. Verwenden Sie daher ein Backthermometer, um die richtige Temperatur zu messen.

ZUTATEN

Ein wichtiger Punkt ist das richtige Verhältnis der Zutaten, um ein wirklich gutes Brot zu backen. Wir empfehlen daher dringend zum Abmessen der Zutaten den Messbecher und Messlöffel zu benutzen.

Abmessen der flüssigen Zutaten

Wasser, frische Milch oder aufgelöstes Milchpulver sollte mit Messbechern abgemessen werden, halten Sie dabei den Messbecher waagrecht auf Augenhöhe. Halten Sie den Messbecher stets sauber, damit keine Reste anderer Zutaten der Mischung beigefügt werden.

Abmessen trockener Zutaten

Pulver sollte immer in trockenem und klumpenfreien Zustand abgemessen werden. Benutzen Sie ein Messer um die Zutat gleichmäßig zu verteilen damit die richtige Menge abgemessen werden kann.

7. ZUTATEN

8. BROTTYPISCHE ZUTATEN

Reihenfolge

Die exakte Einhaltung der Reihenfolge der Zutaten sollte ebenso beachtet werden. Im Allgemeinen ist die Reihenfolge: Zuerst flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milch, Mehl usw. Achten Sie besonders darauf, dass die Hefe auf das Mehl gegeben wird und nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommt. Nachdem der Teig für einige Zeit geknetet wurde, zeigt ein Signalton an, dass nun weitere Zutaten hinzugefügt werden können. Werden die zusätzlichen Zutaten zu früh beigegeben, kann bei zu langem Kneten der Teig zu fade werden. Wird ein großer Zeitraum bei der Verzögerungsfunktion eingestellt, sollten leicht verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte nicht beigelegt werden.

BROTTYPISCHE ZUTATEN

-Brotmehl

Brotmehl (oder Glutenmehl mit viel Protein) hat einen großen Glutenanteil. Dadurch bleibt der Teig nach dem Gehen elastisch und behält seine Form. Mehl mit hohem Glutenanteil ist zum Backen großer Brotlaibe mit besserer innerer Festigkeit sehr gut geeignet. Brotmehl ist die wichtigste Zutat zum Backen von Broten.

- Normales Mehl

Normales einfaches Mehl besteht aus einer ausgewählten Mischung von weichem und hartem Weizen. Es eignet sich besonders zum schnellen Backen von Brot oder zum Kuchen backen.

- Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus ganzen Weizenkörnern gemahlen und enthält Gluten und Schale des Weizens. Dieses Mehl ist schwerer und gehaltvoller als normales Mehl. Mit Vollkornmehl gebackenes Brot ist im Allgemeinen kleiner. In vielen Rezepten wird eine Kombination aus Brotmehl und Vollkornmehl empfohlen.

- Schwarzes Weizenmehl

Auch wildes Mehl genannt ist ähnlich dem Vollkornmehl und besitzt einen hohen Anteil von Ballaststoffen. Um ein Eingehen des Teigs nach dem Gehen lassen zu vermeiden sollte bei der Verwendung von wildem Mehl ein hoher Anteil von Brotmehl beigelegt werden.

8. BROTTYPISCHE ZUTATEN

- Kuchenmehl

Kuchenmehl wird aus weichem Weizen mit wenig Proteingehalt gewonnen. und ist besonders zum Backen von Kuchen geeignet. Auch wenn viele Mehlsorten scheinbar kaum Unterschiede aufweisen, kann es zu großen Unterschieden im Geschmack bei der Kombination mit Hefe und anderen Zutaten kommen. Probieren Sie die verschiedenen Mehlsorten aus, bis Sie die nach ihrem Geschmack besten Resultate erzielen.

- Mais- und Hafermehl

Gemahlen aus Mais bzw. Hafer sind diese Mehlsorten typische Zutaten zum Backen von grobem Brot, als Geschmacksverstärker sowie zur Erzielung einer größeren Festigkeit.

- Zucker

Zucker gibt süßen Geschmack und trägt zur Färbung des Teigs bei, gleichzeitig ist er wichtig für die Hefe. Üblicherweise wird zum Backen weißer Zucker verwendet, brauner Zucker, Puderzucker oder Traubenzucker kann bei besonderen Rezepten Verwendung finden.

- Hefe

Hefe fermentiert mit dem Zuckeranteil im Mehl oder zusätzlich beigegebenen Zucker. Durch die Fermentation wird Kohlendioxid in kleinen Bläschen freigesetzt und der Teig geht auf und gewinnt an Leichtigkeit. Hefe verarbeitet die Kohlenhydrate in Zucker und Mehl.

- 1 Teelöffel Trockenhefe = 3/4 Teelöffel instant Hefe
- 2 Teelöffel Trockenhefe = 1,5 Teelöffel instant Hefe
- 5 Teelöffel Trockenhefe = 3 3/4 Teelöffel instant Hefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie bei hohen Temperaturen eingeht. Prüfen Sie vor der Verwendung der Hefe die angegebene Haltbarkeitszeit. Legen Sie nicht benutzte Hefe sofort wieder in den Kühlschrank. Oft liegt es an schon eingegangener Hefe, wenn der Brotteig nicht aufgeht.

Im Anschluss wird eine Methode erklärt, mit der getestet werden kann, ob die Hefe noch frisch und aktiv ist.

1. Eine halbe Tasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher abfüllen.
2. Einen Teelöffel weißen Zucker im Wasser auflösen und danach 2 Teelöffel Hefe drüber streuen.

8. BROTTYPISCHE ZUTATEN

3. Das Ganze für etwa 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen und nicht umrühren.
4. Nach 10 Minuten sollte sich ein Schaum in Tassengröße gebildet haben, wenn nicht, ist die Hefe inaktiv oder eingegangen.

- Salz

Salz ist wichtig für den Geschmack und die Tönung der Kruste, kann aber das Aufgehen der Hefe verhindern. Verwenden Sie daher nicht zuviel Salz. Wenn Sie kein Salz verwenden wollen, müssen Sie es auch nicht tun. Ohne Salz wird der Brotlaib größer.

- Eier

Eier können die Festigkeit des Brots erhöhen, machen das Brot nahrhafter, größer und geben ihm einen leichten Eigengeschmack. Eier sollten gleichmäßig in den Teig eingerührt werden.

- Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett macht das Brot weicher und erhöht seine Haltbarkeit. Butter sollte entweder geschmolzen oder in kleinen Stückchen dem Teig beigegeben und gleichmäßig verrührt werden.

- Backpulver

Backpulver findet hauptsächlich Verwendung beim Backen von Kuchen und beim ultraschnellen Brotbacken. Bei der Verwendung von Backpulver wird keine extra Zeit zum Gehen lassen des Teigs benötigt, es bildet Blasen die den Teig leicht und locker macht.

- Backsoda

Backsoda hat den gleichen Effekt wie Backpulver und kann auch in Kombination mit diesem verwendet werden.

- Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist eins der essentiellen Zutaten beim Brotbacken. Im Allgemeinen sollte die Wassertemperatur zwischen 20° und 25°C liegen, beim Ultraschnell-Programm sollte es jedoch zwischen 45° und 50°C warm sein, um das Aufgehen des Teigs zu beschleunigen. Wasser kann, um den Geschmack zu verfeinern und eine schönere Kruste zu bekommen, auch durch frische Milch oder Wasser mit 2% Milchpulver ersetzt werden. In manchen Rezepten können zur Geschmacksverfeinerung auch Säfte (z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft usw.) Verwendung finden.

9. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Rauch dringt aus dem Lüftungsschlitze während des Backens.	Einige Zutaten oder Ölrreste sind am oder in der Nähe des Heizelements haften geblieben.	Den Netzstecker ziehen und das Heizelement reinigen. Vorsicht, es könnte noch heiß sein. Bei der ersten Benutzung darauf achten, dass alles trocken und der Deckel geöffnet ist.
Die Kruste an der Unterseite ist zu dick geraten	Das Brot wurde zu lange auf dem Backblech warm gehalten, so dass zu viel Wasser verloren wurde.	Das Brot ohne Warmhaltephase schnell herausnehmen.
Das Brot lässt sich nur schwer lösen.	Der Knetarm haftet fest an der Halterung des Backblechs.	Nachdem das Brot herausgenommen wurde, heißes Wasser auf Backblech und Knetarme geben und 10 Minuten einweichen lassen, danach den Knetarm lösen und reinigen.
Der Teig wurde nur ungleichmäßig geknetet und schlecht gebacken.	1. Es wurde das falsche Backprogramm gewählt	Das richtige Programm wählen
	2. Nach dem Kneten wurde der Deckel mehrmals geöffnet.	Während des letzten Ziehens des Teigs den Deckel nicht öffnen.
	3. Der Widerstand ist zu groß, so dass der Knetarm nicht rotieren kann.	Das Loch am Knetarm prüfen, Backblech herausnehmen und den Teig ohne Backblech kneten. Falls immer noch das Problem besteht, sich an autorisiertes Fachpersonal wenden.
Nach Betätigung von START/STOPP wird H:HH angezeigt.	Im Innern der Maschine ist die Temperatur zu hoch.	START/STOPP (13) drücken, den Netzstecker ziehen, das Backblech herausnehmen und den Deckel öffnen, damit die Maschine abkühlen kann

9. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Trotz hörbarem Motorgeräusch wird der Teig nicht geknetet.	Das Backblech ist nicht richtig eingerastet oder der Teig ist zu groß.	Prüfen, ob das Backblech richtig eingerastet ist und die Zutaten nach Rezept und in richtig abgemessener Dosierung beigegeben wurden.
Das Brot ist so groß, dass es an den Deckel stößt.	Die Zutaten sind in falscher Dosierung beigegeben worden. Zu große Mengen von Hefe, Zucker, Flüssigkeit oder eine Kombination daraus kann den Teig zu groß werden lassen.	Die Dosierung und die Güte der Hefe prüfen. Die Umgebungstemperatur leicht erhöhen.
Der Teig läuft am Rand des Backblechs über.	Zu viel Flüssigkeit hat den Teig zu weich werden lassen, oder es wurde zu viel Hefe beigegeben.	Weniger Flüssigkeit begeben und die Steifigkeit des Teigs erhöhen.
Beim Backen fällt das Brot in der Mitte zusammen.	1. Das Mehl war nicht stark genug um den Teig genügend aufgehen zu lassen.	Brotmehl oder anderes stärkeres Mehl benutzen.
	2. Die Hefe gärt zu schnell oder ihre Temperatur ist zu hoch.	Hefe bei Raumtemperatur verwenden.
	3. Zuviel Wasser macht den Teig zu feucht und weich.	Wassermenge genau nach Rezept begeben.
Das Brot ist sehr schwer und zu fest geworden.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Weniger Mehl oder mehr Wasser beimengen.
	2. Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl.	Weniger Zutaten und mehr Hefe begeben

9. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
In der Mitte des Brots sind große Löcher im Teig entstanden.	1. Zu viel Wasser, Hefe oder kein Salz	Weniger Wasser oder Hefe und die Menge Salz prüfen.
	2. Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Wassertemperatur prüfen.
Ander Oberfläche des Brots haftet getrocknetes Pulver.	1. Es wurden sehr klebrige Zutaten wie Butter oder Bananen verwendet.	Keine stark klebenden Zutaten verwenden.
	2. Der Teig wurde wegen Wassermangels nicht ausreichend geknetet	Die Mechanik der Brotmaschine und die Wassermenge prüfen.
Beim Backen von Kuchen oder stark zuckerhaltigen Backwaren ist die Kruste zu dick und die Farbe zu dunkel geraten.	Je nach Rezept und Dosierung haben die jeweiligen Zutaten großen Einfluss auf das Backergebnis. Ein zu großer Zuckergehalt verursacht eine dunkle Färbung.	Bei zu dunkler Färbung und hohem Zuckergehalt mit START/STOPP (13) das Programm 5 bis 10 Minuten vor dem Ende unterbrechen und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten stehen lassen. Erst dann das Brot oder den Kuchen herausnehmen.

10. REINIGUNG UND PFLEGE

11. TECHNISCHE DATEN

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen und die Maschine abkühlen lassen.

- **Backblech:** Außen- und Innenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei der Reinigung der Antihafbeschichtung keinerlei aggressive Reinigungsmittel verwenden. Vor dem Wiedereinsetzen muss das Backblech vollständig trocken sein.
- **Knetarm:** Falls sich der Knetarm nur schwer von seiner Halterung lösen lässt, sollte man den Behälter mit warmem Wasser füllen und ca. 30 Minuten einweichen lassen, danach kann der Knetarm leicht gelöst und vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch gereinigt werden. Backblech und Knetarm sind Spülmaschinenfest.
- **Deckel und Sichtfenster:** Deckelober- und Unterseite mit einem leicht angefeuchtetem Tuch reinigen.
- **Gehäuse:** Mit einem nassen Tuch die Außenseite vorsichtig abwischen. Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden, da sonst der Glanz der Oberfläche verloren gehen kann. Das Gehäuse niemals zum Reinigen in Wasser tauchen.
- Achten Sie darauf, dass, bevor Sie die Brotmaschine wegstellen, das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, Messlöffel sowie Knetarm in der Lade verstaut sind und der Deckel geschlossen ist.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	:	230 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	:	600 Watt



Dieses Produkt erfüllt die europäischen Richtlinien. .

12. UMWELTSCHUTZ / ENTSORGUNG

13/14. GARANTIE / KUNDENDIENST

UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

Verpackung: Dieses Produkt wird zum Schutz von Transportschäden in einer Sicherheitsverpackung geliefert. Das Verpackungsmaterial kann recycled werden.



Verpackungsmaterialien sind Rohstoffe und können wieder verwendet werden. Trennen Sie die Verpackung sortenrein und führen Sie diese im Interesse der Umwelt einer ordnungsgemäßen Entsorgung zu. Nähere Informationen erhalten Sie auch bei Ihrer zuständigen Verwaltung.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsorgen Sie auch Altgeräte fachgerecht! Sie tragen damit zum Umweltschutz bei. Über Sammelstellen und Öffnungszeiten informiert Sie Ihre örtliche Verwaltung.

GARANTIE

Die gesetzliche Garantie beträgt 2 Jahre nach Kaufdatum. Im Falle eventueller Mängel am Produkt wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundendienst. Zu diesem Zweck empfehlen wir Ihnen, den Kaufbeleg sorgfältig aufzubewahren.

KUNDENDIENST

Bei technischen Fragen, Informationen zu unseren Produkten und für Ersatzteilbestellungen steht Ihnen unser Service-Team wie folgt zur Verfügung:

Servicezeit : Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr
Telefon : 00800 / 77 77 88 99 (Europaweit gebührenfrei)
Diese Nummer kann nicht mit einem Mobiltelefon angewählt werden.
E-Mail : service@supportplus.org
Webseite : www.supportplus.de

Etwa 90 % aller Reklamationen sind auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können behoben werden, wenn Sie sich mit unserer Service-Hotline in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

WICHTIGER HINWEIS: Bitte senden Sie Ihr Geräte **nicht** ohne Aufforderung durch unser Service-Team an unsere Anschrift. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für unaufgeforderte Zusendungen gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei bzw. auf dessen Kosten zurück zu senden.

Dear Customer,

We thank you for purchasing our product.

Please read through the complete manual carefully before using, installing or adjusting our product. This ensures ideal performance and safety during use.

Please keep this manual for your future reference.

CONTENTS

1.	ILLUSTRATIONS.....	2
2.	SAFETY ADVICE	22 - 24
	General safety advice	22
	Special safety advice for the bread maker	24
3.	PARTS AND ACCESSORIES	25
4.	FUNTION INDICATION	25-28
5.	HOW TO MAKE BREAD.....	28-29
6.	SPECIAL FUNCTIONS	30
7.	INGREDIENTS.....	30-31
8.	BREAD INGREDIENTS	31-33
9.	TROUBLE SHOOTING	34-36
10.	CLEANING AND CARE	37
11.	TECHNICAL DATA	37
12.	ENVIRONMENTAL PROTECTION AND DISPOSAL	38
13.	WARRANTY	38
14.	CUSTOMER SERVICE	38

2. SAFETY ADVICE

General safety advice



- Read the operating instructions carefully before using the device.
- Follow all the safety instructions in order to avoid damage caused by improper use.
- Should this device be transferred to a third person, then the operating instructions must be handed over also.
- Keep these operating instructions in a safe place.
- Use the device exclusively following the operation instructions.
- The manufacturer will not be made responsible for damage caused by ignoring the safety references.



- The device is not suited to commercial purposes.
- Before the first use, please ensure that the wattage and mains' voltage correspond to the instructions on the rating label.
- If you do not know your mains voltage, please ask an electrician. Connecting to incorrect voltage can damage the device or even cause injury.
- Do not change the power plug under any circumstances.
- Never pull the device by the cord. Do not pull the power cord to disconnect the power plug from the socket.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- Ensure that the power cord is not damaged by being crushed, kinked or scraped against sharp edges.
- Check the power plug and power cord regularly for damage.
- If the replacement of the supply cord is necessary, this has to be done by the manufacturer or his agent in order to avoid a safety hazard.

2. SAFETY ADVICE



- Do not touch any of the plug's pins after disconnecting from the mains.
- If an extension cord is used, it must be suitable for the corresponding output (600 watts).

- **Use of the appliance:**

Place the appliance on a flat, heat resistant and strong surface.

The appliance must **not** be placed at the following places:

- Close to heat sources (such as gas flames, cookers and stoves).
- Close to inflammable objects (such as curtains).
- Damp places (such as in the bathroom).
- Outdoors.

- **Hazard of electric shock:**

Do not use the appliance if the following has happened to the appliance or the power cord:

- Visible **damage**.
- The **appliance** was **dropped**.
- The electric parts have come in contact with **water**:
 - Do not dip the appliance into water or other liquids.
 - Do not let the power cord/power plug come into contact with water or humidity.

- **Hazard of electric shock:**

Do not put objects into the inside of the appliance. Do not, under any circumstances, open the casing by yourself.

- In case of damage or malfunction of the device, unplug the power plug immediately. If the device is not working properly, have it checked immediately by a qualified electrician.
- Never try to repair the appliance by yourself. Have it repaired only by qualified specialist staff with original spare parts. This way, it is guaranteed that the security of the device is maintained.

2. SAFETY ADVICE

- Do not let persons who are not familiar with this device or have not read these instructions use the device. This applies especially to children and disabled persons.
- Keep the device out of the reach of children.

Special safety advice for the bread maker

- Always disconnect the power plug after use and before cleaning.
- Never leave the device unsupervised while it is plugged in.
- Before the first use, set the bread maker to baking mode and bake while empty for about 10 minutes. After cooling it down, clean the appliance. Dry all parts thoroughly and assemble them so that the appliance is ready for using.
- **Attention, hot surface!** The temperature of the surface of the bread maker can be very high during use.
- During use, touch the bread maker only by the handle.
- Leave the device to cool down completely after use before touching the surface or other parts.
- Do not move the bread maker during use.

3. PARTS AND ACCESSORIES

4. FUNCTION INDICATION

PARTS AND ACCESSORIES

Illustration 1, page 2:

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1. View window | 6. Drawer |
| 2. Lid | 7. Kneading blade |
| 3. Bread pan | 8. Measuring cup |
| 4. Control panel | 9. Measuring spoon |
| 5. Housing | 10. Hook |

FUNCTION INDICATION

Illustration 1/2, page 2:

Power-ON

As soon as the bread maker is plugged into the power supply a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. The two dots between the "3" and "00" don't flash. The arrow points to 2.0LB and MEDIUM. These are the default settings.

Open the cover

Open the cover by pressing the **UNLOCK** (20) key on the control panel and lift the handle of the cover.

Using the drawer

The **drawer** (6) is used to store the **measuring spoon** (9) and **kneading blade** (7) after use to prevent losing them.

START / STOP

To start and stop a selected baking program:

To start a program, press the **START/STOP** button (13) once and a short beep will be heard. The two dots in the **Time display** (18) begin to flash and the **Indicator light** (12) lights up, and then the program starts. All other buttons are deactivated, except for the **START/STOP** button (13), after the program has begun.

To stop the program, press the **START/STOP** button (13) for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been stopped. This feature helps to prevent any unintentional disruption to the program's operation.

ENGLISH

4. FUNCTION INDICATION

MENU

The **menu** (15) button is used to set different programs. The program will change each time it is pressed, accompanied by a short beep. Press the button continuously and the 12 programs (11) will be cycled and shown in the **Program Indicator** (12). Select your desired program. The functions of the 12 programs are described below.

1. **Basic:** kneads, rises and bakes normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French:** kneads, rises and bakes with a longer rise time. Bread baked using this setting will have a crisp crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneads, rises and bakes whole wheat bread. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneads, rises and bakes bread with baking soda or baking powder. Bread baked using this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneads, rises and bakes sweet bread. Bread baked using this setting is crisp and sweet.
6. **Ultra fast-I:** kneads, rises and bakes a 1.5LB loaf in the shortest time. Bread baked using this setting is smaller and rougher than bread made with the Quick program.
7. **Ultra fast-II:** the same as above, but bakes a 2.0LB loaf.
8. **Dough:** kneads and rises, but does not bake. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam:** used for boiling jams and marmalades.
10. **Cake:** kneads, rises, and bakes, rising with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneads rises and bakes sandwich bread. Bread baked using this setting has a light texture with a thinner crust.
12. **Bake:** only bakes; no kneading and rising. Also used to increase baking time for selected settings.

COLOR

With the **COLOR** (19) button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired crust color.

LOAF SIZE

Press the **LOAF SIZE** (16) button to select the loaf size of the bread. Please note that the total operation time may vary with different loaf sizes.

4. FUNCTION INDICATION

DELAY (TIME+ or TIME-)

If you want the bread maker to not start working immediately, you can use these buttons (17) to set the delay time.

You can set how long it will be before your bread is ready by pressing the **TIME+** (17) or **TIME-** (17) button. Please note that the delay time should include the baking time of the program. That is, at the completion of delay time there is hot, fresh bread ready. First, select the program and degree of browning. Then press **TIME+** (17) or **TIME-** (17) to increase or decrease the delay time in increments of 10 minutes. The maximum delay time is 13 hours.

Example: It is 8:30 p.m. and you would like your bread to be ready the next morning at 7:00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your program, color, loaf size and then press the **TIME+** (17) or **TIME-** (17) to adjust the time until 10:30 appears on the LCD. Press the **STOP/START** (13) button to activate the delay program. You can see the dot flashing and the LCD will count down to show the remaining time. When you wake up at 7:00 a.m. the next morning you will have fresh bread. If you don't want to take out the bread immediately, the keep warm function starts automatically and will remain on for an hour.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

Keep warm

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off using the **STOP/START** (13) button.

Memory

If the power supply has been interrupted during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes after power is returned, even without pressing the **START/STOP** (13) button. If the break time exceeds 15 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted manually. But if the dough has not gone further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the **STOP/START** (13) to continue the program from the beginning.

Environment

The machine works well in a wide range of temperatures, but there can be a difference in loaf sizes between bread baked in a very warm room and bread baked in a very cold room. We suggest that the room temperature should be between 15°C and 34°C.

4. FUNCTION INDICATION

5. HOW TO MAKE BREAD

Warning display

1. If the display shows “H:HH” after the program has been started, (see below, figure 1) the temperature inside is too high and the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes before restarting.
2. If the display shows “E:EE” after you have pressed **START/STOP** (13), (see below, figure 2) the temperature sensor has been disconnected. Have the sensor checked carefully by an authorized expert.

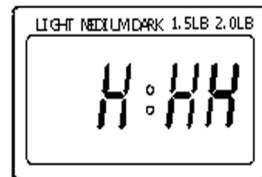


Fig. 1

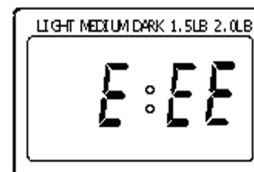


Fig. 2

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until it clicks into the correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders; this prevents the dough from sticking below the kneaders and allows the kneaders to be removed from bread easily.
2. Place the ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually water or some liquid substance should be placed first, then adding sugar, salt and flour. Always add yeast or baking powder as the last ingredient. In the case of heavy dough with high rye or whole meal portions, we advise that you reverse the order of ingredients. i.e. to first fill in the dry yeast and flour, and add the liquid last to get a better kneading result.
3. When adding the yeast, use a finger to make a small indentation on one side of the flour. Add the yeast into the indentation. Make sure the yeast does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

5. HOW TO MAKE BREAD

ENGLISH

5. Press the **Menu** (15) button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** (19) button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** (16) button to select the desired size (1.5LB or 2.0LB).
8. Set the delay time by pressing **Time+** (17) or **Time-** (17) button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** (13) button to start working.
10. For the programs **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT BREAD, SWEET** and **SANDWICH**, a long beeping sound will be heard during operation. This sound is to prompt you to add ingredients. When the machine beeps, open the lid and add the ingredients. It is normal for steam to escape through the vent slits in the lid during baking.
11. Once the program has been completed, 10 beeps will be heard. You can press the **START/STOP** (13) button for approx. 3-5 seconds to stop the beeping. To take out the bread pan, open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
Caution: the bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
13. Turn the bread pan upside down onto a clean, cooking-surface and gently shake until the bread falls out onto the rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and let it cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** (13) button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour.
16. When not in use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading blade hidden in the bottom of the loaf. The loaf is very hot; never use your hands to remove the kneading blade.

6. SPECIAL FUNCTIONS

7. INGREDIENTS

SPECIAL FUNCTIONS

- For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that are activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan with dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It may be necessary to help the machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

- About the Ultra Fast programs

The bread maker can bake a loaf within 1 hour with the **Ultra Fast** programs. These 2 programs can bake bread in 58 minutes. Bread baked using this setting is a little denser in texture. **Ultra Fast I** is used for baking a 1.5LB loaf while **Ultra Fast II** is for a 2.0LB loaf. Please note that the ingredient of water should be hot, in the range of 48—50°C. You must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not rise to the necessary size; if the water temperature is too high, it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

INGREDIENTS

One important step for making good bread is using the proper amount of ingredients. It is strongly suggested to use the measuring cup and measuring spoon to obtain accurate amounts, otherwise the bread will be largely influenced.

- Weighing liquid ingredients

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

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly making sure there aren't any other ingredients.

- Measuring dry powder

Dry powder should be kept in a natural and loose condition. Level the cup mouth gently using a blade to ensure accurate measurement.

7. INGREDIENTS

8. BREAD INGREDIENTS

- Ingredients sequence

The sequence of placing ingredients should be observed. Generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk, powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be completely wet because the yeast can only be placed on the dry flour. Also, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time, a beep reminds you to put any other ingredients into the mixture. If the other ingredients are added too early, the flavor will be diminished after being mixed for a long time. When you use the delay function over a long time, never add perishable ingredients such as eggs, or fruits.

BREAD INGREDIENTS

- Bread flour

Bread flour has a high level of gluten (it can also be called high-gluten flour that contains high protein). It has good elasticity and can keep the size of the bread from sinking after rising. The gluten content is higher than common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient in bread making.

- Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

- Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat and contains wheat skin and gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. Bread made with whole wheat flour is usually small in size. Many recipes usually combine whole wheat flour and bread flour to achieve the best results.

- Black wheat flour

Black wheat flour, also called "rough flour", is a kind of high-fiber flour that is similar to whole wheat flour. In order to obtain the large size after rising, it must be used in combination with a high proportion of bread flour.

- Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Although different flours seem to be alike, yeast performance or the absorbability of various flours differs largely due to growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademarks to test, taste, compare, and select the one that

8. BREAD INGREDIENTS

produces the best results according to your own experiences and tastes.

- Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively. They both are the additive ingredients for making rough bread, and are used for enhancing flavor and texture.

- Sugar

Sugar is very important ingredient that gives the sweet taste and color to bread while it helps yeast as nourishment. White sugar is normally used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be needed for special recipes.

- Yeast

The yeast ferments the sugar present in the flour or added to the dough. This fermentation gives off carbon dioxide which is trapped within tiny bubbles and results in the dough rising, making the inner fiber soft. Yeast needs the carbohydrates in sugar and flour as nourishment.

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

Yeast must be stored in a refrigerator as it will be killed at high temperatures. Before using, check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by dead yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

1. Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.
2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
4. The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

- Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color but it can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, then don't use it; your bread will be larger without salt.

8. BREAD INGREDIENTS

ENGLISH

- Egg

Eggs can improve a bread's texture, make the bread more nourishing and larger in size, and add a special egg flavor to the bread. When using, it must be stirred evenly into the dough.

- Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soft and extend storage life. Butter should be melted or chopped into small particles prior use, so as to be stirred evenly when you take it out from the refrigerator.

- Baking powder

Baking powder is mainly used to rise the **Ultra Fast** bread and cake. It does not need rise time and produces gas which forms bubbles that softens the texture of bread.

- Baking Soda

The same principle as above, baking soda can also be used in combination with baking powder.

- Water and other liquids

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature should be between 20°C and 25°C. However, water temperature should be between 45-50°C for achieving rising speed for making **Ultra Fast** bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which can enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g.: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

9. TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke coming from ventilation hole while baking.	Some ingredients adhere to the heat element or nearby during the previous use, or oil remained on the surface of the heat element.	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn yourself. During the first use be sure to dry operate and open the lid.
Bread's bottom crust is too thick.	Bread has been kept warm and left in the pan for too long so that too much water has been lost.	Take bread out quickly without keeping it warm in the bread maker..
It is very difficult to take bread out.	Kneader adheres tightly to the shaft of the bread pan.	After taking the bread out, put hot water into the bread pan and immerge the kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
Ingredients not stirred evenly and baked badly	1. Improper program menu is selected	Select the proper program menu.
	2. After operating, cover is opened several times and bread is dry with no brown crust color.	Don't open cover during the last rise.
	3. Stir resistance is too much, so that the kneader can't rotate and stir adequately.	Check kneader hole, then take the bread pan out and operate without the pan. If operation is not normal, contact an authorized service facility.
H:HH displays after pressing the START/STOP button.	The temperature in the bread maker is too high to make bread.	Press the START/STOP (13) button and unplug the bread maker. Take the bread pan out and open the cover until the bread maker cools down.

9. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
You can hear motor noises but dough isn't stirred.	The bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred.	Check whether the bread pan is fixed properly and that the dough is made according to recipe and the ingredients have been weighed accurately.
Bread size is so large it pushes on the cover.	Ingredients are out of proportion. Too much yeast, sugar, flour, liquid or a combination may result in the dough exceeding the capacity of the pan	Check the amount of yeast and its performance. Increase the environment temperature properly.
Dough is so large that it overflows the bread pan.	The amount of liquids is too much making the dough soft, or yeast is excessive.	Reduce the amount of liquids or yeast and improve dough rigidity.
Bread collapses in the middle parts when baking.	1. Flour is not strong powder and can't make the dough rise.	Use bread flour or strong powder.
	2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high.	Use yeast under room temperature.
	3. Excessive water makes the dough too wet and soft.	Adjust water according to the recipe.
Bread weight is very heavy and the texture is too dense.	1. Too much flour or too little water.	Reduce flour or increase water.
	2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour.	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast.

ENGLISH

9. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Middle parts are hollow when cutting bread.	1. Excessive water or yeast, or no salt	Reduce the water or yeast and check the salt.
	2. Water temperature is too high.	Check the water temperature.
Bread surface is adhered with dry powder	1. There is a strong glutinous ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinous ingredients into the bread.
	2. Dough not adequately stirred because there is not enough water.	Check the water and mechanical construct of the bread maker.
Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar.	Different recipes or ingredients have large effects on making bread. Baking color will become very dark because of too much sugar.	If baking color is too dark for a recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program 5-10min ahead of the intended finishing time. Before removing the bread, you should keep the bread or cake in the bread pan for about 20 minutes with the cover closed

10. CLEANING AND CARE

11. TECHNICAL DATA

CLEANING AND CARE

Disconnect the power from the machine and let it cool down before cleaning.

- **Bread pan:** Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents on the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
- **Kneading blade:** If the kneading bar is difficult to remove from the axle, fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Wipe the blade carefully with a damp cotton cloth. Please note that both the bread pan and kneading blade are dishwasher safe components.
- **Lid and window:** Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
- **Housing:** gently wipe the outer surface of the housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaners to clean the housing as this would degrade the surface's high polish. Never immerse the housing in water for cleaning.
- Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, the spoon and the kneading blade have been put in the drawer, and the lid is closed.

TECHNICAL DATA

Operating voltage	:	230 V~ 50 Hz
Power output	:	600 Watt

ENGLISH



This product complies with European directives.

12. ENVIRONMENTAL PROTECTION 13./14. WARRANTY / CUSTOMER SERVICE

ENVIRONMENTAL PROTECTION AND DISPOSAL OF THE DEVICE

Packaging: For protection against carrier damage this product is delivered in security packaging. The packaging material can be recycled.



Packaging materials are raw materials and can be used again. Separate the packaging, and in the interest of the environment dispose of it properly. Further information is available from your local administration.



Old devices do not belong into the household waste! Dispose of old devices correctly! This way you contribute to environmental protection. Your local administration can give you information about collection locations and opening times.

WARRANTY

The legal warranty is valid for 2 years from the date of purchase.

In case of eventual faults of the product, please contact our customer service. For this purpose, we recommend keeping all purchase records.

CUSTOMER SERVICE

For technical questions, information about our products and for spare part orders our service-team is available as follows:

Service time : Monday to Friday from 9.00 am to 6.00 pm
Telephone : 00800 / 77 77 88 99 (toll-free number all over Europe)
This number cannot be dialled using a mobile phone

E-Mail : service@supportplus.org
Website : www.supportplus.org

About 90% of all claims are traced back to operating errors and can be dealt with by contacting our service-hotline. We ask you therefore to use this hotline before you return your device to your dealer.

This service provides quick assistance and avoids the time-consuming process of returning it to the dealer.

IMPORTANT REFERENCE: Do not send your device to our address without a prior request from our service-team. The costs and the risk of loss for mailings which have not been previously arranged will be at the expense of the sender. We reserve the right to deny unrequested mailings or to send the corresponding goods back at the sender's expense.

Geachte Klant,

We danken U voor het aanschaffen van ons product.

Lees alstublieft de volledige handleiding zorgvuldig door voor U het product gebruikt, installeert of instelt. Hierdoor verzekert U een ideale werking en veiligheid tijdens het gebruik.

Bewaar deze handleiding voor latere referentie.

NEDERLANDS

INHOUDSOPGAVE

1.	ILLUSTRATIE	2
2.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	40-42
	Algemeen veiligheidsadvies	40
	Speciaal veiligheidsadvies voor de broodmaker	42
3.	ONDERDELEN EN ACCESSOIRES	43
4.	FUNKTIES	43-46
5.	HOE BAKT U BROOD	46-47
6.	SPECIALE FUNKTIES	48
7.	INGREDIËNTEN	48-49
8.	BROODINGREDIËNTEN	49-51
9.	PROBLEEM OPLOSSEN	52-54
10.	SCHOONMAAK EN VERZORGING	55
11.	TECHNISCHE GEGEVENS	55
12.	MILIEUBESCHERMING	56
13.	GARANTIE	56
14.	KLANTENDIENST	56

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Algemeen veiligheidsadvies



- Lees de gebruiksinstructies zorgvuldig door voor U het apparaat gebruikt.
- Volg alle veiligheidsinstructies om schade door onjuist gebruik te voorkomen.
- Geef ook deze gebruikshandleiding door, als U het apparaat aan iemand anders door zou geven.
- Bewaar deze gebruiksinstructies op een veilige plek.
- Volg altijd de gebruiksinstructies bij het gebruik van dit apparaat.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gehouden worden voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften.
- Dit apparaat is niet geschikt voor commerciële doeleinden.
- Controleer voor het eerste gebruik dat het wattage en voltage van het net overeenkomen met de instructies op het etiket van het apparaat.
- Vraag een elektriciën als U het netvoltage niet weet. Aansluiten op een onjuist voltage kan leiden tot schade of zelfs persoonlijk letsel.
- Vervang in geen geval de stekker van het apparaat.
- Trek nooit aan het apparaat bij de kabel. Trek ook niet aan de kabel als U de stekker uit het stopcontact wilt trekken.
- Zorg ervoor dat er geen gevaar is dat iets per ongeluk achter het stroomsnoer zou haken, of dat iemand tijdens gebruik erover zou kunnen struikelen.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet beschadigd wordt door zware voorwerpen erop of door het te schuren langs scherpe randen.
- Controleer regelmatig de stekker en het stroomsnoer op schade.
- Als het stroomsnoer vervangen zou moeten worden, dan moet dit gedaan worden door de fabrikant of één van haar agenten, om gevaren te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Raak de pinnen van de stekker niet aan nadat U de stekker uit het stopcontact haalt.
- Als U een verlengsnoer gebruikt, dan moet dit geschikt zijn voor de korresponderende output (600 watts).

- **Gebruik van het apparaat:**

Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige, stevige ondergrond.

Het apparaat mag **niet** geplaatst worden in de volgende lokaties:

- Dichtbij warmtebronnen (zoals een gasstel, koker of elektrisch stel).
- Dichtbij of op ontvlambare voorwerpen (zoals gordijnen).
- Vochtige plaatsen (zoals in de badkamer).
- Buitenshuis.

- **Gevaar van elektrische schok:**

Gebruik het apparaat niet als het volgende met het stroomsnoer gebeurd is:

- Zichtbare **schade**.
- Het **apparaat** is **gevallen**.
- De elektrische onderdelen zijn in kontakt gekomen met **water**:
 - Dompel het apparaat niet in water / andere vloeistoffen
 - Raak de stroomkabel/stekker en de sandwichmaker niet aan met natte handen.

- **Gevaar voor elektrische schok:**

Steek geen voorwerpen in de binnenkant van het apparaat. Maak onder geen voorwaarden zelf de buitenkant van het apparaat open.

- Trek in geval van schade of onjuist functioneren onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat onmiddellijk controleren door een erkende elektriciën als het apparaat niet naar behoren functioneert.
- Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Laat het alleen repareren door gekwalificeerde specialisten met gebruik van originele reserveonderdelen. Hierdoor wordt gegarandeerd dat de veiligheid van het apparaat bewaard blijft.

NEDERLANDS

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Laat het apparaat niet gebruiken door mensen die niet bekend zijn met het apparaat of die de instructies niet gelezen hebben. Dit geldt vooral voor kinderen en gehandicapten.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Speciaal veiligheidsadvies voor de broodmaker

- Trek altijd na gebruik en voor het schoonmaken de stekker uit het stopkontakt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als de stekker in het stopkontakt zit.
- Zet voor het eerste gebruik de broodmaker in de bakstand en laat hem zo'n 10 minuten leeg bakken. Laat het apparaat afkoelen en maak hem schoon. Droog alle onderdelen goed af en zet ze in elkaar zodat het apparaat klaar voor gebruik is.
- **Let op, heet oppervlak!** De temperatuur van het oppervlak van de broodmaker kan tijdens gebruik erg hoog oplopen.
- Raak tijdens gebruik de broodmaker alleen aan bij het handvat.
- Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen voor u het oppervlak of andere onderdelen aanraakt.
- Verplaats de broodmaker niet tijdens gebruik.

3. ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

4. FUNKTIES

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

Illustratie 1, pagina 2:

- | | |
|-------------------|--------------|
| 1. Kijkglas | 6. Lade |
| 2. Deksel | 7. Kneedmes |
| 3. Broodpan | 8. Maatbeker |
| 4. Controlepaneel | 9. Maatlepel |
| 5. Behuizing | 10. Haak |

FUNKTIES

Illustratie 1/2, pagina 2:

Voeding

Als u de stekker van de broodmaker in het stopkontakt steekt hoort u een piepgeluid en even later verschijnt "3:00" op het scherm. De dubbele punt tussen "3" en "00" knippert niet. De pijl wijst naar 2.0LB en MEDIUM. Dit zijn de standaard instellingen.

Open het deksel

Open het deksel door op de **UNLOCK** (20) toets op het controlepaneel te drukken en het deksel te openen bij het handvat.

Gebruik van de lade

De **lade** (6) wordt gebruikt om, na gebruik, de **maatlepel** (9) en het **kneedmes** (7) in te bewaren, om te voorkomen dat u ze kwijtraakt.

START / STOP

Voor het starten of stoppen van een geselecteerd bakprogramma:

Druk voor het starten van een programma één keer op de **START/STOP** knop (13) en u hoort een kort piepgeluid. De dubbele punt in het **Tijdvenster** (18) begint te knipperen, het **Indicatorlichtje** (12) licht op, en het programma start. Als het programma begint worden alle andere toetsen, behalve de START/STOP toets (13), inactief gemaakt.

Druk zo'n 3 seconden op de **START/STOP** knop (13) tot u een piepgeluid hoort, om het programma te stoppen. Deze functie helpt voorkomen tot u ongewild het programma zou onderbreken.

NEDERLANDS

4. FUNKTIES

MENU

De **menu** (15) knop wordt gebruikt om verschillende programmas te kiezen. Het programma wisselt elke keer als u de toets indrukt, begeleid met een piepgeluid. Houd de toets ingedrukt en de 12 programmas (11) worden langsgelopen en getoond op de **Programma Indicator** (12). Kies het gewenste programma. De functies van de 12 programmas worden hieronder beschreven.

1. **Basic (Basis):** kneedt, rijst en bakt normaal brood. U kunt ingrediënten toevoegen voor extra smaak.
2. **French (Frans):** kneedt, rijst en bakt met een langere rijstijd. Brood met deze instelling gebakken heeft een krokante korst en lichte textuur.
3. **Whole wheat (Volkoren):** kneedt, rijst en bakt volkoren brood. Deze instelling heeft een langere voorverhittijd zodat de granen water kunnen opnemen en uitzetten. Gebruik niet de uitstelfunctie omdat dit slechte resultaten kan geven.
4. **Quick (Snel):** kneedt, rijst en bakt brood met bakpoeder / rijsmiddel (baksoda). Brood met deze instelling gebakken is vaak kleiner en heeft een dichtere textuur.
5. **Sweet (Zoet):** kneedt, rijst en bakt zoet brood. Brood met deze instelling gebakken, is krokant en zoet.
6. **Ultra fast-I (Ultra snel I):** kneedt, rijst en bakt een 1.5LB brood in de korste tijd. Brood met deze instelling gebakken is kleiner en grover dan brood gemakken met het Quick programma.
7. **Ultra fast-II:** het zelfde als hierboven, maar voor een 2.0LB brood.
8. **Dough (Deeg):** kneedt en rijst, maar bakt niet. Verwijder het deeg en vorm het om bolletjes, pizza, gestoomd brood, enz. te maken.
9. **Jam:** gebruikt voor het koken van jam en marmalade.
10. **Cake:** kneedt, rijst en bakt; het rijst met bakpoeder of baksoda.
11. **Sandwich:** kneedt, rijst en bakt sandwichbrood. Brood op deze manier gebakken heeft een lichte textuur en een dunnere korst.
12. **Bake (Bakken):** bakt alleen; kneedt en rijst niet. Kan worden gebruikt om de baktijd voor geselecteerde instellingen te verlengen.

KLEUR

Met de **COLOR** (19) knop kunt u LIGHT (licht), MEDIUM (midden) of DARK (donker) voor de korstkleur kiezen. Druk op de knop voor de gewenste keuze.

AFMETING BROOD

Druk op de **LOAF SIZE** (16) knop om de gewenste grootte van het brood te kiezen. Merk op dat de totale bereidingstijd verschillend kan zijn voor verschillende afmetingen van brood.

4. FUNKTIES

UITSTELLEN (TIME+ or TIME-)

Gebruik de **DELAY** knop als u niet wilt dat de broodmaker onmiddellijk start, en stel een uitsteltijd in.

U kunt instellen hoe lang het moet duren voor het brood klaar is door op **TIME+ (17)** of **TIME- (17)** te drukken. Merk op dat in de uitsteltijd de baktijd van het programma inbegrepen is. Dit betekent dat na afloop van de ingestelde tijd het brood warm en vers is. Selecteer eerst het programma en de graad van bruinbakken. Druk dan op **TIME+ (17)** of **TIME- (17)** om de uitsteltijd te verhogen of verlagen met stappen van 10 minuten. De maximale tijd is 13 uur.

Voorbeeld: Het is 8:30 p.m. en u wilt uw brood de volgende morgen 7:00 am klaar hebben, dus in 10 uur en 30 minuten. Selecteer uw programma, kleur, broodgrootte en druk op **TIME+ (17)** of **TIME- (17)** om de tijd aan te passen tot 10:30 op het LCD verschijnt. Druk op **STOP/START (13)** om de uitsteltijd te activeren. De dubbele punt gaat knipperen en het LCD telt de resterende tijd af. Als u de volgende morgen 7:00am wakker wordt, heeft u vers brood. Als u het brood er niet onmiddellijk uit wilt halen, dan start automatisch de warmhoud-functie, en deze blijft een uur aan.

Let op: Gebruik bij uitgesteld bakken geen ingrediënten die snel bederven, zoals eieren, verse melk, fruit, uien, enz.

Warmhouden

Het brood kan max. 60 minuten na het bakken automatisch warmgehouden worden. Zet het programma uit met de **STOP/START (13)** knop als u het brood eruit wilt halen.

Geheugen

Als tijdens het broodbakken de stroom minder dan 15 minuten onderbroken wordt, gaat de broodmaker automatisch door met bakken als de stroom hersteld wordt, zelfs zonder de **START/STOP**-knop (13) te hoeven indrukken. Als de onderbreking langer dan 15 minuten is dan kan het geheugen niet bewaard blijven en de broodmaker moet handmatig opnieuw gestart worden. Als het deeg nog niet voorbij de kneedfase was, toen de stroom onderbroken was, dan kunt u op **STOP/START (13)** drukken om het programma van het begin te vervolgen.

Omgeving

De machine werkt goed in een breed bereik van temperaturen, maar er kan een verschil in grootte zijn tussen een brood dat gebakken is in een erg warme kamer en een brood dat gebakken is in een erg koude kamer. We raden aan dat de kamertemperatuur tussen 15°C en 34°C is.

4. FUNKTIES

5. HOE BAKT U BROOD

Waarschuwingssweergave

1. Als het scherm "H:HH" toont nadat het programma gestart is (zie figuur 1 hieronder) dan is de temperatuur binnenin te hoog, en het programma moet gestopt worden. Open het deksel en laat het apparaat zo'n 10 tot 20 minuten afkoelen voor u hem weer opstart.
2. Als het scherm "E:EE" toont, nadat u op **START/STOP** (13), gedrukt heeft (zie figuur 2, hieronder) dan is de verbinding met de temperatuursensor onderbroken. Laat een erkend expert dit zorgvuldig nakijken.

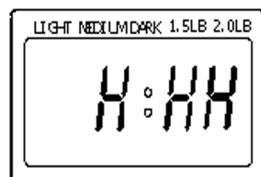


Fig. 1

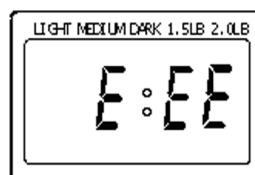


Fig. 2

HOE BAKT U BROOD

1. Zet de pan in zijn stand en draai hem met de klok mee tot hij vastklikt. Zet het kneedmes op de aandrijfas. Draai de kneder met de klok mee tot hij vast klikt. Het wordt aangeraden gaatjes op te vullen met warmtebestendige margarine voor u de kneders erop plaatst; dit voorkomt dat het deeg onder de kneders blijft plakken, en dat de kneders makkelijk uit het brood gehaald kunnen worden.
2. Plaats de ingrediënten in de broodpan in de volgorde die vermeld is in het recept. Normaal moet u water of een andere vloeistof toevoegen, vervolgens suiker, zout en bloem. Voeg altijd als laatste ingrediënt gist of bakpoeder toe. In het geval van een zwaar deeg met veel rogge of volkoren, raden we u aan de volgorde om te keren, vul de pan eerst met droge gist en bloem, en voeg daarna de vloeistoffen toe voor een beter kneedresultaat.
3. Maak, bij het toevoegen van het gist, met uw vinger een kleine indeuking aan één zijde van het meel. Vul de gist in de indeuking. Zorg ervoor dat het gist niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten en het zout.
4. Sluit voorzichtig het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

5. HOE BAKT U BROOD

5. Druk op **Menu** (15) tot het gewenste programma geselecteerd is.
6. Druk op **COLOR** (19) om de gewenste korstkleur te kiezen.
7. Druk op **LOAF SIZE** (16) om de broodgrootte te kiezen (1.5LB of 2.0LB).
8. Stel de uitsteltijd in met **Time+** (17) of **Time-** (17). Deze stap kunt u overslaan als u onmiddellijk wilt beginnen met brood bakken.
9. Druk op **START/STOP** (13) om het programma te starten.
10. In de **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT BREAD, SWEET EN SANDWICH** programmas hoort u tijdens het proces een lang piepgeluid. Dit betekent dat u meer ingrediënten kan toevoegen. Open het deksel, als het apparaat piept, en voeg de ingrediënten toe. Het is normaal dat tijdens het bakken er stoom ontsnapt door de ventilatiegaten in het deksel.
11. Na afloop van het programma hoort u 10 piepjes. Druk 3-5 seconden op de **START/STOP** (13) knop om het piepen te stoppen. Open het deksel en grijp, met ovenwanten aan, stevig het handvat van de broodpan beet. Draai de pan tegen de klok in en trek voorzichtig de pan naar boven en uit de broodmaker.
12. Gebruik een anti-aanplak spatel om voorzichtig het brood los te maken van de pan. **Voorzichtig:** de broodpan en het brood kunnen erg heet zijn! Wees altijd voorzichtig en gebruik ovenwanten.
13. Draai de broodpan om, op een schoon oppervlak en en schudt voorzichtig tot het brood op het rek valt.
14. Verwijder het brood voorzichtig uit de pan en laat het zo'n 20 minuten afkoelen voor u het snijdt.
15. Als u niet in de kamer bent, of de **START/STOP** (13) knop niet ingedrukt heeft, dan wordt het na afloop van het bakken max. 1 uur warmgehouden.
16. Haal de stekker uit het stopcontact als u klaar bent of het apparaat niet gebruikt.

Let op: Haal voor u het brood snijdt, met de haak het kneedmes uit de onderkant van het brood. Het brood is erg heet; gebruik nooit uw handen om het kneedmes te verwijderen.

NEDERLANDS

6. SPECIALE FUNKTIES

7. INGREDIËNTEN

SPECIALE FUNKTIES

- Voor Snelgebakken brood

Snelgebakken brood wordt gemaakt met bakpoeder en rijsmiddelen (baksoda), die geactiveerd worden door vochtigheid en warmte. Voor perfect snelgebakken brood wordt het aangeraden de vloeistoffen op de bodem van de broodpan te gieten, met de droge ingrediënten er bovenop. Tijdens het eerste mengen van het deeg kunnen droge ingrediënten zich verzamelen in de hoeken van de pan. Het kan nodig zijn de machine te helpen met het mixen om klompen te voorkomen. Gebruik in dit geval een rubberen spatel.

- Betreffende de Ultra Fast Programmas

De broodmaker kan met de **Ultra Fast** programmas binnen 1 uur een brood bakken. Deze 2 programmas kunnen brood in 58 minuten bakken. Brood op deze manier gebakken is wat dichter van textuur. **Ultra Fast I** wordt gebruikt voor een 1.5LB brood en **Ultra Fast II** voor een 2.0LB brood. Let op dat het water warm moet zijn, tussen de 48—50°C. Gebruik een kookthermometer om de temperatuur te meten. De watertemperatuur is erg belangrijk voor het resultaat van het bakken. Als het water te koud is, dan rijst het brood niet genoeg; als het water te warm is dan stopt dit het gist, voor het zou rijzen, wat ook het bakresultaat in grote mate beïnvloedt.

INGREDIËNTEN

Een belangrijke stap bij het maken van goed brood is het gebruik van de juiste hoeveelheden van de ingrediënten. Het wordt ten sterkste aanbevolen de maatbeker en maatlepel te gebruiken om precieze hoeveelheden af te meten, anders wordt het brood sterk beïnvloed.

- Meten van vloeibare ingrediënten

Water, verse melk en melkpoederoplossing moeten met een maatbeker gemeten worden.

Bepaal het niveau in de maatbeker horizontaal met uw ogen. Maak, bij het meten van bakolie of andere ingrediënten, de maatbeker goed schoon om ervoor te zorgen dat er geen andere ingrediënten in zitten.

- Meten van droog poeder

Droog poeder moet in een natuurlijke, losse vorm gehouden worden. Strijk de opening van de beker voorzichtig af met een mes voor een nauwkeurige meting.

7. INGREDIËNTEN

8. BROODINGREDIËNTEN

- Volgorde van ingrediënten

De volgorde van het toevoegen van de ingrediënten moet gehandhaafd worden. Normaal gesproken is de volgorde: vloeistoffen, eieren, zout en melk, poeders, enz. Bij het toevoegen van de ingrediënten kan het meel niet volledig nat worden, want het gist moet op droge meel geplaatst worden. Gist mag ook het zout niet aanraken. Nadat het meel een poosje gekneet is, geeft het apparaat een piepgeluid om u te herinneren andere ingrediënten toe te voegen aan het mengsel. Als de andere ingrediënten te vroeg worden toegevoegd wordt de smaak minder als ze te lang gemengd worden. Voeg, als u de uitstelfunctie toepast voor een lange tijdsduur, geen bederfelijke ingrediënten, zoals eieren of fruit, toe.

BROODINGREDIËNTEN

- Broodbloem

Broodbloem is rijk aan gluten (het kan ook meel, rijk aan gluten en eiwit genaamd worden). Het heeft een goede elasticiteit en kan voorkomen dat het brood na het rijzen in elkaar zakt. Het heeft meer gluten dan gewone bloem, en kan gebruikt worden voor het maken van groter brood met betere vezels. Broodbloem is de belangrijkste ingrediënt bij het broodbakken.

- Normaal bloem

Normaal bloem wordt gemaakt door het mengen van zachte en harde tarwe en kan gebruikt worden voor het maken van snelbrood of cake.

- Volkoren meel

Volkoren meel wordt gemaakt door het malen van hele tarwekorrels en bevat de schilletjes (zemelen) en gluten. Volkoren meel is zwaarder en heeft meer voedingsstoffen dan gewone bloem. Brood met volkoren meel gemaakt is normaal kleiner. Veel recepten combineren volkoren meel met broodbloem voor het beste resultaat.

- Zwart tarwemeel

Zwart tarwemeel wordt ook "grove meel" genoemd, en is een meelsoort, hoog in vezels, vergelijkbaar met volkoren meel. Voor het verkrijgen van een grote afmeting na het rijzen moet het gebruikt worden met een grote hoeveelheid broodbloem.

- Cakepoeder

Cakepoeder wordt gemaakt door het malen van zachte tarwe of tarwe, arm in eiwitten, en wordt speciaal gebruikt voor het maken van cake. Verschillende meelsoorten lijken vergelijkbaar, maar de werking van gist en opneembaarheid van verschillende meelsoorten verschillen sterk, afhankelijk van groeigebied,

8. BROODINGREDIËNTEN

groeiredenen, maalproces en opslagduur. U kunt verschillende soorten meel proberen, om ze te testen, te vergelijken en de beste eruit te kiezen.

- Maizena en havermeel

Maizena en havermeel worden gemaakt door het malen van resp. mais en havermout. Het zijn beide extra ingrediënten voor het maken van grof brood en voor het versterken van de smaak en textuur.

- Suiker

Suiker is een belangrijk ingrediënt dat een zoete smaak en kleur aan het brood geeft, en het helpt het gist. Witte suiker wordt normaal gebruikt, maar bruine suiker, poedersuiker of katoensuiker kan nodig zijn voor speciale recepten.

- Gist

Het gist werkt op het suiker dat zich in het meel bevindt of dat toegevoegd is. Dit fermenteren resulteert in koolzuurgas in kleine belletjes dat er voor zorgt dat het deeg rijst en de vezels zacht worden. Gist heeft de koolhydraten in suiker en meel nodig als voedingsmiddel.

- 1 tl. actieve droge gist = 3/4 tl. kant en klaar gist
- 2 tl. actieve droge gist = 1.5 tl. kant en klaar gist
- 5 tl. actieve droge gist = 3 3/4 tl. kant en klaar gist

Gist moet in een koelkast bewaard worden omdat hoge temperaturen het onwerkbaar maken. Controleer voor gebruik de datum en hoe lang het op de plank gestaan heeft. Plaats het gist na gebruik zo snel mogelijk weer terug in de koelkast. Als het brood niet goed rijst, dan komt dit meestal door 'dode' gist. Hieronder wordt beschreven hoe u kunt bepalen of het gist vers en actief is, of niet.

1. Giet 1/2 kopje warm water (45-50°C) in een maatbeker.
2. Giet 1 tl. witte suiker in de beker en roer het om. Sprenkel nu 2 tl. gist over het water.
3. Plaats de maatbeker zo'n 10 minuten in een warme plek. Roer het water niet om.
4. Het schuim moet nu tot op 1 beker reiken. Anders is het gist 'dood' of inactief.

8. BROODINGREDIËNTEN

- Suiker

Suiker is een belangrijk ingrediënt dat een zoete smaak en kleur aan het brood geeft, en het helpt het gist. Witte suiker wordt normaal gebruikt, maar bruine suiker, poedersuiker of katoensuiker kan nodig zijn voor speciale recepten.

- Eieren

Eieren kunnen de textuur van het brood verbeteren, de voedingswaarde vergroten, het brood groter maken, en een speciale eismaak aan het brood geven. Bij gebruik, moeten ze gelijkmatig door het deeg gemengd worden.

- Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan brood zachter en langer houdbaar maken. Boter moet voor gebruik gesmolten of in kleine stukjes gesneden worden, zodat het gelijkmatig gemengd kan worden als u het uit de koelkast haalt.

- Bakpoeder

Bakpoeder wordt voornamelijk gebruikt voor het rijzen van het **ULTRA Fast** brood en cake. Het heeft geen rijstijd nodig en produceert gassen die belletjes vormen, die de textuur van het brood zachter maken.

- Rijsmiddel (Baksoda/Maagzout)

Het zelfde principe als hierboven; baksoda kan ook in combinatie met bakpoeder gebruikt worden.

- Water en andere vloeistoffen

Water is essentieel voor het maken van brood. De watertemperatuur moet normaal tussen 20°C en 25°C zijn. Voor een snelle rijstijd bij het maken van **ULTRA FAST** brood moet de temperatuur tussen 45-50°C zijn. Water kan vervangen worden door verse melk of water gemengd met 2% melkpoeder wat de smaak en korstkleur kan verbeteren. Sommige recepten vereisten sappen, zoals appelsap, sinasappelsap, citroensap, enz., om de broodsmak te verbeteren

9. PROBLEEM OPLOSSEN

PROBLEEM OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Tijdens bakken komt rook uit ventilatorgaten	Sommige ingrediënten van vorig gebruik blijven aan verwarmingselement plakken, of er zijn olieresten op het oppervlak van het verwarmingselement.	Haal de stekker uit het stopcontact en maak het verwarmingselement schoon. Brand niet uw handen! Gebruik hem eerst 'droog' en open het deksel.
De bodem van het brood is te dik.	Brood te lang warmgehouden en in pan gelaten; het meeste water is verloren gegaan.	Haal het brood er snel uit, zonder het warm te houden.
Het is erg lastig het brood eruit te halen	Kneder plakt vast aan de as van de broodpan.	Giet, na het brood eruit te halen, heet water in de broodpan en laat de kneder 10 min. weken. Haal hem dan eruit en maak hem schoon.
Ingrediënten niet gelijkmatig gemengd en slecht gebakken	1. Onjuiste programma-menu is geselecteerd.	Selekteer het juiste programmamenu.
	2. Deksel is tijdens werking aantal keer geopend; brood is droog; geen bruine korst.	Maak het deksel tijdens het laatste keer rijzen niet open.
	3. Mengweerstand is te groot; de kneder kan niet ronddraaien en naar behoren mengen.	Controleer kneedgat, haal de broodpan eruit en test het zonder de pan. Neem contact op met een onderhoudsagent als het niet normaal werkt.
H:HH wordt getoond na op start/stop gedrukt te hebben	De temperatuur in de broodmaker is te hoog om brood te maken.	Druk op START/STOP (13) en haal de stekker uit het stopcontact. Haal de broodpan eruit en open het deksel tot het apparaat afgekoeld is.

9. PROBLEEM OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Je kan de motor horen, maar het deeg wordt niet gemengd.	De broodpan is er fout ingeplaatst, of er is te veel deeg om gemengd te worden.	Controleer dat de broodpan juist geplaatst is, dat het deeg volgens het recept gemaakt is, en dat de hoeveelheden juist afgemeten zijn.
Brood is zo groot, het duwt tegen het deksel aan.	Ingrediënten zijn niet in de goede verhoudingen. Te veel gist, suiker, meel, vloeistof of een combinatie ervan kan ervoor zorgen dat het deeg de capaciteit van de pan overschrijdt.	Controleer de hoeveelheid gist en de werking ervan. Verhoog zo nodig de omgevingstemperatuur.
Deeg is zo groot, het vloeit over de rand van de broodpan.	Te veel vloeistof waardoor het deeg te zacht is, of te veel gist.	Verminder hoeveelheid vloeistof en verbeter de sterkte van het deeg.
Brood valt tijdens het bakken, in het midden gedeelte, in elkaar.	1. Meel is niet sterk genoeg en kan het deeg niet doen rijzen.	Gebruik broodmeel of een sterk poeder.
	2. Gistsnelheid is te snel of gisttemperatuur te hoog.	Gebruik gist onder kamertemperatuur.
	3. Te veel water maakt het deeg te nat en te zacht.	Pas hoeveelheid water aan, volgens recept.
Brood is erg zwaar en textuur is de dicht.	1. Te veel meel of niet genoeg water.	Verminder het meel, of vermeerder het water.
	2. Te veel fruit of te veel volkoren meel.	Verminder de ingrediënten en vermeerder het gist

NEDERLANDS

9. PROBLEEM OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Middengedeelte van brood is hol bij het snijden van het brood.	1. Te veel water of gist, of geen zout.	Verminder het water of het gist en controleer het zout
	2. Watertemperatuur is te hoog.	Controleer de watertemperatuur.
Droog poeder plakt aan buitenkant van het brood.	1. Brood bevat sterk klevend ingrediënt zoals boter, banaan, enz.	Voeg geen sterk-klevende ingrediënten toe aan het brood
	2. Deeg niet goed gemengd, omdat niet genoeg water erin.	Controleer het water en de mechanische constructie van de broodmaker.
Korst is te dik en bakkleur te donker bij het maken van cake of voedsel dat veel suiker bevat.	Verschillende recepten of ingrediënten hebben grote invloed op het maken van brood. De bakkleur is te donker omdat het brood teveel suiker bevat.	Druk, als de kleur te donker is, bij een recept met veel suiker, 5-10 minuten voor het programma af is, op START/STOP (13). Houd het brood/de cake zo'n 20 minuten in de broodpan met het deksel gesloten voor u het brood/cake eruit haalt.

10. SCHOONMAAK EN VERZORGING

11. TECHNISCHE GEGEVENS

SCHOONMAAK EN VERZORGING

Haal, voor u het apparaat gaat schoonmaken, de stekker uit het stopkontakt en laat het apparaat afkoelen.

- **Broodpan:** Veeg de binnen- en buitenzijde af met een lichtvochtige doek. Gebruik geen scherpe- of schurende middelen op de anti-aanplaklaag. De pan moet volledig droog zijn voor u hem installeert.
- **Kneedmes:** Vul, als het lastig is om het kneedmes te verwijderen, de container met warm water, en laat hem zo'n 30 minuten weken. De kneder kan nu gemakkelijk verwijderd worden. Veeg het mes voorzichtig schoon met een lichtvochtige katoenen doek. Zowel de broodpan als kneedmes kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.
- **Deksel en kijkglas:** maak het deksel van binnen en buiten schoon met een lichtvochtige doek.
- **Behuizing:** veeg de buitenkant voorzichtig schoon met een natte doek. Gebruik geen schuurmiddelen om de behuizing schoon te maken; dit beschadigt het oppervlak ervan. Dompel het apparaat nooit in water om het schoon te maken.
- Zorg ervoor, voor u het apparaat opruimt, dan het volledig afgekoeld, schoon en droog is, dat de lepel en kneedmes in de lade weggeruimd zijn, en dat het deksel gesloten is.

NEDERLANDS

TECHNISCHE GEGEVENS

Werkvoltage	:	230 V~ 50 Hz
Uitgangsvermogen	:	600 Watt



Dit product voldoet aan Europese richtlijnen

12. MILIEUBESCHERMING

13/14. GARANTIE / KLANTENDIENST

MILIEUBESCHERMING EN HET WEGGOOIEN VAN HET APPARAAT

Verpakking: Als beveiliging tegen transportschade wordt dit product geleverd in een veilige verpakking. Het verpakkingsmateriaal kan hergebruikt worden.



Verpakkingsmaterialen zijn grondmaterialen die hergebruikt kunnen worden. Scheid de verpakking en gooi ze in het belang van het milieu op gepaste wijze weg. Nadere informatie kunt U opvragen bij uw plaatselijke stadhuis.



Oude apparaten horen niet thuis in het huishoudafval! Gooi ze op een gepaste manier weg! Op deze manier kunt U bijdragen aan de milieubescherming. Uw plaatselijke stadhuis kan U meer informatie geven over inzamelokaties en openingstijden.

GARANTIE

De wettelijke garantie is geldig tot 2 jaar na de datum van aankoop. Neem alstublieft contact op met onze klantendienst in het geval van fouten in het product. We raden U hiervoor aan om alle aankoopbewijzen te bewaren.

KLANTENDIENST

Voor technische vragen, informatie over onze producten en voor het bestellen van reserve-onderdelen is ons serviceteam als volgt beschikbaar:

Servicetijden : Maandag tot vrijdag van 9.00 am tot 6.00 pm
Telefoon : 00800 / 77 77 88 99 (tolvrij nummer overal in Europa)
(dit nummer kan niet worden bereikt met een mobiele telefoon)
E-Mail : service@supportplus.org
Webpagina : www.supportplus.org

Ongeveer 90% van alle claims hebben te maken met gebruiksfouten die opgelost kunnen worden door contact op te nemen met ons servicenummer. We vragen U daarom deze 'hotline' te gebruiken voor U het apparaat terugbrengt bij uw leverancier. Deze service geeft snelle bijstand en voorkomt het tijdrovende proces van terugbrengen naar de leverancier.

BELANGRIJK: Zend het apparaat niet naar ons adres zonder daar eerst om gevraagd te zijn door ons serviceteam. De kosten en het risico van verloren gaan van verzendingen die niet verzocht zijn, zijn voor de gebruiker. We behouden ons het recht om verzendingen waar we niet om gevraagd hebben te weigeren en de goederen terug te sturen op kosten van de verzender.

Kære kunde,

Vi takker dig for købet af vores produkt.

Læs venligst hele vejledningen grundigt før du anvender, opsætter eller indstiller vores produkt. Dette vil sikre optimal ydelse og sikkerhed under brug.

Gem venligst denne vejledning for fremtidig brug.

INDHOLD

1.	ILLUSTRATION	2
2.	SIKKERHEDS FORHOLDSREGLER	58-60
	Generelle sikkerheds forholdsregler	58
	Særlige sikkerheds forholdsregler for sandwich presseren	60
3.	DELE OG TILBEHØR	61
4.	FUNKTIONS VISNING	61-64
5.	SÅDAN BAGES BRØD	64-65
6.	SÆRLIGE FUNKTIONER	66
7.	INGREDIENSER	66-67
8.	BRØD INGREDIENSER	67-69
9.	FEJLFINDING	70-72
10.	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	73
11.	TEKNISKE DATAE	73
12.	MILJØBESKYTTELSE	74
13.	GARANTI	74
14.	KUNDE SERVICE	74

DANSK

2. SIKKERHEDS FORHOLDSREGLER

Generelle sikkerheds sandwich presseren



- Læs brugsinstruktionerne grundigt før anvendelse af enheden.
- Følg alle sikkerhedsinstruktioner for at undgå skade som følge af forkert brug.
- Hvis du videregiver apparatet til en tredje person bør betjeningsvejledningen også videregives.
- Opbevar denne betjeningsvejledning et sikkert sted.
- Anvend kun apparatet som beskrevet i betjeningsvejledning.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader der skyldes manglende overholdelse af sikkerheds forholdsreglerne.



- Enheden er ikke egnet til kommerciel brug.



- Sørg for at spænding og effekten fra din husholdningsstrøm svarer til den opgivne spænding og effekt for apparatet.
- Kontakt elektriker hvis du ikke kender din husholdningsstrøms spænding. Forbindelse til en forkert spænding kan ødelægge apparatet og forårsage personskade.
- Udskift under ingen omstændigheder strømtikket.
- Træk aldrig i apparatet ved at trække strømledningen. Træk ikke strømtikket ud ved at trække i ledningen.
- Sørg for, at der ikke er fare for at ledningen utilsigtet bliver trukket i, eller at der er nogen der falder over den under brug.
- Sørg for at ledningen ikke bliver beskadiget ved at blive knust, knækket eller kørt imod skarpe kanter.
- Kontroller jævnligt strømtikket og ledningen for skader.
- Hvis det er nødvendigt at udskifte ledningen skal det overlades til producenten eller en autoriseret tekniker, for at undgå sikkerheds risiko.

2. SIKKERHEDS FORHOLDSREGLER



- Rør ikke ved nogen af strømstikkets stikben efter at det er trukket ud.
- Hvis der bruges en forlængerledning skal den kunne tåle output effekten (600 watts).
- **Anvendelse af apparatet:**
Placer apparatet på en flad, varme modstandsdygtig og hård overflade.
 - Apparatet må ikke placeres følgende steder: Tæt på varmekilder (såsom gasflammer, komfur ol.).
 - Tæt ved eller ovenpå brændbare materialer (såsom gardiner).
 - Fugtige steder (såsom i et badeværelse).
 - Udendørs.
- **Fare for elektrisk stød:**
Anvend ikke apparatet hvis apparatet eller strømledningen har været udsat for følgende:
 - Synlig **skade**.
 - Apparatet har været tabt.
 - De elektriske dele har været i kontakt med vand:
 - Nedsænk ikke apparatet i vand eller andre væsker
 - Rør ikke strømledningen/strømstikket eller sandwich presseren med våde hænder.
- **Fare for elektrisk stød:**
Sæt ikke ting ind i apparatet. Åben under ingen omstændigheder apparatet selv.
- I tilfælde af beskadigelse eller fejlfunktion på apparatet bør du trække stømskikket ud med det samme. Hvis apparatet ikke virker korrekt bør du få det kontrolleret af en kvalificeret elektriker.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Få det repareret med originale reservedele hos en kvalificeret tekniker. Således garanteres at apparatets sikkerhed opretholdes.

DANSK

2. SIKKERHEDS FORHOLDSREGLER

- Lad ikke personer der ikke er bekendt med apparatet og som ikke har læst disse instruktioner anvende apparatet. Dette gælder særligt for børn og invalide personer.
- Hold apparatet udenfor børns rækkevidde.

Særlige sikkerhedsforholdsregler for brød maskiner

- Tag altid strømtikket ud efter brug og før rengøring.
- Efterlad aldrig apparatet uden overvågning mens strømtikket er tilsluttet.
- Før du anvender brødmaskinen første gang, sæt brødmaskinen til bagning og bag mens den er tom i cirka 10 minutter. Rengør apparatet efter at den er kølet ned. Tør alle dele grundigt og samle dem så apparatet er klar til brug.
- **Opmærksomhed, varm overflade!** Temperaturen på overfladen af brød maskinen kan blive meget høj under brug.
- Rør kun brød maskinen via håndtaget under anvendelse.
- Lad apparatet afkøle fuldstændigt efter brug og før du rører ved overfladen eller andre dele.
- Flyt ikke brød maskinen under brug.

3. DELE OG TILBEHØR

4. FUNKTIONS VISNING

DELE OG TILBEHØR

Illustration 1, side 2:

- | | |
|------------------|--------------|
| 1. Vindue | 6. Skuffe |
| 2. Låg | 7. Ælteblade |
| 3. Brød skål | 8. Måle kop |
| 4. Kontrol panel | 9. Måle ske |
| 5. Hus | 10. Krog |

FUNKTIONS VISNING

Illustration 1/2, side 2:

Tænd

Når brødmaskinen er tilsluttet strøm vil en beep-lyd høres og "3:00" vil vises på skærmen efter et kort øjeblik. De 2 prikker mellem "3" og "00" blinker ikke. Pilen peger mod 2.0LB og MEDIUM. Dette er standardværdierne.

Åben låget

Åben låget ved at trykke **LÅS OP** (20) knappen på kontrol panelet og løft låget ved at bruge håndtaget.

Brug af skuffen

Skuffen (6) bruges til at opbevare måle skeen (9) og ælte bladene (7) efter brug for at forhindre at de bliver væk.

START / STOP

Til at starte og stoppe det valgte bage program:

Tryk **START/STOP knappen** (13) en gang for at starte et program, og en kort beep-lyd vil høres. De 2 prikker i **Tids displayet** (18) vil begynde at blinke og **Indikator lyset** (12) lyser op og programmet starter. Når programmet er startet er alle andre knapper er deaktiverede udover **START/STOP knappen** (13).

Tryk **START/STOP knappen** (13) i cirka 3 sekunder for at stoppe programmet indtil en beep-lyd bekræfter at programmet er stoppet. Denne funktion hjælper til at forhindre utilsigtet afbrydning af et program.

DANSK

4. FUNKTIONS VISNING

MENU

Menu (15) knappen bruges til at indstille forskellige programmer. Programmet vil skifte hver gang menu knappen trykkes, og et tryk efterfølges af en kort beep-lyd. Fortsæt med at trykke knappen og de 12 programmer (11) vil køres igennem og vises i **Program Indikatoren** (12). Vælg det ønskede program. Funktionerne for de 12 programmer er beskrevet nedenunder.

1. **Basis:** ælter og hæver og bager normalt brød. Du kan også tilføje ingredienser til at give smag.
2. **Fransk:** ælter og hæver og bager brød med en længere hæve tid. Brød bagt efter denne indstilling vil have en sprød overflade og en let konsistens.
3. **Fuldkorns hvedebrød:** ælter og hæver og bager fuldkorns hvede brød. Denne indstilling har en længere opvarmningstid for at lade kornene suge vand og udvides. Det anbefales ikke at bruge forsinkelse funktionen da det kan give dårligt resultat.
4. **Hurtig:** ælter og hæver og brødet bages med gær eller bagepulver. Brød bagt efter denne indstilling er som regel mindre og med en mere kompakt konsistens.
5. **Sød:** ælter og hæver og bager sødt brød. Brød bagt med denne indstilling er sprødt og sødt.
6. **Super-hurtigt -I:** ælter og hæver og bager et 1.5 pund brød på den korteste tid. Brød bagt efter denne indstilling er mindre og mere tungt i konsistensen end brød bagt på hurtig programmet.
7. **Super-hurtigt -II:** som ovenstående, men bager et 2.0 pund brød.
8. **Dej:** ælter og hæves, men bager ikke. Fjern dejen og form den til at lave flutes, pizza, dampet brød ol.
9. **Syltetøj:** bruges til at koge syltetøj og marmelade
10. **Kage:** ælter, hæver og bager, hæver med natron eller bagepulver.
11. **Sandwich:** ælter, hæver og bager sandwich brød. Brød bagt med denne indstilling har en let konsistens og en tynd skorpe.
12. **Bagning:** bager kun; ingen æltning og hævning. Kan også bruges til at øge bagetiden for den valgte indstilling.

FARVE

Med **FARVE** (19) knappen kan du vælge LIGHT, MEDIUM eller MØRK farve for skorpen. Tryk denne knap for at vælge den ønskede skorpe farve.

BRØD STØRRELSE

Tryk **BRØDSTØRRELSE** (16) knappen for at vælge størrelsen af brøddet. Bemærk venligst at tiden af den fulde brødbagning kan variere med forskellige brødstørrelser.

4. FUNKTIONS VISNING

FORSINKELSE (TID+ eller TID-)

Hvis du ønsker at brødmaskinen ikke starter med det samme kan du anvende denne knap (17) til at indstille forsinkelse tiden.

Du kan indstille hvor lang tid der skal gå før dit brød er klart ved at trykke **TID+** (17) eller **TID-** (17) knappen. Bemærk venligst at forsinkelsestiden vil inkludere bagetiden for programmet. Dvs. når forsinkelses tiden er løbet ud vil der være et varmt, friskt brød klar. Vælg først programmet og bruningsgraden. Tryk dernæst **TID+** (17) eller **TID-** (17) for at øge eller mindske tidsforsinkelsen i trin af 10 minutter. Maximum forsinkelse er 13 timer.

Eksempel: Klokken er 20:30 og du ønsker at dit brød skal være klar næste morgen klokken 7:00, dvs. om 10 timer og 30 minutter. Vælg dit program, farve og brød størrelse, og tryk dernæst **TID+** (167) eller **TID-** (17) til at justere indtil 10:30 vises på skærmen. Tryk **STOP/START** (13) knappen for at aktivere programmet. Du kan se prikkerne blinke og LCD skærmen vil tælle ned for at vise dig resterende tid. Når du vågner klokken 7:00 næste morgen vil der være et friskt brød klar. Hvis du ikke ønsker at tage brøddet umiddelbart vil hold-varm funktionen starte automatisk og være tændt i en time.

BEMÆRK: For tidsforsinket bagning bør du ikke anvende letfordærlige varer såsom æg, frisk mælk, frugt, løg ol.

Hold varm

Brød kan automatisk holdes varmt i 60 minutter efter bagning. Sluk for programmet med **STOP/START** (13) knappen hvis du ønsker at tage brødet ud.

Hukommelse

Hvis strømforsyningen har været afbrudt under brødbagningen vil brødbagningen automatisk fortsætte indenfor 15 minutter efter at strømmen er tilbage, selv uden at du trykker **START/STOP** (13) knappen. Hvis afbrydelsen er længere end 15 minutter vil hukommelsen ikke længere gemmes og brødmaskinen må genstartes manuelt. Hvis dejen ikke er nået længere end hævefasen da strømmen blev afbrudt kan du trykke **STOP/START** (13) for at fortsætte programmet fra begyndelsen.

Omgivelser

Maskinen virker fint i ved en lang række temperaturer, men der kan være en forskel i brødstørrelse mellem brød bagt i et meget varmt rum, og brød bagt i et meget koldt rum. Vi anbefaler at rum temperaturen er mellem 15°C og 34°C.

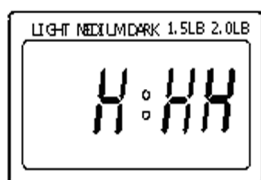
DANSK

4. FUNKTIONS VISNING

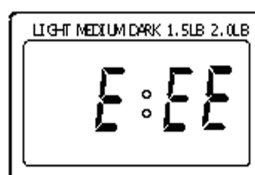
5. SÅDAN BAGES BRØD

Advarsels visning

1. Hvis displayet viser "H:HH" efter at programmet er startet, (se nedenstående figur 1) er temperaturen indeni maskinen for varm og programmet bør stoppes. Åben låget og lad maskinen køle ned i 10 til 20 minutter før du genstarter.
2. Hvis displayet viser "E:EE" efter at du har trykket **START/STOP** (13), (se nedenstående figur 2) er temperatur sensoren ikke længere forbundet. Lad en autoriseret ekspert kontrollere temperatur sensoren.



Figur 1



Figur 2

SÅDAN BAGES BRØD

1. Placer skålen i en position hvor den drejer med uret indtil den klikker ind i den korrekte position. Påsæt æltebladene på køre akslen. Drej æltebladene med uret indtil de klikker fast. Det anbefales at fylde hullerne med varme modstandsdygtig margarine før du påsætter bladene; dette forhindrer dejen i at klistre til bladene og lader bladene blive fjernet let fra brøddet.
2. Placer ingredienserne i brød skålen. Hold dig venligst til rækkefølgen nævnt i opskriften. Normalt skal vand eller anden væske fyldes i først, dernæst sukker, salt og mel. Tilføj altid gær eller bagepulver som sidste ingrediens. I tilfælde af tung dej med højt rug eller fuldkorns indhold anbefaler vi at du bytter om på rækkefølgen af ingredienserne. dvs. fyld først den tørre gær og mel i, og hæld væsken i til sidst for et bedre æltnings resultat.
3. Brug en finger til at lave en fordybning i melet når du hælder gær i. Hæld gæren ned i fordybningen. Sørg for at gære ikke kommer i kontakt med flydende ingredienser eller salt.
4. Luk låget forsigtigt og isæt strømstikket i et vægstik.

5. SÅDAN BAGES BRØD

5. Tryk Menu (15) indtil ønskede program er valgt.
6. Tryk **FARVE** (19) knappen for at vælge ønskede skorpe farve
7. Tryk **BRØD STØRRELSE** (16) knappen for at vælge ønskede størrelse (1.5 pund eller 2.0 pund).
8. Indstil forsinkelses tiden ved at trykke **Tid+** (17) eller **Tid-** (17) knappen. Dette trin kan springes over hvis du ønsker at brødmaskinen skal starte med det samme.
9. Tryk **START/STOP** (13) knappen for at starte bagningen.
10. For programmerne **BASIS, FRANSK, FULDKORNS HVEDE BRØD, SØDT OG SANDWICH**, vil en lang beep-lyd høres når maskinen starter. Denne lyd er for at bede dig om at tilføje ingredienser. Åben låget og tilføj ingredienser når maskinen beeper. Det er normalt at der kommer damp ud af ventilationsrillerne i låget under bagning.
11. Når programmet er slut vil der høres 10 beep-lyde. Du kan trykke og holde **START/STOP** (13) knappen inde i cirka 3-5 sekunder for at stoppe beep-lydene. Åben låget med ovnvanter og grib fast om skålens håndtag for at tage brødsålen ud. Drej skålen imod uret og træk forsigtigt skålen op og ud af maskinen.
12. Anvend en anti klistrende spatel til at løsne brødet fra siderne af skålen. Forsigtig: brødsålen og brødet kan være meget varmt! Vær altid forsigtig ved brug og anvend ovnvanter.
13. Vend brødsålen på hovedet ovenpå en ren madlavningsoverflade og ryst den forsigtigt indtil brødet falder ud af holderen.
14. Fjern brødet forsigtigt fra skålen og lad det køle ned i cirka 20 minutter før du skærer det i skiver.
15. Hvis du er væk fra rummet og ikke har trykket **START/STOP** (13) knappen når brødbagningen er færdig vil brødet automatisk holdes varmt i 1 time.
16. Tag strømskikket ud når brødmaskinen ikke bruges eller når brødbagningen er færdig.

Bemærk: Anvend kroge til at fjerne æltebladene skjult i bunden af brødet før du skærer brødet i skiver. Brødet er meget varmt; anvend aldrig dine hænder til at fjerne bladene.

DANSK

6. SÆRLIGE FUNKTIONER

7. INGREDIENSER

SÆRLIGE FUNKTIONER

- For hurtige brød

Hurtig bagt brød laves med bagepulver eller bage natron der aktiveres af fugt og varme. Det anbefales at alle væsker placeres i bunden af brødsålen og med de tørre ingredienser i toppen for perfekte hurtige brød. Under den første blanding af hurtigt brød dej vil de tørre ingredienser måske samle sig i hjørnerne af skålen. Det er muligvis nødvendigt at hjælpe maskinen med at blande for at undgå mel klumper. Isåfald anvend en gummi spatel.

- Om super hurtige programmer

Brødmaskinen kan bage brød indenfor 1 time med de **super hurtige** programmer. Disse 2 programmer kan bage brød på 58 minutter. Brød bagt med disse indstillinger er en smule mere kompakt i konsistensen. **Super hurtig I** er for at bage et 1.5 pund brød mens **super hurtig II** er for et 2.0 pund brød. Bemærk venligst at vandet skal være varmt, omkring 48—50°C. Du bør anvende et madlavnings termometer til at måle temperaturen. Vandtemperaturen er meget vigtig for et godt resultat af bagningen. Hvis vand temperaturen er for lav vil brødet ikke hæve til den nødvendige størrelse; hvis vand temperaturen er for varm vil det dræbe gæren før hævnning, hvilket også vil påvirke bage resultatet.

INGREDIENSER

Et vigtigt trin i at lave godt brød er at anvende den rigtige mængde ingredienser. Det er stærk anbefalet at anvende målebægeret og måleskeen for at opnå præcise mængder, eller vil brødresultatet påvirkes.

- Vejning af flydende ingredienser

Vand, frisk mælk eller mælkepulver opløsning bør måles med målebægeret. Hold øje med det vandrette niveau af målebægeret med dine øjne. Når du måler madlavningsolie eller andre ingredienser bør du rengøre målebægeret grundigt for at sikre at der ikke er andre ingredienser i bægeret.

- Måling af tørre ingredienser

Tørre ingredienser skal måles i en naturlig og løs tilstand. Flad bægerets top ud med en kniv for at sikre præcis måling.

7. INGREDIENSER

8. BRØD INGREDIENSER

Ingrediens rækkefølge

Du bør være opmærksom på rækkefølgen af ingredienserne. Generelt er rækkefølgen: flydende ingredienser, æg, salt og mæk, tørstoffer (mel) ol. Når du putter ingredienserne i bør melet ikke blive fuldstændigt vådt, da gæren kun kan placeres på tør mel. Gæren må ikke komme i berøring med salt.. Når melet er æltet i et stykke tid en beep-lyd vil minde dig om at tilføje andre ingredienser til blandingen. Hvis de andre ingredienser tilføjes for tidligt vil smagen mindskes efter at være æltet gennem lang tid. Hvis du anvender forsinkelses funktionen over længere tid bør du aldrig anvende letfordærlige ingredienser såsom eg, frugt ol.

BRØD INGREDIENSER

- Brød mel

Brød mel har et højt indhold af gluten (det kan også kaldes høj-gluten mel der indeholder mange proteiner). Det har en god elasticitet og kan hjælpe til at brødet ikke falder sammen efter hævnings. Gluten indeholdet er højere end i almindeligt mel så det kan bruges til at lave større brød og med et større indhold af fibre. Brød mel er den vigtigste ingrediens ved brødbagning.

- Normalt mel

Normalt mel er lavet ved at blande velvalgte bløde og hårde hveder og er anvendeligt til at lave hurtigt brød og kager.

- Fuldkorns hvedemel

Fuldkorns hvedemel er lavet ved at male hele hvedekorn og indeholder hvedekorns kerner og gluten. Fuldkorns hvedemel er tungere og mere næringsholdigt end almindelige mel. Brød lavet af fuldkorns hvedemel er normalt mindre i størrelsen. Mange opskrifter kombinerer ofte fuldkorns hvedemel og brød mel for at opnå et godt resultat.

- Sort hvedemel

Sort hvedemel, også kaldet "rug mel" er en form for høj fiber mel der minder om fuldkorns hvedemel. For at opnå en stor størrelse efter hævnings er det nødvendigt at kombinere denne mel med en stor mængde brød mel.

- Kage pulver

Kage pulver er lavet ved at male blød hvede eller lav protetin hvede, som bruges særlig til at lave kager. Selvom forskelligt mel kan synes magen til hinanden, afhænger gærens ydelse og absorberbarhed af forskellige mel er forskelligt i på grund af grosteder, groårsager, malningsprocess og opbevarelse. Du kan vælge mel med fra forskellige mærker for at teste, smage, sammenligne og vælge

DANSK

8. BRØD INGREDIENSER

den der giver det bedste resultat i forhold til din erfaring og smag.

- Majsmel og havremel

Majs mel og havremel er lavet ved at male majs-korn og havre. De er begge tilsætninger for at lave rugt brød og bruges til at forbedre smagen og konsistensen.

- Sukker

Sukker er en meget vigtig ingrediens der giver den søde smag og farve til brødet samtidig med at det hjælper som næring til gæren. Normalt anvendes hvid sukker. Brun sukker, pulver sukker eller bomulds sukker kan bruges til specielle opskrifter.

- Gær

Gæren gærer i sukkeret fra melet eller den sukker der er tilføjet til dejen. Denne gæring afgiver kuldioxid som fanges i små bobler og resulterer i at dejen hæver og at det indre brød bliver blødt. Gær har brug for kulhydraterne i sukker og mel som næring.

- 1 tsk. aktiv tørgær = 3/4 tsp. friskt gær
- 2 tsp. aktiv tørgær = 1.5 tsp. friskt gær
- 5 tsp. aktiv tørgær = 3 3/4 tsp. friskt gær

Gær skal opbevares i et køleskab, da det vil dræbes af høje temperaturer. Kontroller datoen og holdbarheden af din gær før du anvender det. Sæt det tilbage i køleskabet så hurtigt som muligt efter brug. Ofte er dårlig/dødt gær årsagen til at brødet ikke hæver.

Følgende metode vil hjælpe til at kontrollere om dit gær er friskt og aktivt eller ej.

1. Hæld 1/2 kop varm vand (45-50°C) ned i et målebæger.
2. Hæld 1 tsk. hvid sukker ned i bægeret og rør rundt, og hæld nu 2 tsk. gær over vandet
3. Placer målebægeret et varmt sted i cirka 10 minutter. Undgå at røre i vandet
4. Der bør komme skum op til 1 kop, ellers er gæret dødt/inaktivt.

- Salt

Salt er nødvendigt for at forbedre brødets smag og skorpe farve, men det kan også afholde gæret fra at hæve. Anvend aldrig for meget salt i en opskrift. Hvis du ikke ønsker at anvende salt, lad være: dit brød vil blive større uden salt.

8. BRØD INGREDIENSER

- Æg

Æg kan forbedre brødets konsistens, gøre brødet mere næringsholdigt og større, og tilføje en særlig smag af æg til brødet. Når du anvender æg skal det piskes jævnt i dejen.

- Fedt, smør og vegetabilsk olie

Fedt kan gøre brødet blødt og forlænge holdbarheden. Smør bør smeltes eller hakkes i små stykker før brug.

- Bage pulver

Bage pulver bruges hovedsageligt til at hæve **super hurtigt** brød og kager. Det har ikke brug for hævetid og producerer gas der former bobler der gør konsistensen af brødet blød.

- Bage natron

Samme princip som bagepulver, bage natron kan også bruges i kombination med bage pulver

- Vand og andre væsker

Vand er essentielt for at bage brød. Generelt bør vand temperaturen være mellem 20°C and 25°C. Dog bør vand temperaturen for **super hurtigt** brød være mellem 45-50°C for at opnå hurtig hævnning. Vand kan erstattes med friskt mælk eller vand blandet med 2% mælke pulver, som kan forbedre brødets smag og skorpe farven. Nogle opskrifter kræver juice for at forbedre smagen af brødet, f.eks. æble juice, appelsin juice, citron juice osv.

DANSK

9. FEJLFINDING

FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Der kommer røg op af ventilationshullerne under bagning.	Nogle ingredienser er ved siden af ved varme elementerne eller tæt på under forrige bagning, eller der er olierester på overfladen af varmeelementet.	Tag strømskiktet ud og rengør varmeelementet, men vær forsigtig med ikke at brænde dig selv. Ved første brug sørg for at anvende maskinen tomt og åben låget.
Brødets bund skorpe er for tyk	Brødet er holdt varmt og har været i skålen i for lang tid så for meget vand er forsvundet.	Tag brødet hurtigt ud uden at holde det varmt.
Det er meget svært at tage brødet ud.	Ælteren er for tæt på skaftet af brød skålen.	Efter du har taget brødet ud hæld varm vand ned i brød skålen og nedsænk ælteren i 10 minutter inden du tager den ud og rengører.
Ingredienserne er ikke blandet jævnt og dårligt bagt	1. Forkert program er valgt.	Vælg det rigtige program.
	2. Under bagning er låget åbnet for mange gange og brødet er tørt og ingen brun skorpe farve.	Åben ikke låget under sidste hævnning.
	3. Blandings modstanden er for høj til at ælteren kan blande jævnt.	Kontroller ælterens hul, og tag brød skålen ud og anvend uden skål. Hvis ælteren ikke fungerer normalt bør du kontakte et autoriseret værksted.
H:HH vises efter at START/STOP (13) knappen er trykket..	Temperaturen i brødmaskinen er for høj til at lave brød.	Tryk START/STOP (13) knappen og tag strømskiktet ud. Tag brød skålen ud og åben låget indtil brødmaskinen er kølet ned.

9. FEJLFINDING

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Du kan høre motorlyde selv om dejen ikke æltes.	Brødsålen er indsat forkert eller dejen er for stor til at blive æltet.	Kontroller om brød sålen er isat korrekt og at dejen er lavet i forhold til opskriften og at ingredienserne er blevet vejlet præcist
Brødet størrelse er så stort at det skubber låget op	Ingredienserne er ude af proportioner. For meget gær, sukker, mel, væske, eller en kombination af disse, kan resulterer i at dejen overskrider sålens kapacitet	Kontroller mængden af gær og dets ydelse. Øg temperaturen i omgivelserne.
Dejen er så stor at den flyder over brød gryden.	Mængden af væske er så stor at det gør dejen blød eller der er for meget gær.	Reducer mængden af væske og øg dejens fasthed.
Brødet falder sammen i midten under bagning	1. Melet er ikke stærkt nok og kan ikke få dejen til at hæve.	Anvend brød mel eller stærkt mel.
	2. Gær hævelsen er for hurtig eller gær temperaturen er for høj.	Anvend gær i rum temperatur.
	3. For meget vand gør dejen for våd og blød.	Juster vand mængde i forhold til opskriften
Brødet er meget tungt og konsistensen er for tæt.	1. For meget mel eller for lidt vand.	Reducer mængden af mel eller øg mængden af vand.
	2. For meget frugt indhold eller for meget fuldkorns hvedemel.	Reducer mængden af ingredienserne øg mængden af gær

DANSK

9. FEJLFINDING

10. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Midter parten er hul når brødet skæres.	1. For meget vand eller gær eller ingen salt	Reducer mængden af vand, gær eller øg mængden af salt.
	2. Vand temperaturen er for høj.	Kontroller vandtemperaturen.
Brødoverfladen er fyldt med tørt pulver	1. Der er højt gluten holdige ingredienser ii brødet såsom smør, bananer ol.	Tilføj ikke høj gluten holdige ingredienser til brødet.
	2. Dejen er ikke blandet nok fordi der ikke er nok vand.	Kontroller vandet og de mekaniske dele af brødmaskinen.
Skorpen er for tyk og bage farven er for mørk når der laves kager eller mad med meget sukker.	Forskellige opskrifter eller ingredienser har stor effekt på brødet. Bage farven vil blive meget mørk hvis der er for meget sukker.	Hvis bagefarven er for mørk for en opskrift med meget sukker, tryk START/STOP (13) for at afbryde programmet 5-10min før den normale stoppe tid. Lad brødet eller kagen blive i brød skålen i 20 minutter med låget lukket før du fjerner brødet

10. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

11. TEKNISKE DATA

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag strømskiktet til maskinen ud og lad den køle ned før rengøring.

- **Brød skål:** Gnid indersiden og ydersiden med en fugtig klud. Anvend ikke skarpe rengøringsmidler eller slibemidler på den anti-klistrende overflade. Skålen skal tørre helt før brug
- **Ælte blade:** Fyld beholderen med varm vand og lad den blødgøre i cirka 30 minutter, hvis ælte stangen er svær at fjerne fra akslen. Ælteren kan nu let fjernes for rengøring. Tør bladene forsigtigt med en fugtig bomulds klud. Bemærk venligst at både brødskaalen og æltebladet kan vaskes i vaskemaskine.
- **Låg og vindue:** rengør indersiden og ydersiden af låget med en let fugtig klud.
- **Hus:** tør den ydre overflade forsigtigt med en våd klud. Anvend ikke slibemidler til at rengøre huset da det vil ødelægge overfladens glans.
- Nedsenk aldrig huset i vand for at rengøre. Sørg for at den er komplet nedkølet, rengjort og tør, ælter bladene er lagt i skuffen og låget er lukket, før du sætter brødmaskinen væk til opbevaring.

TEKNISKE DATA

Spænding	:	230 V~ 50 Hz
Strøm forbrug	:	600 Watt

DANSK



Dette produkt efterkommer alle europæiske direktiver

12. MILJØBESKYTTELSE

13/14. GARANTI / KUNDE SERVICE

MILJØBESKYTTELSE OG UDSMIDNING AF APPARATET

Indpakning: Dette produkt er leveret i en beskyttende indpakning for at forhindre skader under transport. Indpakkingsmaterialerne kan genbruges.



Indpakkingsmaterialerne er naturlige materialer og kan genbruges. Separer indpakkingsmaterialerne når du smider dem ud af hensyn til miljøet. Kontakt dine lokale myndigheder for mere information om genbrug.



Gamle apparater hører ikke til i husholdningsaffaldet! Afskaf gamle apparater korrekt og beskyt dermed miljøet! Dine lokale myndigheder kan informere dig om opsamlingssteder og åbningstider.

GARANTI

Garantien er gyldig i 2 år fra købsdatoen. Kontakt vores kunde service i tilfælde af fejl på produktet. Vi anbefaler at du gemmer alle købskviteringer.

KUNDE SERVICE

For tekniske spørgsmål, information om vores produkter og bestilling af reservele kan du kontakte vores service center som følger:

Åbningstid : Mandag til Fredag fra 9.00 til 18.00
Telefon : 00800 / 77 77 88 99 (toldfri-nummer over hele Europa)
Der kan ikke ringes til dette nummer fra en mobiltelefon.
E-Mail : service@supportplus.org
Hjemmeside : www.supportplus.org

Omkring 90% af alle returnerede produkter skyldes forkert brug af apparatet og kan let løses ved at kontakte vores service-hotline. Vi beder dig derfor om at gøre brug af denne service hotline før du returnerer dit apparat til forhandleren. Vores service tilbyder hurtig assistance og hjælper med at undgå den tidskrævende process ved at returnere produktet til forhandleren.

VIGTIGT: Send venligst ikke dit apparat til vores adresse uden at du er blevet opfordret til det af vores service center. Omkostningen og risikoen for tab for uopfordrede forsendelser er afsenderens. Vi forbeholder os ret til afvise modtagelse af uopfordrede forsender eller sende dem tilbage på afsenders regning. (Modtager betaler nummer for hele Europa)

Caro Cliente,

Agradecemos a sua aquisição deste produto.

Leia atentamente todo o manual antes de utilizar, instalar ou ajustar o nosso produto. Isto assegura o desempenho ideal e segurança durante a utilização.

Mantenha este manual para referência futura.

CONTEÚDO

1.	ILUSTRAÇÕES	2
2.	RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA	76-78
	Recomendações de segurança gerais	76
	Recomendações especiais de segurança para a máquina de cozer pão	78
3.	PEÇAS E ACESSÓRIOS	79
4.	INDICAÇÃO DAS FUNÇÕES	79-82
5.	COMO FAZER PÃO	82-83
6.	FUNÇÕES ESPECIAIS	84
7.	INGREDIENTES	84-85
8.	INGREDIENTES DO PÃO	85-88
9.	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	88-90
10.	LIMPEZA E CUIDADOS	91
11.	DADOS TÉCNICOS	91
12.	PROTECÇÃO AMBIENTAL	92
13.	GARANTIA	92
14.	APOIO AO CLIENTE	92

PORTUGUÊS

2. RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de segurança gerais



- Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho.
- Siga todas as instruções de segurança de modo a evitar danos causados por utilização imprópria.
- Se este aparelho passar para uma terceira pessoa, então as instruções de utilização deverão estar incluídas.
- Mantenha estas instruções de utilização num local seguro.
- Utilize o aparelho exclusivamente seguindo as instruções de utilização.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela não observância das recomendações de segurança.



- O aparelho não se destina a fins comerciais.
- Antes da primeira utilização, assegure-se que a tensão e corrente eléctricas correspondem às instruções na placa de especificações.
- Se não souber qual a corrente da sua casa, consulte um electricista. Se ligar a uma corrente incorrecta pode danificar o aparelho ou mesmo causar ferimentos.
- Não mude a ficha eléctrica sob nenhuma circunstância.
- Nunca puxe o aparelho pelo cabo. Não puxe pelo cabo de alimentação para desligar a ficha eléctrica da tomada.
- Assegure-se que não há o perigo de o cabo ou extensão eléctrica serem acidentalmente puxados ou provocarem que alguém tropece quando a ser utilizada.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não está danificado ao ser trilhado, torcido ou lascado contra esquinas afiadas.
- Verifique regularmente se a ficha eléctrica e o cabo de alimentação estão danificados.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação, tal deverá ser efectuado pelo fabricante ou pelo seu agente para evitar riscos de segurança.

2. RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Não toque em nenhuma das pontas da ficha após a ter desligado da corrente.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, esta deverá ser adequada para a tensão correspondente (600 watts).

- **Utilização do electrodoméstico:**

Coloque o electrodoméstico numa superfície plana, resistente ao calor e sólida.

O electrodoméstico **não** deve ser colocado nos locais seguintes:

- Próximo de fontes de calor (tais como chamas de gás, fogões e fornos).
- Próximo ou sobre objectos inflamáveis (tais como cortinas).
- Locais húmidos (tal como uma casa de banho).
- No exterior.



- **Risco de choques eléctricos:**

Não utilize o electrodoméstico se ocorreu o seguinte ao electrodoméstico ou ao cabo de alimentação:

- **Danos visíveis.**
- O **electrodoméstico caiu.**
- Partes eléctricas entraram em contacto com a **água**:
 - Não mergulhe o electrodoméstico em água ou noutros líquidos.
 - Não toque no cabo de alimentação/ficha eléctrica ou na sanduicheira com mãos molhadas.



- **Risco de choques eléctricos:**

Não introduza objectos no interior do electrodoméstico. Não, sob qualquer circunstância, abra o produto por si mesmo.

- No caso de danos ou mau funcionamento do aparelho, desligue imediatamente a ficha eléctrica. Se o aparelho não está a funcionar devidamente, contacte imediatamente um electricista qualificado.
- Nunca tente reparar o electrodoméstico por si mesmo. Contacte pessoal qualificado para reparações com peças de reposição originais. Deste modo, garante-se que a segurança do aparelho é mantida.

PORTUGUÊS

2. RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Não deixe que pessoas que não estão familiarizadas com o aparelho ou que não leram estas instruções utilizem o aparelho. Isto aplica-se especialmente a crianças e pessoas com deficiências.
- Mantenha o aparelho longe do alcance das crianças.

Recomendações especiais de segurança para a máquina de cozer pão

- Desligue sempre a ficha eléctrica após a utilização e antes da limpeza.
 - Nunca deixe o electrodoméstico sem vigilância quando ligado à corrente.
 - Antes da primeira utilização, configure a máquina de cozer pão para o modo de cozedura e coza com a cuba vazia durante 10 minutos. Após a arrefecer, limpe o electrodoméstico. Seque bem todas as peças e monte-as de modo a que o electrodoméstico fique pronto a ser utilizado.
 - **Atenção, superfície quente!** A temperatura da superfície da máquina de cozer pão pode ficar demasiado elevada durante a utilização.
 - Durante a utilização, toque na máquina de cozer pão apenas no manípulo.
 - Deixe o electrodoméstico arrefecer completamente após a utilização e antes de tocar na superfície ou noutras peças.
-
- Não mova a máquina de cozer pão durante a utilização.

3. PEÇAS E ACESSÓRIOS

4. INDICAÇÃO DAS FUNÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS

Ilustração 1, página 2:

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Janela de visualização | 6. Prateleira |
| 2. Tampa | 7. Lâmina de mistura |
| 3. Cuba | 8. Copo medidor |
| 4. Painel de Controlo | 9. Colher medidora |
| 5. Corpo | 10. Gancho |

INDICAÇÃO DAS FUNÇÕES

Ilustração 1/2, página 2:

Ligar

Logo que tenha ligado o electrodoméstico na corrente eléctrica ouvirá um sinal sonoro e “3:00” surge no mostrador após um curto período. Os dois pontos entre o “3” e “00” não piscam. A seta aponta para 2.0LB e MEDIUM. Estas são as definições padrão.

Abrir a tampa

Abra a tampa pressionando no botão **DESBLOQUEAR** (20) no painel de controlo e levante a pega da tampa.

Utilização da prateleira

A **prateleira** (6) é utilizada para guardar a colher **medidora** (9) e a lâmina de mistura

INICIAR / STOP

Para iniciar e interromper um programa de cozedura seleccionado:

Para iniciar um programa, pressione o botão **INICIAR/STOP** (13) uma vez e ouvirá um sinal sonoro. Os dois pontos no **Mostrador da Hora** (18) começam a piscar e a **Luz indicadora** (12) acende-se, e então o programa começa. Todos os outros botões são desactivados, excepto para o botão **INICIAR/STOP** (13), após o programa ter começado.

Para interromper o programa, pressione o botão **INICIAR/STOP** (13) durante cerca de 3 segundos até um sinal sonoro confirmar que o programa foi interrompido. Esta função permite evitar interrupções involuntárias da operação do programa.

PORTUGUÊS

4. INDICAÇÃO DAS FUNÇÕES

MENU

O botão do **menu** (15) é utilizado para programar diversos programas. O programa mudará cada vez que é pressionado, acompanhado por um sinal sonoro. Pressione o botão ininterruptamente e os 12 programas (11) alternar-se-ão no **Indicador do Programa** (12). Seleccione o seu programa pretendido. As funções dos 12 programas são descritas em seguida.

1. **Básico (Basic):** a mistura cresce e coze pão normal. Pode igualmente adicionar outros ingredientes para dar mais sabor.
2. **Francês (French):** a mistura cresce e coze com um tempo de crescimento maior. O pão cozido com esta configuração tem uma crosta estaladiça e uma textura leve.
3. **Pão integral (Whole wheat):** a mistura cresce e coze pão integral. Esta configuração tem uma maior duração de pré-aquecimento e permite ao grão molhar-se de água e crescer. Não se aconselha utilizar a função do temporizador porque poderá produzir resultados pobres.
4. **Rápido (Quick):** a mistura cresce e coze o pão com bicarbonato de sódio ou fermento em pó. O pão cozido com esta configuração é normalmente mais pequeno e com uma textura densa.
5. **Doce (Sweet):** a mistura cresce e coze pão doce. O pão cozido com esta configuração é estaladiço e doce.
6. **Ultra rápido-I (Ultra fast-I):** a mistura cresce e coze um pão de 1,5LB no tempo mais curto. O pão cozido com esta configuração é mais pequeno e áspero do que o pão feito no programa Rápido.
7. **Ultra rápido-II (Ultra fast-II):** igual ao anterior, mas coze um pão de 2,0LB.
8. **Massa (Dough):** mistura e cresce, mas não coze. Retire a massa e dê-lhe forma para fazer rolinhos de pão, pizza, pão cozido a vapor,, etc.
9. **Compota (Jam):** utilizado para ferver compotas e marmeladas.
10. **Bolo (Cake):** mistura, cresce e coze, crescendo com bicarbonato de sódio ou fermento em pó.
11. **Sanduíche (Sandwich):** a mistura cresce e coze pão de sanduíche. O pão cozido com esta configuração tem uma textura leve e uma crosta fina.
12. **Cozer (Bake):** apenas coze; sem misturar e sem crescer. Igualmente utilizado para aumentar o tempo de cozedura de configurações seleccionadas.

COR

Com o botão da **COR** (19) pode seleccionar uma cor LEVE (LIGHT), MÉDIA (MEDIUM) ou ESCURA (DARK) para a crosta. Pressione este botão para seleccionar a cor da sua crosta desejada.

TAMANHO DO PÃO

Pressione o botão do **TAMANHO DO PÃO** (16) para seleccionar o tamanho do pão. Note que o tempo total da operação pode variar de acordo com diversos tamanhos do pão.

4. INDICAÇÃO DAS FUNÇÕES

TEMPORIZADOR (TEMPO+ ou TEMPO-)

Se pretender que o eletrodoméstico não inicie imediatamente, pode utilizar este botão (17) para configurar o temporizador.

Pode configurar o tempo que pretende para que o seu pão fique pronto pressionando o botão **TEMPO+** (17) ou **TEMPO-** (17). Note que o tempo do temporizador deverá incluir o tempo de cozedura do programa. Isto é, no fim do tempo do temporizador tem o pão quente fresco pronto. Primeiro, seleccione o programa e o grau de escurecimento. De seguida pressione **TEMPO+** (17) ou **TEMPO-** (17) para aumentar ou diminuir o tempo do temporizador em incrementos de 10 minutos. O tempo máximo do temporizador é de 13 horas.

Exemplo: São 20:30 e pretende que o seu pão esteja pronto na manhã seguinte às 7:00, isto é, em 10 horas e 30 minutos. Seleccione o seu programa, cor, tamanho do pão e de seguida pressione **TEMPO+** (17) ou **TEMPO-** (17) para ajustar o tempo até que 10:30 surja no mostrador LCD. Pressione o botão **STOP/INICIAR** (13) para activar o programa do temporizador. Pode ver o ponto a piscar e o LCD fará a contagem decrescente para indicar o tempo restante. Quando acordar às 7:00 da manhã seguinte encontrará pão fresco. Se não pretender retirar o pão imediatamente, a função de manter quente inicia-se automaticamente e permanecerá ligada por uma hora.

Nota: Para o temporizador de cozedura, não utilize ingredientes facilmente perecíveis tais como ovos, leite fresco, frutas, cebolas, etc.

Manter quente

O pão pode ser mantido quente automaticamente durante 60 minutos após a cozedura. Se pretender retirar o pão, desligue o programa com o botão **STOP/INICIAR** (13).

Memória

Se a corrente eléctrica for interrompida durante o curso da cozedura do pão, o processo de cozedura continuará automaticamente dentro de 15 minutos após o restabelecimento da corrente, mesmo sem pressionar o botão **INICIAR/STOP** (13). Se o tempo de interrupção exceder os 15 minutos, a memória não poderá ser mantida e o eletrodoméstico deverá ser reiniciado manualmente. Mas se a massa não ultrapassou a fase de mistura quando a corrente é interrompida, pode pressionar o botão **STOP/INICIAR** (13) para continuar o programa desde o início.

Ambiente

O eletrodoméstico funciona bem numa amplitude larga de temperaturas, mas poderá haver uma diferença no tamanho do pão entre o pão cozido num

4. INDICAÇÃO DAS FUNÇÕES

5. COMO FAZER PÃO

espaço muito quente e o pão cozido num espaço muito frio. Sugerimos que a temperatura ambiente se situe entre os 15°C e 34°C.

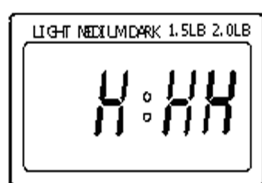


Figura 1

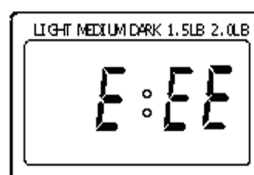


Figura 2

Mostrador de Aviso

1. Se o mostrador exibir "H:HH" após o programa ter sido iniciado, (veja a figura 1), a temperatura no interior está demasiado alta e o programa tem de ser interrompido. Abra a tampa e deixe o electrodoméstico arrefecer durante 10 a 20 minutos antes de voltar a ligar.
2. Se o mostrador exibir "E:EE" após ter pressionado INICIAR/STOP (13), (veja a figura 2) o sensor da temperatura foi desligado. Contacte um perito autorizado para verificar cuidadosamente o sensor.

COMO FAZER PÃO

1. Coloque a cuba na sua posição e de seguida rode-a da esquerda para a direita até encaixar na sua posição correcta. Fixe a lâmina de mistura na engrenagem do eixo. Rode as lâminas da esquerda para a direita até encaixarem na sua posição. Recomenda-se que encha os furos com margarina resistente ao calor antes de colocar as lâminas; isto previne que a massa se agarre por baixo das lâminas e permite que as lâminas sejam removidas facilmente do pão.
2. Coloque os ingredientes na cuba. Mantenha a ordem mencionada na receita. Normalmente deverá colocar primeiro a água ou algum ingrediente líquido, de seguida adicionar açúcar, sal e farinha. Adicione sempre o fermento ou o fermento em pó no fim. No caso de massas pesadas com grandes porções de centeio ou integrais, aconselhamos que revirta a ordem dos ingredientes, isto é, introduza primeiro o fermento seco e a farinha, e adicione o líquido no fim para um resultado de mistura mais eficaz.

5. COMO FAZER PÃO

3. Quando adicionar o fermento, utilize um dedo para fazer um pequeno baixo num dos lados da farinha. Adicione o fermento no baixo. Assegure-se que o fermento não entra em contacto com os ingredientes líquidos ou sal.
4. Feche cuidadosamente a tampa e ligue o cabo de alimentação a uma tomada eléctrica.
5. Pressione o botão do **Menu** (15) até surgir o seu programa pretendido.
6. Pressione o botão da **COR** (19) para seleccionar a cor pretendida da crosta.
7. Pressione o botão do **TAMANHO DO PÃO** (16) para seleccionar o tamanho pretendido do pão (1,5LB ou 2,0LB).
8. Configure o temporizador pressionando o botão **Tempo+** (17) ou **Tempo-** (17). Este passo pode ser saltado se pretender que o electrodoméstico comece imediatamente.
9. Pressione o botão **INICIAR/STOP** (13) para ligar.
10. Para os programas **BÁSICO**, **FRANCÊS**, **PÃO INTEGRAL**, **DOCE** e **SANDUÍCHE**, ouvirá um longo sinal sonoro durante a operação. Este sinal é para o avisar para inserir os ingredientes. Quando o electrodoméstico emitir o som, abra a tampa e adicione os ingredientes. É normal que saia algum vapor através das aberturas de ventilação durante a cozedura.
11. Logo que o programa tenha sido completado, ouvirá 10 sinais sonoros. Pode pressionar o botão **INICIAR/STOP** (13) durante aproximadamente 3-5 segundos para interromper o sinal. Para retirar a cuba, abra a tampa com luvas de cozinha, e segure na pega da cuba com firmeza. Rode a cuba da direita para a esquerda e puxe-a cuidadosamente para fora do electrodoméstico.
12. Utilize uma espátula anti-aderente para soltar cuidadosamente os lados do pão da cuba.
Aviso: a cuba e o pão poderão estar muito quentes! Manuseie sempre com cuidado e use luvas para cozinha.
13. Vire a cuba ao contrário numa superfície limpa e agite cuidadosamente até que o pão caia no prato.
14. Retire cuidadosamente o pão da cuba e deixe-o arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de cortar.

6. FUNÇÕES ESPECIAIS

7. INGREDIENTES

15. Se estiver longe do electrodoméstico ou não pressionou o botão **INICIAR/STOP** (13) no fim da operação, o pão manter-se-á quente automaticamente durante 1 hora.

16. Quando o não utilizar ou terminar a utilização, desligue o cabo de alimentação.

Nota: Antes de cortar o pão, utilize o gancho para remover a lâmina de mistura escondida no fundo do pão. O pão está muito quente; nunca use as suas mãos para remover a lâmina de mistura.

FUNÇÕES ESPECIAIS

- Para pães rápidos

Pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são activados pela humidade e calor. Para pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo da cuba com os ingredientes secos por cima. Durante a mistura inicial das massas de pães rápidos, os ingredientes secos podem prender-se nos cantos da cuba. Poderá ser necessário auxiliar o electrodoméstico a misturar para evitar borbotos. Nesse caso, utilize uma espátula de borracha.

- Sobre os Programas Ultra Rápidos

A máquina de cozer pão pode cozer um pão numa hora com os programas Ultra Rápidos. Esses 2 programas podem cozer pão em 58 minutos. O pão cozido com esta configuração é um pouco mais denso na sua textura. Ultra Rápido I é utilizado para cozer um pão de 1,5LB enquanto que o Ultra Rápido II é para um pão de 2,0LB. Note que a água deve estar quente, numa amplitude entre 48—50°C. Deve utilizar um termómetro de cozinha para medir a temperatura. A temperatura da água é muito crítica para o desempenho da cozedura. Se a temperatura da água for demasiado baixa, o pão não crescerá para o tamanho necessário; Se a temperatura da água for demasiado alta, anulará o fermento antes de crescer, o qual afecta grandemente o resultado da cozedura.

INGREDIENTES

Um importante passo para fazer bom pão é a utilização da quantidade adequada de ingredientes. Recomenda-se com insistência que utilize o copo medidor e a colher medidora para obter quantidades precisas, caso contrário o pão será gravemente afectado.

7. INGREDIENTES

8. INGREDIENTES DO PÃO

Pesar ingredientes líquidos

Água, leite fresco ou leite em pó podem ser medidos com o copo medidor. Observe o nível do copo medidor com os seus olhos na horizontal. Quando medir óleo para cozinhar ou outros ingredientes, lave bem o copo medidor assegurando-se que não há outros ingredientes.

Medir pó seco

O pó seco deverá ser mantido numa condição natural e solta. Nivele cuidadosamente o limite do copo com uma lâmina para assegurar uma leitura precisa.

Ordem dos ingredientes

A ordem pela qual coloca os ingredientes deve ser seguida. De um modo geral, a ordem é a seguinte: ingredientes líquidos, ovos, sal e leite, farinha, etc. Quando introduzir os ingredientes, a farinha não pode ficar completamente molhada porque o fermento apenas poderá ser colocado sobre a farinha seca. De igual modo, o fermento não pode entrar em contacto com o sal. Após a farinha ter sido misturada durante algum tempo, um sinal sonoro lembra-lhe de colocar qualquer outro ingrediente na mistura. Se os outros ingredientes forem adicionados demasiado cedo, a farinha diminuirá após ter sido mexida durante um longo período. Quando utilizar a função do temporizador durante um longo período, nunca adicione ingredientes perecíveis tais como ovos ou frutas.

INGREDIENTES DO PÃO

- Farinha do pão

A farinha do pão tem um alto nível de glúten (pode igualmente ser denominada por farinha de alto teor de glúten com alto teor de proteínas). Tem boa elasticidade e pode manter o tamanho do pão sem afundar após crescer. O conteúdo de glúten é mais elevado do que da farinha normal e pode ser usado para fazer pão maior e com mais fibra. A farinha do pão é o ingrediente mais importante do processo de fazer pão.

- Farinha simples

A farinha simples é feita da mistura de trigo mole e duro bem seleccionado e aplicável para fazer pão rápido ou bolos.

- Farinha de trigo integral

a farinha de trigo integral é o resultado de trigo integral moído e contém a casca de trigo e glúten. A farinha de trigo integral é mais pesada e mais nutritiva que

8. INGREDIENTES DO PÃO

a farinha comum. O pão feito com a farinha de trigo integral é normalmente pequeno no tamanho. Muitas receitas normalmente combinam farinha de trigo integral com farinha do pão para melhores resultados.

- Farinha integral escura

A farinha integral escura, é um tipo de farinha de alto teor de fibras semelhante à farinha de trigo integral. De modo a obter o tamanho grande após crescer, deve ser usada em combinação com uma porção grande de farinha de pão.

- Farinha para bolo

A farinha para bolos é o resultado de trigo mole ou de baixo teor de proteínas moído, o qual é especialmente utilizado para fazer bolos. Apesar de diversas farinhas parecerem iguais, o desempenho do fermento ou o grau de absorvência das diversas farinhas varia grandemente devido às zonas de crescimento, razões de crescimento, processo de moagem e armazenamento. Pode seleccionar farinha com diversas marcas para testar, saborear, comparar, e seleccionar a que produz melhores resultados de acordo com as suas próprias experiências e paladar.

- Farinha de trigo e farinha de aveia

A farinha de trigo e a farinha de aveia são o resultado de milho e aveia moídos respectivamente. Ambas são os ingredientes aditivos para assegurar pão rústico, e são utilizadas para melhorar o sabor e textura.

- Açúcar

O açúcar é um ingrediente muito importante que dá o sabor doce e cor ao pão enquanto que ajuda o fermento como alimento. Enquanto que o açúcar normalmente utilizado é o açúcar branco, o açúcar mascavado, o açúcar em pó ou o algodão doce podem ser necessários para algumas receitas.

- Fermento de padeiro

O fermento de padeiro fermenta o açúcar presente ou adicionado à massa. Esta fermentação liberta o dióxido de carbono que fica preso nas pequenas bolhas e resulta no crescimento da massa, fazendo com que a fibra interna amoleça. O fermento de padeiro necessita de hidratos de carbono no açúcar e farinha como alimento.

1 colher de fermento seco activo = 3/4 colher de fermento instantâneo

2 colher de fermento seco activo = 1.5 colher de fermento instantâneo

5 colher de fermento seco activo = 3 3/4 colher de fermento instantâneo

O fermento de padeiro deve ser guardado num frigorífico porque as temperaturas altas anulam o fermento. Antes de utilizar, verifique a data de validade do seu

8. INGREDIENTES DO PÃO

fermento. Guarde-o de volta no frigorífico logo que possível após cada utilização. Normalmente o insucesso em fazer o pão crescer é causado por fermento de padeiro anulado.

O processo descrito de seguida verificará se o seu fermento está fresco e activo.

1. Introduza 1/2 copo de água quente (45-50°C) no copo medidor.
2. Coloque 1 colher de açúcar branco no copo e mexa, de seguida polvilhe 2 colheres de fermento de padeiro sobre a água.
3. Coloque o copo medidor num local quente durante cerca de 10 minutos. Não mexa a água.
4. A espuma deverá crescer até 1 copo. Caso contrário o fermento está anulado ou inactivo.

- Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da crosta mas pode igualmente impedir o fermento de crescer. Nunca use demasiado sal numa receita. Se não desejar usar sal, então não o use; o seu pão crescerá mais sem sal.

- Ovos

Os ovos podem melhorar a textura do pão, fazer o pão mais nutritivo e maior em tamanho, e acrescentar um sabor especial a ovo ao pão. Quando o adicionar, deve ser mexido uniformemente na massa.

- Gordura, manteiga e óleo vegetal

A gordura pode fazer o pão mole e estender a sua duração. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pequenas porções antes de utilizar, de modo a que fique mexida uniformemente quando retirá-la do frigorífico.

- Fermento em pó

O fermento em pó é principalmente utilizado para fazer crescer o pão **ULTRA Rápido** e bolos. Não necessita de tempo de crescimento e produz gás, o qual forma bolhas que amolecem a textura do pão.

- Bicarbonato de Sódio

Ideia semelhante à anterior, o bicarbonato de sódio pode igualmente ser utilizado com o fermento em pó.

- Água e outros líquidos

A água é um ingrediente essencial para fazer pão. De um modo geral, a temperatura deverá estar entre 20°C e 25°C. Contudo, a temperatura deve

8. INGREDIENTES DO PÃO

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

estar entre 45-50°C para atingir a velocidade de crescimento para fazer o pão **ULTRA Rápido**. A água pode ser substituída por leite fresco ou água misturada com 2% de leite em pó, o qual pode melhorar o sabor do pão e melhorar a cor da crosta. Algumas receitas podem necessitar de sumo para melhorar o sabor do pão, ex.: sumo de maçã, sumo de laranja, sumo de limão, etc.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Fumo sai da ventilação durante a cozedura.	Alguns ingredientes agarram-se à resistência ou proximidade durante a utilização anterior, ou óleo na superfície da resistência.	Desligue o aparelho na corrente e limpe a resistência, mas tenha cuidado para não se queimar. Durante a primeira utilização assegure-se que seca e abre a tampa.
A crosta inferior do pão é demasiado grossa.	O pão foi mantido quente e deixado na cuba durante demasiado tempo de modo a que perdeu demasiada água.	Retire o pão rapidamente sem o manter quente.
É muito difícil retirar o pão.	A lâmina adere com força à engrenagem da cuba.	Após retirar o pão, insira água na cuba e mergulhe a lâmina durante 10 minutos, e de seguida retire-a e limpe.
Os ingredientes não são misturados uniformemente e o pão fica mal cozido	1. Programa do menu mal seleccionado	Seleccione o programa do menu adequado
	2. Após a operação, a tampa é aberta diversas vezes e o pão está seco sem cor escura da crosta.	Não abra a tampa durante a última fermentação.
	3. A resistência de mexer é forte, de modo que a lâmina não pode rodar adequadamente.	Não abra a tampa durante a última fermentação.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Ouve-se o barulho do motor mas a massa não está mexida.	A cuba não está bem fixa ou a massa é demasiado grossa para ser misturada.	Verifique se a cuba está devidamente fixada e se a massa foi feita de acordo com a receita e se os ingredientes foram pesados com precisão.
O pão é demasiado grande e empurra a tampa.	Ingredientes em porções erradas. Demasiado fermento, açúcar, farinha, líquido ou a combinação pode causar que a massa exceda a capacidade da cuba.	Verifique a quantidade de fermento e o seu desempenho. Aumente adequadamente a temperatura ambiente.
A massa é muito grande e transborda da cuba.	A quantidade de líquidos é em demasia fazendo a massa mole, ou fermento em excesso.	Reduza a quantidade de líquidos e melhore a rigidez da massa.
O pão afunda-se no meio durante a cozedura.	1. A farinha não é um pó forte e não consegue fazer a massa crescer.	Utilize farinha do pão ou farinha forte.
	2. A fermentação é muito rápida ou a temperatura do fermento é muito alta.	Utilize fermento à temperatura ambiente.
	3. Água em excesso faz a massa demasiado húmida e mole.	Ajuste a água de acordo com a receita.
O pão é muito pesado e a textura muito densa.	1. Demasiada farinha ou muito pouca água.	Reduza a farinha ou aumente a água.
	2. Demasiados ingredientes de frutas ou demasiada farinha integral.	Reduza a quantidade dos ingredientes respectivos e aumente o fermento.

PORTUGUÊS

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
As partes do meio estão com buracos quando se corta o pão.	1. Água ou fermento em excesso, ou sem sal	Reduza a água ou fermento e verifique o sal.
	2. Temperatura da água demasiado elevada.	Verifique a temperatura da água.
A superfície do pão está com pó seco	1. Ingrediente glutinoso forte no pão tal como manteiga ou bananas.	Não adicione ingredientes glutinosos fortes ao pão.
	2. Massa mal mexida porque com pouca água.	Verifique a água e construção mecânica do electrodoméstico.
A crosta é demasiado grossa e a cor de cozedura está demasiado escura quando faz bolos ou alimentos com açúcar em excesso.	Receitas ou ingredientes diferentes afectam grandemente o processo de fazer pão. A cor de cozedura ficará muito escura por causa do açúcar em excesso.	Se a cor de cozedura for demasiado escura para uma receita com açúcar em excesso, pressione o botão INICIAR/STOP (13) para interromper o programa 5-10min antes da hora prevista para terminar. Antes de retirar o pão, deve manter o pão ou bolo na cuba durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada.
Surge H:HH após pressionar o botão INICIAR/STOP (13).	A temperatura do electrodoméstico é demasiado alta para o pão.	Pressione o botão INICIAR/STOP (13) e desligue o eletrodoméstico na corrente. Retire a cuba e abra a tampa até que o electrodoméstico arrefeça.

10. LIMPEZA E CUIDADOS

11. DADOS TÉCNICOS

LIMPEZA E CUIDADOS

Desligue o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer

- **Cuba:** Esfregue o interior e exterior com um pano humedecido. Não utilize objectos aguçados ou produtos abrasivos na superfície anti-aderente. A cuba deve estar completamente seca antes de a instalar.
- **Lâmina de mistura:** Se a lâmina de mistura for de difícil remoção do eixo, encha a cuba com água quente e deixe ficar embebida durante aproximadamente 30 minutos. A lâmina pode ser então facilmente removida para limpeza. Limpe cuidadosamente a lâmina com um pano de algodão humedecido. Note que ambas a cuba e a lâmina de mistura são componentes laváveis na máquina de lavar loiça.
- **Tampa e janela:** limpe a tampa no interior e exterior com um pano levemente humedecido.
- **Corpo:** Limpe cuidadosamente a superfície exterior do corpo com um pano molhado. Não utilize produtos de limpeza abrasivos para limpar o corpo porque deteriorará a superfície polida. Nunca mergulhe o corpo em água para lavar.
- Antes de arrumar o electrodoméstico, assegure-se que arrefeceu completamente, está limpo e seco, a colher e a lâmina de mistura estão colocadas na prateleira e a tampa está fechada.

DADOS TÉCNICOS

Corrente de utilização	:	230 V~ 50 Hz
Potência	:	600 Watt

PORTUGUÊS



Este produto está em conformidade com as directivas europeias.

12. PROTECÇÃO AMBIENTAL

13/14. GARANTIA / APOIO AO CLIENTE

PROTECÇÃO AMBIENTAL E ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Embalagem: Para protecção contra danos no transporte este produto é entregue numa embalagem segura. Os materiais da embalagem podem ser reciclados.



Os materiais da embalagem são matérias primas e podem ser reutilizados. Separe a embalagem, e no interesse do ambiente elimine-os com responsabilidade. Mais informações estão disponíveis na sua administração local.



Aparelhos usados não pertencem ao lixo doméstico! Elimine aparelhos usados correctamente! Pode deste modo contribuir para a protecção ambiental. A sua administração local pode fornecer-lhe informações sobre pontos de recolha e horário de serviço.

GARANTIA

A garantia legal é válida durante 2 anos a partir da data de aquisição. No caso de falhas eventuais do produto, contacte o nosso serviço ao cliente. Para este fim, recomendamos que guarde todos os registos de compra.

APOIO AO CLIENTE

Para questões técnicas, informações sobre os nossos produtos e para encomendas de peças de reposição a nossa equipa de apoio está disponível do modo seguinte:

Horário de atendimento : Segunda a Sexta das 9.00 às 18.00
Telefone : 00800 / 77 77 88 99 (Ligação gratuita em toda a Europa)
Este número não poderá ser discado por um telemóvel.
E-Mail : service@supportplus.org
Website : www.supportplus.org

Cerca de 90% de todas as reclamações são causadas por erros de utilização e podem ser resolvidas contactando a nossa linha de serviço. Pedimos-lhe portanto para utilizar esta linha antes de devolver o seu electrodoméstico ao seu revendedor. Este serviço oferece assistência rápida e evita processos prolongados de o devolver ao seu revendedor.

NOTA IMPORTANTE: Não envie o seu electrodoméstico para o nosso endereço sem que tal tenha sido pedido pela nossa equipa de assistência. Os custos e o risco de portes não solicitados serão suportados pelo remetente. Reservamo-nos o direito de recusar envios não solicitados e de devolver os produtos com custos suportados pelo remetente.

Apreciado cliente,

Le agradecemos la compra de nuestro producto.

Por favor lea el manual completo antes de utilizar, instalar o adaptar nuestro producto. Esto asegurará un rendimiento ideal y seguridad durante su uso.

Por favor guarde este manual para futura consulta.

CONTENIDO

1. ILUSTRACIONES	2
2. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD	94-96
Recomendación general de seguridad	94
Advertencias especiales de seguridad	
para the Máquina de Pan	96
3. COMPONENTES Y ACCESORIOS	97
4. INDICACIÓN DE FUNCIÓN	97-100
5. CÓMO HACER PAN	100-101
6. FUNCIONES ESPECIALES	102
7. INGREDIENTES	102-103
8. INGREDIENTES DEL PAN	103-105
9. RESOLUCION DE PROBLEMAS	106-108
10. LIMPIEZA Y CUIDADO	109
11. DATOS TÉCNICOS	109
12. PROTECCION MEDIOAMBIENTAL	110
13. GARANTIA	110
14. ATENCION AL CLIENTE	110

ESPAÑOL

2. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Recomendación general de seguridad



- Lea el libro de instrucciones cuidadosamente antes de utilizar el electrodoméstico.
- Siga todas las instrucciones de seguridad a fin de evitar daños causados por un uso incorrecto.
- Si este electrodoméstico fuese transferido a una tercera persona, el manual de instrucciones deberá igualmente ser entregado.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro.
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente siguiendo las instrucciones de uso.
- El fabricante no se hará responsable por daños producidos por caso omiso de las recomendaciones de seguridad.
- Este electrodoméstico no es apropiado para propósitos comerciales.
- Antes de su primera utilización, por favor asegúrese de que el vatio y el voltaje principal corresponden con las instrucciones en la etiqueta de clasificación.
- Si usted no conociese su voltaje principal, por favor pregunte a un electricista. La conexión a un voltaje incorrecto podría dañar el electrodoméstico e incluso estropearlo.
- No cambiar el enchufe de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Nunca tirar del electrodoméstico por el cable. No tirar del cable de alimentación para desenchufar.
- Asegúrese de que el cable o cable de extensión no hayan sido dañados inadvertidamente al tirar de o pasar por ellos durante su utilización.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no ha sido aplastado, retorcido o rallado por bordes afilados.
- Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños.
- Si la sustitución del cable suministrado fuese necesaria, esto deberá ser llevado a cabo por el fabricante o su agente a fin de evitar riesgos de seguridad.

2. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- No tocar ninguna de las clavijas del enchufe después de desenchufar de la fuente de alimentación.
- Si se utiliza un cable de extensión, éste deberá ser adecuado para la salida correspondiente (600 watts).

- **Utilización del electrodoméstico:**

Coloque el electrodoméstico sobre una superficie fuerte, plana y resistente al calor.

El electrodoméstico **NO** debe ser colocado en los siguientes sitios:

- Cercano a fuentes de calor (como fuego, ollas y hornos).
- Cercano a o sobre objetos inflamables (como cortinas).
- Lugares húmedos (como en el baño).
- En exteriores.



- **Riesgo de choque eléctrico:**

No utilizar el electrodoméstico en caso de que ocurra lo siguiente al electrodoméstico o al cable de alimentación:

- **Daño visible.**
- El **electrodoméstico** haya **caído**.
- Las partes eléctricas hayan entrado en contacto con **agua**:
 - No introducir el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
 - No tocar el cable de alimentación/enchufe o la sandwichera con las manos húmedas.



- **Riesgo de choque eléctrico:**

No introducir objetos en el interior del electrodoméstico. No abrir la carcasa por sí mismo bajo ninguna circunstancia.

- En caso de daño o mal-función del electrodoméstico, desenchufe el cable inmediatamente. Si el electrodoméstico no funcionase correctamente, deberá ser revisado inmediatamente por un electricista cualificado.
- Nunca intente reparar el electrodoméstico por sí mismo. Deberá sólo ser reparado por especialista cualificado con componentes de recambio originales. De este modo se garantiza la seguridad del electrodoméstico.

ESPAÑOL

2. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- No permita que personas no familiarizadas con el electrodoméstico o que no hayan leído las instrucciones utilicen el electrodoméstico. Esto se aplica especialmente a niños y minusválidos.
- Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños.

Advertencias especiales de seguridad para the Máquina de Pan.

- Desconectar siempre el enchufe después de utilizarla y antes de su limpieza.
- No dejar el electrodoméstico desatendido mientras está enchufado.
- Antes de la primera utilización, configurar la máquina de pan a modo cocción y cocer con ella vacía durante unos 10 minutos. Dejar enfriar y limpiar el electrodoméstico. Secar todas las partes cuidadosamente y montarlas de nuevo de modo que esté preparada para ser utilizada.
- **¡Atención, superficie caliente!** La temperatura de la superficie de the Máquina de Pan puede ser muy alta durante su utilización.
- Durante su uso, agarre the Máquina de Pan sólo por el asa.
- Deje el electrodoméstico enfriar completamente después de utilizarlo y antes de tocar la superficie u otras partes.
-
- No mover the Máquina de Pan durante su utilización.

3. COMPONENTES Y ACCESORIOS

4. INDICACIÓN DE FUNCIÓN

COMPONENTES Y ACCESORIOS

Ilustración 1, página 2:

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Ventana | 6. Cajón |
| 2. Tapa | 7. Cuchilla de amasado |
| 3. Molde del pan | 8. Vaso de medida |
| 4. Panel de Control | 9. Cuchara de medida |
| 5. Carcasa | 10. Gancho |

INDICACIÓN DE FUNCIÓN

Ilustración /2, página 2:

Encendido

Tan pronto como la máquina de pan es enchufada a una fuente de alimentación un pitido será oído y "3:00" aparecerá seguidamente en pantalla. Los dos puntos entre "3" y "00" no parpadean. La flecha apunta hacia 2.0LB y MEDIUM. Esta es la configuración por defecto.

Apertura de la cubierta

Abrir la cubierta presionando la tecla **ABRIR** (20) en el panel de control y levantar el asa de la cubierta.

Uso del cajón

El **cajón** (6) es utilizado para guardar la **cuchara de medida** (9) y la cuchilla de amasado

INICIAR / DETENER

Para iniciar y detener un programa de cocción seleccionado:

Para iniciar un programa, presionar el botón **INICIAR/DETENER** (13) una vez y un corto pitido será escuchado. Los dos puntos en **Visualización de Hora** (18) comienzan a parpadear y la **Luz indicadora** (12) se enciende, entonces el programa comienza. Todos los demás botones son desactivados, excepto el botón **INICIAR/DETENER** (13), una vez que el programa ha comenzado.

Para detener el programa, presionar el botón **INICIAR/DETENER** (13) durante aproximadamente 3 segundos hasta que un pitido confirme que el programa ha sido detenido. Esta característica ayuda a prevenir una interrupción inintencionada del funcionamiento del programa.

ESPAÑOL

4. INDICACIÓN DE FUNCIÓN

MENÚ

El botón **menú** (15) utilizado para seleccionar entre diferentes programas. El programa cambiará cada vez que es presionando, acompañado de un corto pitido. Presionar el botón continuamente y los 12 programas (11) serán rotados y mostrados en el **Indicador de Programa** (12). Seleccionar el programa deseado. Las funciones de los 12 programas son descritas debajo.

1. **Básico:** amasa, fermenta y cuece pan normal. Usted puede también añadir ingredientes para condimentar.
2. **Francés:** amasa, fermenta y cuece con un tiempo de fermentación largo. El pan cocido utilizando este programa será de corteza crujiente y textura ligera.
3. **Integral:** amasa, fermenta y cuece pan de grano integral. Este programa posee un tiempo más largo de precalentamiento para permitir al grano absorber el agua y expandirse. Se recomienda no utilizar la función retardada ya que ésta puede dar malos resultados.
4. **Rápido:** amasa, fermenta y cuece pan con bicarbonato sódico o levadura en polvo. El pan cocido utilizando este programa es normalmente más pequeño y de una textura densa.
5. **Dulce:** amasa, fermenta y cuece pan dulce. El pan cocido utilizando este programa es crujiente y dulce.
6. **Ultra rápido-I:** amasa, fermenta y cuece una barra de 1.5LB en el tiempo más corto. El pan cocido utilizando este programa es más pequeño y tosco que el pan hecho con el programa Rápido.
7. **Ultra rápido-II:** igual que el programa anterior, pero cuece una barra de 2.0LB.
8. **Masa:** amasa y fermenta, pero no cuece. Retirar la masa y darle forma para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9. **Mermelada:** utilizado para hacer mermeladas cocidas.
10. **Pastel:** amasa, fermenta y cuece, fermentaciones con bicarbonato sódico o levadura en polvo.
11. **Sándwich:** amasa, fermenta y cuece pan de sándwich. El pan cocido utilizando este programa posee una textura ligera con una corteza más fina.
12. **Cocción:** solo cuece; no amasa ni fermenta. Utilizado también para aumentar el tiempo de cocción de los programas seleccionados.

COLOR

Con el botón **COLOR** (19) usted puede seleccionar un color LIGERO, MEDIO U OSCURO de la corteza. Presionar este botón para seleccionar el color de corteza deseado.

TAMAÑO DE LA BARRA

Presionar el botón **TAMAÑO DE BARRA** (16) para seleccionar el tamaño de la barra de pan. Por favor tener en cuenta que el tiempo total de la operación puede variar con barras de diferentes tamaños.

4. INDICACIÓN DE FUNCIÓN

RETARDO (TIEMPO + o TIEMPO -)

Si usted desea que la máquina de pan no comience a funcionar inmediatamente, usted puede utilizar este botón (17) para ajustar el tiempo de retardo.

Usted puede ajustar el tiempo que desee antes de que su pan esté hecho presionando para ello el botón **TIEMPO +** (17) o **TIEMPO -** (17). Por favor tenga en cuenta que el tiempo de retardo incluye el tiempo de cocción del programa. Esto es, al final de un tiempo de retardo habrá ya un pan caliente y recién hecho. Primero, seleccione el programa y el grado de tostado. Luego presione el botón **TIEMPO +** (17) o **TIEMPO -** (17) para incrementar o disminuir el tiempo de retardo en unidades de 10 minutos. El tiempo de retardo máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Son las 8:30 p.m. y usted desea tener preparado el pan a las 7:00 a.m. de la mañana siguiente, i.e. en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su programa, color, tamaño de barra y luego presione **TIEMPO +** (17) o **TIEMPO -** (17) para ajustar el tiempo hasta que 10:30 aparezca en el LCD. Presionar el botón **DETENER/INICIAR** (13) para activar el programa de retardo. Usted puede ver el punto parpadeando y el LCD comenzará la cuenta atrás mostrando el tiempo restante. Cuando usted se levante a las 7:00 a.m. de la mañana siguiente, tendrá ya hecho un pan fresco. Si usted no desea quitar el pan inmediatamente, la función mantener caliente se inicia automáticamente y se mantendrá así durante una hora.

Nota: Para la cocción con tiempo de demora, no utilice ningún producto fácilmente perecedero

Mantener caliente

El pan puede ser mantenido caliente durante 60 minutos tras su cocción. Si usted desea extraer el pan, apague el programa utilizando el botón **DETENER/INICIAR** (13).

Memoria

Si la fuente de alimentación se interrumpiese durante el proceso de cocción del pan, dicho proceso continuará automáticamente en los 15 minutos siguientes a la vuelta de la energía, incluso si necesidad de presionar el botón **INICIAR/DETENER** (13). Si el tiempo de falta de energía excediese de los 15 minutos, la memoria no puede ser mantenida y la máquina de pan deberá ser reiniciada manualmente. Pero si la masa no hubiese pasado de la fase de amasado cuando la interrupción de energía ocurriese, usted puede presionar **DETENER/INICIAR** (13) para continuar el programa desde el principio.

Entorno

El aparato funciona bien en una gran amplitud de temperaturas, pero puede existir diferencia en el tamaño de las barras entre panes cocidos en un lugar muy cálido o un lugar muy frío. Se recomienda que la temperatura del lugar esté entre 15°C y 34°C.

ESPAÑOL

4. INDICACIÓN DE FUNCIÓN

5. CÓMO HACER PAN

Visualización de Avisos

1. Si la pantalla muestra "**H:HH**" una vez iniciado el programa, (ver abajo figura 1) la temperatura en el interior es demasiado alta y el programa debe ser detenido. Abrir la tapa y dejar enfriar la máquina durante 10 a 20 minutos antes de reiniciar.
2. Si la pantalla muestra "**E:EE**" tras haber presionado **INICIAR/DETENER** (13), (ver abajo figura 2) el sensor de temperatura ha sido desconectado. Haga revisar el sensor cuidadosamente por un experto autorizado.

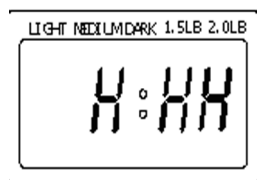


Figura 1

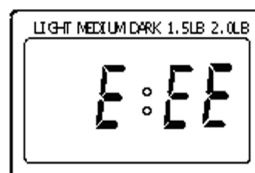


Figura 2

CÓMO HACER PAN

1. Colocar el molde en posición y luego girarlo en sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic al entrar en posición correcta. Fijar la cuchilla de amasar en el eje motor. Girar las cuchillas en sentido de las agujas del reloj hasta que entren en su sitio con un clic. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las cuchillas; esto evita que la masa se pegue bajo las cuchillas y permite que éstas sean extraídas del pan con facilidad.
2. Colocar los ingredientes en el molde del pan. Por favor mantener el orden mencionado en la receta. Normalmente el agua u otros líquidos deben ser colocados primero, luego añadir el azúcar, sal y harina. Añadir siempre levadura o levadura en polvo como último ingrediente. En caso de una masa pesada mucho centeno o porciones de trigo entero, se recomienda invertir el orden de los ingredientes. i.e. introducir primero la levadura seca y la harina y añadir el líquido al final para conseguir un mejor resultado de amasado.
3. Cuando añada la levadura, utilice un dedo para hacer una pequeña hendidura en un lado de la harina. Añada la levadura en la hendidura. Asegurarse de que la levadura no entra en contacto con el ingrediente líquido o la sal.
4. Cerrar la tapa suavemente y enchufar el cable de corriente a una fuente de alimentación.

5. CÓMO HACER PAN

5. Presionar el botón **Menú** (15) hasta que su programa deseado se seleccione.
6. Presionar el botón **COLOR** (19) para seleccionar el color de corteza deseado
7. Presionar el botón **TAMAÑO DE BARRA** (16) para seleccionar el tamaño de barra (1.5LB ó 2.0LB).
8. Fijar un tiempo de retardo presionando el botón **Tiempo +** (17) o **Tiempo -** (17). Este paso puede ser omitido si usted desea que la máquina de pan comience a funcionar inmediatamente.
9. Presionar el botón **INICIAR/DETENER** (13) para comenzar a funcionar.
10. Para los programas **BÁSICO, FRANCÉS, PAN INTEGRAL, DULCE Y SÁNDWICH**, un pitido largo será oído durante la operación. Este sonido es para avisarle para añadir ingredientes. Cuando la máquina suene, abrir la tapa y añadir los ingredientes. Es normal que escape vapor a través de las hendiduras de ventilación de la tapa durante la cocción.
11. Una vez que el programa ha sido completado, se escucharán 10 pitidos. Usted puede presionar el botón **INICIAR/DETENER** (13) durante aproximadamente 3-5 segundos para detener el pitido. Para extraer el molde de pan, abrir la tapa y utilizar guantes para horno agarrando firmemente el asa del molde. Girar el molde en sentido contrario a las agujas del reloj y tirar ligeramente de él hacia arriba para extraerlo de la máquina.
12. Utilizar una espátula antiadherente para separar con cuidado los laterales del pan del molde. **Precaución:** ¡el molde del pan puede estar muy caliente! Manejarlo siempre con cuidado.
13. Girar el lado superior del molde del pan hacia abajo sobre una superficie limpia de cocina y con cuidado mover hasta que el pan caiga sobre la superficie.
14. Extraer el pan cuidadosamente del molde y dejarlo enfriar durante unos 20 minutos
15. Si usted estuviese fuera de la habitación o no hubiera presionado el botón **INICIO/DETENER** (13) al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora.
16. Cuando no se utilice o haya finalizado su manejo, desenchufar el cable.

Nota: Antes de cortar la barra, utilice el gancho para extraer la cuchilla de amasado escondida en el fondo de la barra. La barra está muy caliente; nunca utilice las manos para extraer la cuchilla.

ESPAÑOL

6. FUNCIONES ESPECIALES

7. INGREDIENTES

FUNCIONES ESPECIALES

- Para panes rápidos

Los panes rápidos están hechos con levadura en polvo y bicarbonato sódico que son activados por la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, se recomienda que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde del pan con los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de los ingredientes, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde. Podría ser necesario ayudar a la máquina a mezclar para evitar grumos de harina. Para ello utilice una espátula de goma.

- Acerca de los Programas Ultra Rápidos

La máquina de pan puede cocer una barra en 1 hora con los programas **Ultra Rápidos**. Estos 2 programas pueden cocer el pan en 58 minutos. El pan cocido utilizando este programa es un poco más denso de textura. **Ultra Rápido I** es utilizado para cocer una barra de 1.5LB mientras que **Ultra Rápido II** es para una barra de 2.0LB. Por favor tenga en cuenta que el ingrediente de agua debe estar caliente, aproximadamente a unos 48—50°C. Deberá utilizar un termómetro de cocina para medir la temperatura. La temperatura del agua es muy importante para el resultado de la cocción. Si la temperatura del agua fuese demasiado baja, el pan no subirá hasta el tamaño necesario; si la temperatura del agua fuese demasiado alta, matará la levadura antes de la fermentación, lo cual afectará en gran medida al resultado de la cocción.

INGREDIENTES

Un paso importante para hacer un buen pan es la utilización de cantidades apropiadas de ingredientes. Se recomienda estrechamente utilizar el vaso de medida y la cuchara de medida para obtener medidas exactas, de otro modo el pan será muy afectado.

- Pesado de ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca o solución de leche en polvo deben ser medidas utilizando el vaso de medida.

Observe el nivel del vaso de medida con sus ojos horizontalmente. Cuando mida aceite u otros ingredientes, limpie el vaso de medida minuciosamente asegurándose de que no queda restos de otros ingredientes.

- Medida de agentes sólidos

Los agentes sólidos deben ser mantenidos en condiciones naturales y sueltas. Nivele la boca del vaso con cuidado utilizando un cuchillo para asegurar una medición exacta.

7. INGREDIENTES

8. INGREDIENTES DEL PAN

- Secuencia de Ingredientes

La secuencia de colocación de los ingredientes debe ser respetada. Generalmente la secuencia es: ingredientes líquidos, huevos, sal y leche, levadura etc. Cuando se coloquen los ingredientes, la harina no puede estar completamente húmeda ya que la levadura sólo puede ser colocada sobre harina seca. Además, la levadura no debe tocar la sal. Una vez que la harina ha sido mezclada durante algún tiempo, un sonido avisa recordándole para colocar otros ingredientes en la mezcla. Si los otros ingredientes son añadidos demasiado pronto el sabor disminuirá tras ser mezclados durante largo tiempo. Cuando utilice la función retardada con largo tiempo, nunca añada ingredientes fácilmente perecederos como huevos, o frutas.

INGREDIENTES DEL PAN

- Harina para pan

La harina para pan posee un elevado nivel de gluten (puede incluso ser llamada harina de alto contenido en gluten con alto contenido proteico). Posee buena elasticidad y puede mantener el tamaño del pan sin hundirse tras la fermentación. El contenido en gluten es más alto que en la harina común por lo que puede ser utilizada para hacer pan de tamaño grande y con más contenido en fibra. La harina para pan es el ingrediente más importante en la preparación del pan.

- Harina normal

La harina normal está hecha de una mezcla escogida de trigo blando y trigo duro utilizable para hacer panes rápidos o pastelería.

- Harina de trigo integral

La harina de trigo integral está hecha de trigo integral molido y contiene la cáscara del trigo y el gluten. La harina de trigo integral es más pesada y contiene más nutrientes que la harina común. El pan hecho con harina de trigo integral es normalmente de tamaño pequeño. Muchas recetas combinan normalmente harina de trigo integral y harina para pan para alcanzar los mejores resultados.

- Harina morena de trigo

La harina morena de trigo, también llamada "harina áspera", es un tipo de harina con alto contenido en fibra similar a la harina de trigo entero. A fin de obtener un tamaño suficientemente grande tras la fermentación, debe ser utilizada en combinación con una gran proporción de harina para pan.

Harina para repostería

La harina para repostería está hecha de trigo blando molido o trigo bajo en proteínas, el cual es especialmente utilizado para repostería. Aunque diferentes harinas pueden parecer semejantes, el rendimiento de la levadura o la capacidad

ESPAÑOL

8. INGREDIENTES DEL PAN

de absorción de diferentes harinas difiere grandemente en relación a las áreas de crecimiento, condiciones de cultivo, proceso de molienda y almacenamiento. Usted puede elegir harinas de diferentes marcas para probar, comparar y elegir el que produzca el mejor resultado de acuerdo con sus experiencias y gusto.

- Harina de maíz y Harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena provienen de la molienda del maíz y de la avena respectivamente. Ambas son ingredientes aditivos para hacer pan rústico, y son utilizadas para mejorar el sabor y la textura.

- Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante que le da sabor dulce y color al pan al mismo tiempo que ayuda a la levadura como alimento. Se utiliza azúcar blanco normalmente. El azúcar moreno, azúcar glass o algodón de azúcar puede ser necesarios para recetas especiales.

- Levadura

La levadura fermenta el azúcar presente en la harina o añadido a la masa. Esta fermentación produce dióxido de carbono que es atrapado en diminúsculas burbujas y produce la elevación de la masa, ablandando la fibra interna. La levadura necesita los carbohidratos del azúcar y la harina como alimento.

- 1 cda. de levadura seca activa = 3/4 cda. de levadura instantánea
- 2 cda. de levadura seca activa = 1.5 cda. de levadura instantánea
- 5 cda. de levadura seca activa = 3 3/4 cda. de levadura instantánea

La levadura debe ser guardada en la nevera ya que puede ser matada por las altas temperaturas. Antes de utilizarla, comprobar la fecha y el período de conservación de la levadura. Guardarla de vuelta en la nevera lo más pronto posible tras cada uso. Normalmente el fracaso en la fermentación del pan está causado por levadura muerta.

Seguir los pasos que se describen debajo permitirá saber si la levadura es fresca y activa o no.

1. Verter 1/2 vaso de agua templada (45-50°C) en un vaso de medida.
2. Poner 1 cda. de azúcar blanco en el vaso y remover, luego espolvorear 2 cdas. De levadura sobre el agua.
3. Colocar el vaso de medida en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No remover el agua.
4. La espuma debería subir hasta 1 vaso. De otro modo la levadura está muerta o inactiva.

8. INGREDIENTES DEL PAN

- Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor el pan y el color de la corteza pero puede al mismo tiempo controlar la levadura en la fermentación. No utilizar demasiada sal en la receta. Si no desea utilizar sal, no la use; Su pan saldrá más grande sin sal.

- Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, consiguiendo un pan más nutritivo y grande en tamaño, y añadiendo un sabor especial a huevo al pan. Cuando se utilicen, deben ser mezclados homogéneamente con la masa.

- Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa consigue que el pan sea más suave y extiende su período de conservación. La mantequilla debe ser fundida o picada en pequeñas partículas antes de su uso, por lo que debe ser mezclada uniformemente cuando se extraiga de la nevera.

- Levadura en polvo

La levadura en polvo es utilizada principalmente para fermentar el pan y pasteles **ULTRA Rápidos**. No necesita tiempo de fermentación y produce gas que forma burbujas ablandando la textura del pan

- Bicarbonato sódico

Mediante el mismo principio descrito arriba, el bicarbonato sódico puede también ser utilizado en combinación con la levadura en polvo.

- Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial en la fabricación del pan. Generalmente, la temperatura del agua debe estar entre 20°C y 25°C. Sin embargo, la temperatura del agua debería estar entre 45-50°C para alcanzar la velocidad de fermentación necesaria para hacer pan **ULTRA Rápido**. El agua puede ser sustituida por leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo, lo cual mejorará el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas especificarán el uso de zumos para mejorar el sabor del pan, e.g.: zumo de manzana, zumo de naranja, zumo de limón etc.

ESPAÑOL

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sale humo del agujero de ventilación durante la cocción..	Algunos ingredientes se pegan a la parte que emite calor o cerca de ella durante el uso previo, o existen restos de aceite en la superficie de dicha parte.	Desenchufar la máquina y limpiar la parte que emite calor con precaución de no quemarse. Durante el primer uso asegurarse de hacerlo en seco y con la tapa abierta.
La corteza de la base del pan es demasiado gruesa	El pan se ha mantenido caliente y dejado en el molde demasiado tiempo por lo que gran parte del agua se ha perdido.	Extraer el pan rápidamente sin mantenerlo caliente.
Es muy difícil extraer el pan.	Las cuchillas de masado están fuertemente pegadas al eje del molde del pan.	Tras extraer el pan, poner agua caliente en el molde y dejar ablandar la cuchilla durante 10 minutos, luego, luego extraerlas y limpiarlas.
Los ingredientes no están mezclados homogéneamente y la cocción es mala.	1. Programa seleccionado de menú inapropiado	Seleccionar el menú de programa apropiado.
	2. Tras la utilización la cubierta es abierta varias veces y el pan está seco con un color de corteza oscuro.	No abrir la cubierta durante la última fermentación.
	3. La resistencia al amasado es demasiado grande, de modo que la cuchilla no puede rotar y amasar apropiadamente	Comprobar el agujero de la cuchilla, luego extraer el molde y hacer funcionar sin el molde. Si no funcionase normalmente, contactar con un centro de servicio autorizado.
Se muestra H:HH tras presionar el botón iniciar/detener .	La temperatura en la máquina de pan es demasiado alta para cocinar pan.	Presionar el botón INICIO/DETENER (13) y desenchufar la máquina. Extraer el molde del pan y abrir la cubierta hasta que la máquina de pan se enfríe.

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Es posible oír el ruido del motor pero la masa no se mezcla.	El molde del pan está incorrectamente colocado o la masa es demasiado grande para ser amasada.	Comprobar si el molde está bien colocado y la masa está hecha acorde con la receta, y si los ingredientes han sido pesados correctamente.
El tamaño del pan es demasiado grande y empuja la tapa.	La proporción de los ingredientes es excesiva. Demasiada levadura, azúcar, harina, líquidos o combinación pueden resultar en una masa que excede la capacidad del molde.	Comprobar la cantidad de levadura y su rendimiento. Incrementar la temperatura ambiental apropiadamente.
La masa es tan grande que sale fuera del molde.	La cantidad de líquidos es excesiva haciendo la masa demasiado blanda, o la levadura es demasiada.	Reducir la cantidad de líquidos y mejorar la dureza de la masa.
El pan se hunde por el medio durante la cocción.	1. La harina no es de fuerza y la masa no puede subir.	Usar harina para pan o harina de fuerza
	2. La velocidad de la levadura es demasiado rápida o la temperatura es muy alta.	Usar levadura a temperatura ambiente.
	3. Agua en exceso hace que la masa sea húmeda y blanda.	Ajustar la cantidad de agua de acuerdo con la receta.
El pan es muy pesado y la textura demasiado densa	1. Demasiada harina o demasiada poca agua.	Ajustar la cantidad de agua de acuerdo con la receta.
	2. Demasiados ingredientes de fruta o demasiada harina de trigo integral.	Reducir la cantidad de los ingredientes correspondientes e incrementar la de levadura.

ESPAÑOL

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parte interior está hueca al cortar el pan.	1. Demasiada agua o levadura, o no hay sal	Reducir la cantidad de agua o levadura y comprobar la sal.
	2. Temperatura del agua demasiado alta.	Comprobar la temperatura del agua.
La superficie del pan está adherida de ingredientes secos.	1. Ingredientes muy glutinosos en el pan como mantequilla o plátanos, etc.	No añadir ingredientes muy glutinosos al pan.
	2. Masa no bien mezclada a causa de demasiada poca agua.	Comprobar el agua y la construcción mecánica de la máquina de pan.
La corteza es demasiado gruesa y el color de la cocción es demasiado oscuro al hacer pasteles o alimentos con mucho azúcar.	Diferentes recetas o ingredientes tienen efectos importantes en la cocción del pan. El color de la cocción es demasiado oscuro a causa de demasiado azúcar.	Si el color de cocción es demasiado oscuro en una receta con excesivo azúcar, presionar INICIAR/DETENER (13) para interrumpir el programa 5-10min hacia delante o la hora de finalización prevista. Antes de extraer el pan, se debe mantenerlo en el molde durante 20 minutos con la cubierta cerrada.

10. LIMPIEZA Y CUIDADO

11. DATOS TÉCNICOS

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desenchufar la máquina de la fuente de alimentación y dejarla enfriar antes de su limpieza.

- **Molde del pan:** Frotarlo por dentro y fuera con un paño húmedo. No utilizar ningún agente abrasivo o ácido sobre la cubierta antiadherente. El molde debe secarse completamente antes de volver a introducirlo.
- **Cuchilla de amasado:** Si la barra de la cuchilla es difícil de extraer del eje, llenar el recipiente con agua caliente y dejar remojar durante 30 minutos aproximadamente. La cuchilla podrá ser extraída con facilidad para su limpieza. Limpiarla cuidadosamente con un paño húmedo de algodón. Por favor tener en cuenta que tanto el molde del pan como la cuchilla de amasado son ambos componentes seguros para el lavavajillas.
- **Tapa y ventana:** limpiar la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente humedecido.
- **Carcasa:** limpiar con cuidado la parte externa de la carcasa con un paño húmedo. No utilizar ningún limpiador abrasivo para limpiar la carcasa ya que esto estropearía el pulido de la superficie. Nunca introducir la carcasa en agua para su limpieza.
- Antes de empaquetar la máquina de pan para su almacenamiento, asegurarse de que ha enfriado completamente, está limpia y seca, la cuchara y la cuchilla de amasado han sido colocadas en el eje, y la tapa está cerrada.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de funcionamiento : 230 V~ 50 Hz
Salida de potencia : 600 Vatios

ESPAÑOL



Este producto cumple con las Directivas Europeas

12. PROTECCION MEDIOAMBIENTAL

13/12. GARANTIA / ATENCION AL CLIENTE

PROTECCION MEDIOAMBIENTAL Y ELIMINACION DEL ELECTRODOMÉSTICO

Embalaje: Para su protección contra daños durante su transporte, este producto es enviado en un embalaje de seguridad. Los materiales de embalaje pueden ser reciclados.



Los materiales de embalaje son materias primas y pueden ser reutilizados. Separe el embalaje, y en interés del medio ambiente, elimínelo apropiadamente. Más información disponible en su administración local.



¡Los electrodomésticos viejos no pertenecen a la basura del hogar!
¡Elimine los electrodomésticos viejos correctamente! De este modo usted contribuye a una protección medioambiental. Su administración local le puede dar información acerca de los puntos de recolección y horas de apertura.

GARANTIA

La garantía legal es válida por 2 años desde la fecha de compra. En caso de un posible defecto en el producto, por favor contacte con nuestro servicio de atención al cliente. Para este propósito, le recomendamos guarde todos los documentos de compra.

ATENCION AL CLIENTE

Para cuestiones técnicas, información acerca de nuestros productos y pedido de piezas de recambio, nuestro equipo de atención está disponible como sigue:

Horario : De Lunes a Viernes desde 9.00 am hasta 6.00 pm
Teléfono : 00800 / 77 77 88 99 (Número de llamada gratuita en toda Europa)
Este número de teléfono no puede ser marcado desde su teléfono móvil.
E-Mail : service@supportplus.org
Página Web : www.supportplus.org

Aproximadamente el 90% de todas las reclamaciones están originadas por errores de manejo y pueden ser tratadas contactando nuestro servicio línea de ayuda. Le pedimos por lo tanto que utilice esta línea de ayuda antes de devolver su electrodoméstico a su vendedor. Este servicio ofrece asistencia rápida y le evitará el gasto de tiempo de devolución al vendedor.

REFERENCIA IMPORTANTE: No envíe su electrodoméstico a nuestra dirección sin que le haya sido así requerido previamente por nuestro equipo de atención al cliente. Los gastos y el riesgo de pérdida por envío que no hayan sido previamente dispuestos correrán a cargo del remitente. Nos reservamos el derecho de denegar envíos no requeridos o de enviar la correspondiente mercancía de vuelta con cargo de gastos al remitente.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit.

Veuillez lire attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser, d'installer ou d'ajuster notre produit. Ceci vous assurera une performance optimale de l'appareil et une sécurité garantie durant l'utilisation.

Veuillez conserver ce manuel pour toute référence ultérieure.

SOMMAIRE

1.	ILLUSTRATIONS	2
2.	CONSIGNES DE SECURITE	112-114
	Consignes de sécurité générales	112
	Consignes de sécurité particulières four à pain	114
3.	PIECES ET ACCESSOIRES	115
4.	DETAIL DES FONCTIONS	115-118
5.	COMMENT FAIRE DU PAIN	118-120
6.	FONCTIONS SPECIALES	120
7.	INGREDIENTS	121
8.	INGREDIENTS POUR LE PAIN	121-124
9.	PROBLEMES EVENTUELS	125-127
10.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	128
11.	DONNEES TECHNIQUES	128
11.	PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	129
12.	GARANTIE	129
13.	SERVICE CLIENT	129

FRANÇAIS

2. CONSIGNES DE SECURITE

Consignes de sécurité générales



- Lisez attentivement le manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil.
- Suivez toutes les consignes de sécurité afin d'éviter les dommages causés par une utilisation inappropriée.
- Si cet appareil devait être transféré à un tiers, le manuel d'instruction devra alors être également transmis à cette personne.
- Conservez ce manuel d'instruction en lieu sûr.
- Utilisez l'appareil en vous conformant en permanence avec les instructions du manuel.



- Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages résultant d'un non-respect des consignes de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Avant la première utilisation, veuillez vous assurer que la puissance et le voltage de la prise secteur correspondent aux indications présentes sur l'étiquette.
- Si vous ne connaissez pas le voltage de la prise secteur, veuillez poser la question à un électricien. Connecter l'appareil à un voltage inadéquat peut endommager l'appareil et même comporter un risque de blessure.
- Ne modifiez en aucun cas la prise destinée à l'alimentation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le fil. Ne tirez pas sur le câble pour ôter la fiche de la prise de courant.
- Assurez-vous que le fil ou la rallonge ne puisse être tiré par inadvertance et ne soit pas susceptible de faire trébucher quelqu'un pendant l'utilisation.
- Assurez-vous que le fil d'alimentation est à l'abri des dommages causés par l'écrasement ou l'enroulement de celui-ci, et qu'il n'entre pas en contact avec des bords coupants.
- Vérifiez régulièrement que le fil d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
- S'il s'avère nécessaire de remplacer le fil fourni, ceci doit être fait par le fabricant ou par un agent agréé afin d'éviter tout atteinte à votre sécurité.

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Ne touchez à aucune des fiches de la prise après avoir déconnecté celle-ci du secteur.
- Si vous utilisez une rallonge, celui-ci doit être adapté à la sortie correspondante (600 watts).

- **Utilisation de l'appareil :**

Placez l'appareil sur une surface plate, solide et résistante à la chaleur.

L'appareil ne doit **pas** être placé dans les endroits suivants:

The appliance must **not** be placed at the following places:

- A proximité d'une source de chaleur (telle que gazinière, plaque de cuisson ou four).
- A proximité ou sur des objets inflammables (tels que rideaux).
- Dans des endroits humides (tels que la salle de bain).
- En extérieur.



- **Risque d'électrocution :**

N'utilisez pas l'appareil si ce dernier ou si le cordon d'alimentation s'est trouvé dans l'une des situations suivantes:

- Dommage apparent.
- **L'appareil est tombé.**
- Les pièces électriques sont entrées en contact avec l'eau :
 - N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne touchez pas au cordon d'alimentation/à la prise du cordon ou à la presse à sandwich les mains mouillées.



- **Risque d'électrocution :**

N'insérez aucun objet à l'intérieur de l'appareil. N'ouvrez en aucun cas le boîtier par vous-même, quelles que soient les circonstances.

- En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez la prise de courant immédiatement. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, faites-le vérifier aussitôt par un électricien qualifié.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Ne le faites réparer que par des spécialistes qualifiés, à l'aide de pièces détachées d'origine. En procédant ainsi, vous avez l'assurance qu'une utilisation de l'appareil en toute sécurité vous est garantie.

FRANÇAIS

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Ne laissez pas des personnes non familières de cet appareil ou n'ayant pas lu ces instructions utiliser l'appareil. Ceci s'applique en particulier aux enfants et aux personnes handicapées.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité particulières four à pain

- Débranchez toujours la prise du cordon après utilisation et avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est branché.
- Avant la première utilisation, réglez le four à pain en mode cuisson et activez-le pendant 10 minutes sans insérer de pâte. Une fois que le four à pain a refroidi, nettoyez l'appareil. Séchez toutes les pièces consciencieusement et assemblez-les de façon à ce que le four à pain soit prêt à l'utilisation.
- **Attention, surface chaude !** La température à la surface de four à pain peut être très élevée pendant que vous l'utilisez.
- Pendant l'utilisation, ne touchez four à pain qu'en vous saisissant de sa poignée.
- Laissez l'appareil refroidir complètement après utilisation et avant de toucher à la surface de la presse ou aux autres pièces.
- Ne déplacez pas four à pain pendant l'utilisation.

3. PIECES ET ACCESSOIRES

4. DETAIL DES FONCTIONS

PIECES ET ACCESSOIRES

Illustration 1, page 2:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Fenêtre d'affichage | 6. Tiroir |
| 2. Couvercle | 7. Lame de pétrissage |
| 3. Casserole à pain | 8. Verre mesureur |
| 4. Panneau de contrôle | 9. Cuillère de mesure |
| 5. Boîtier | 10. Crochet |

DETAIL DES FONCTIONS

Illustration 1/2, page 2:

Marche

Dès que le four à pain est branché sur la prise de courant, un bip se fait entendre, et "3:00" apparaît à l'écran après un bref moment. Les deux points entre "3" et "00" ne vont pas clignoter. La flèche pointe en direction de 2.0LB et MEDIUM (MOYEN). Il s'agit des paramètres par défaut.

Ouverture du couvercle

Ouvrez le couvercle en pressant la touche **DEVERROUILLER** (UNLOCK) (20) sur le panneau de contrôle, et soulevez la poignée du couvercle

Utilisation du tiroir

Le **tiroir** (6) est utilisé pour ranger la **cuillère de mesure** (9) et la **lame de pétrissage** (7) après utilisation, pour éviter de perdre ces ustensiles.

DEMARRER / STOP

Pour démarrer et arrêter un programme de cuisson sélectionné:

Pour démarrer un programme, pressez le bouton **DEMARRER/STOP** (13) une fois, un bip bref se fait entendre. Les deux points dans l'**affichage de l'heure** (18) se mettent à clignoter et le **témoin lumineux** (12) s'allume, puis le programme démarre. Tous les autres boutons sont désactivés, à l'exception du bouton **DEMARRER/STOP** (13) une fois que le programme a débuté.

Pour stopper le programme, pressez le bouton **DEMARRER/STOP** (13) pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip confirme que le programme a été arrêté. Cette fonction vous aide à prévenir toute interruption inopinée de la fonction en cours.

FRANÇAIS

4. DETAIL DES FONCTIONS

MENU

Le bouton **menu** (15) est utilisé pour régler les différents programmes. Le programme change à chaque fois que le bouton est pressé, et un bip accompagne la modification. Pressez le bouton de manière continue et les 12 programmes (11) seront affichés sous forme d'un cycle sur l'**indicateur de programme** (12). Sélectionnez le programme de votre choix. Les fonctions correspondant aux 12 programmes sont décrites ci-dessous.

1. **Basique:** pétrit, gonfle et prépare du pain normal. Vous pouvez aussi ajouter des ingrédients pour renforcer la saveur.
2. **Français:** pétrit, gonfle et prépare le pain avec une durée prolongée de montée de la pâte. Le pain cuit à l'aide de cette fonction possède une croûte croustillante et une texture légère.
3. **Blé entier:** pétrit, gonfle et prépare du pain au blé entier. Cette fonction dispose d'une durée de préchauffage plus longue, afin de permettre au grain de s'humecter et de s'étendre. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction délai, pour éviter des résultats décevants.
4. **Rapide:** pétrit, gonfle et prépare du pain à base de soude ou de poudre de cuisson au four. Le pain ainsi cuit est habituellement plus petit avec une texture dense.
5. **Sucré:** pétrit, gonfle et prépare du pain sucré. Le pain ainsi cuit est croustillant et sucré.
6. **Ultra rapide-I:** pétrit, gonfle et prépare une miche de pain de 1.5LB en un temps minimal. Le pain ainsi cuit est plus petit et plus dur que le pain cuit à partir du programme Rapide.
7. **Ultra rapide-II:** similaire à ci-dessus, mais prépare une miche de pain de 2.0LB.
8. **Pâte:** pétrit et gonfle, mais ne cuit pas. Otez la pâte et découpez-la sous forme de rouleaux de pain, pizzas, pains à la vapeur, etc.
9. **Confiture:** utilisé pour bouillir des confitures et des marmelades.
10. **Gâteau:** pétrit, gonfle et cuit, montée de la pâte grâce à de la soude ou de la poudre de cuisson au four.
11. **Sandwich:** pétrit, gonfle et cuit du pain à sandwich. Le pain ainsi préparé dispose d'une texture légère et d'une croûte fine.
12. **Cuisson au four :** cuit seulement, pas de pétrissage ni de montée de la pâte. Utilisé aussi pour augmenter la durée de cuisson des programmes sélectionnés.

COULEUR

A l'aide du bouton **COULEUR** (19), vous pouvez sélectionner une couleur LEGERE, MOYENNE ou FONCEE pour la croûte. Pressez ce bouton pour sélectionner la couleur de croûte désirée.

4. DETAIL DES FONCTIONS

TAILLE DE MICHE DE PAIN

Pressez le bouton **TAILLE DE MICHE DE PAIN** (16) pour sélectionner la taille de la miche de pain. Veuillez noter que la durée d'opération totale diffère lorsque ce paramètre varie.

DELAI (HORLOGE+ ou HORLOGE-)

Si vous ne souhaitez pas que le four à pain démarre immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton (17) pour régler la durée du délai.

Vous pouvez régler la durée nécessaire avant que votre pain soit prêt en pressant les touches **HORLOGE+** (TIME+) (17) ou **HORLOGE-** (TIME-) (17). Veuillez noter que cette durée de délai doit inclure la durée de cuisson du programme. C'est-à-dire, une fois le délai écoulé, votre pain chaud, frais, est alors prêt. D'abord, sélectionnez le programme et le degré de brunissage. Puis, pressez **HORLOGE+** (17) ou **HORLOGE-** (17) pour augmenter ou diminuer la durée de délai par incréments de 10 minutes. La durée maximum du délai est de 13 heures.

Exemple: il est 8:30 p.m. et vous voudriez que votre pain soit prêt le matin suivant à 7:00 a.m., c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre programme, la couleur, la taille du pain, puis pressez **HORLOGE+** (17) ou **HORLOGE-** (17) pour ajuster l'heure jusqu'à ce que 10:30 apparaisse sur l'écran LCD. Pressez le bouton **STOP/DEMARRER** (13) pour activer le programme de délai. Vous pouvez voir les points clignoter, et le LCD va opérer un décompte pour vous montrer la durée restante. Lorsque vous vous réveillez à 7:00 a.m. le matin suivant, du pain frais est à votre disposition. Si vous ne souhaitez pas ôter le pain immédiatement, la fonction garder au chaud démarre automatiquement et restera activée pendant une heure

Note: pour une cuisson décalée, n'utilisez pas d'ingrédients périssant rapidement, tels qu'œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

Conserver au chaud

Le pain peut automatiquement être gardé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez ôter le pain, stoppez le programme à l'aide du bouton **STOP/DEMARRER** (13).

Mémoire

Si la source d'alimentation a été déconnectée moins de 15 minutes pendant le processus de cuisson du pain, celui-ci va continuer automatiquement après le retour du courant, même sans presser le bouton **DEMARRER/STOP** (13). Si la coupure excède 15 minutes, la mémoire ne peut être conservée et le four à pain doit être redémarré manuellement. Cependant, si la pâte n'a pas dépassé le stade du pétrissage lorsque le courant est coupé, vous pouvez presser **STOP/DEMARRER** (13) pour reprendre le programme à partir du début.

FRANÇAIS

4. DETAIL DES FONCTIONS

5. COMMENT FAIRE DU PAIN

Environnement

L'appareil fonctionne bien dans un large intervalle de température d'utilisation, mais il peut y avoir une différence de taille de miche de pain entre un pain cuit dans une pièce très chaude et un pain cuit dans une pièce très froide. Nous suggérons que la température de la pièce soit comprise entre 15°C et 34°C.

Affichage d'un avertissement

1. Si l'écran affiche "**H:HH**" une fois que le programme a démarré (voir figure 1 ci-dessous), la température à l'intérieur est alors trop élevée et le programme doit être stoppé. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir 10 à 20 minutes avant de redémarrer.
2. Si l'écran affiche "**E:EE**" après avoir pressé **DEMARRER/STOP** (13) (voir figure 2 ci-dessous), cela signifie que le senseur de température a été déconnecté. Faites examiner le senseur consciencieusement par un expert agréé.

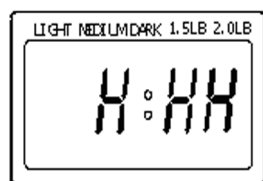


Figure 1

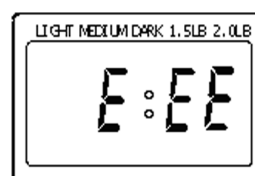


FIGURE 2

COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Posez la casserole à sa place et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez le clic indiquant qu'elle est positionnée correctement. Fixez la lame de pétrissage sur les axes moteurs. Tournez les pétrisseurs dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'ils émettent un clic indiquant qu'ils sont en place. Il est recommandé de remplir les orifices avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les pétrisseurs, ceci afin d'éviter que la pâte n'attache sous les pétrisseurs et que ceux-ci ne puissent être détachés du pain aisément
2. Placez les ingrédients dans la casserole à pain. Veuillez vous conformer aux instructions données dans la recette. Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être placées d'abord dans la casserole, puis le sucre, le sel et la farine. Rajoutez toujours en dernier la levure ou la poudre de cuisson. Dans le cas d'une pâte lourde avec un fort taux de seigle ou de farine entière,

5. COMMENT FAIRE DU PAIN

nous vous conseillons alors d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire de placer d'abord la levure sèche et la farine, puis d'ajouter les substances liquides, afin d'obtenir un meilleur pétrissage.

3. Lorsque vous ajoutez la levure, opérez une légère indentation sur le côté de la farine à l'aide de votre doigt. Ajoutez la levure dans la zone d'indentation. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Refermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant.
5. Pressez le bouton **Menu** (15) jusqu'à ce que le programme de votre souhait soit sélectionné.
6. Pressez le bouton **COULEUR** (COLOR) (19) pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
7. Pressez le bouton **TAILLE DE PAIN** (LOAF SIZE) (16) pour sélectionner la taille désirée (1.5LB ou 2.0LB)
8. Réglez la durée du délai en pressant **Horloge+** (17) ou **Horloge-** (17). Cette étape peut être éludée si vous voulez que le four à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Pressez le bouton **DEMARRER/STOP** (13) pour lancer l'appareil.
10. Pour les programmes **BASIQUE**, **FRANCAIS**, **PAIN AU BLE ENTIER**, **SUCRE** et **SANDWICH**, un bip sonore prolongé se fera entendre pendant l'utilisation. Ce son est destiné à vous inciter à ajouter les ingrédients. Lorsque l'appareil émet ce bip, ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est alors normal que de la vapeur s'échappe par les orifices de ventilation du couvercle pendant la cuisson.
11. Une fois le programme terminé, 10 bips sonores se feront entendre. Vous pouvez alors presser le bouton **DEMARRER/STOP** (13) pendant environ 3-5 secondes pour arrêter ce son. Pour extraire la casserole à pain, ouvrez le couvercle et saisissez fermement la poignée de la casserole à l'aide des gants. Tournez la casserole dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extrayez-la doucement de l'appareil à la verticale.

FRANÇAIS

5. COMMENT FAIRE DU PAIN

6. FONCTIONS SPECIALES

12. Utilisez une spatule anti-attachante pour décoller doucement les extrémités du pain de la casserole.

Attention: la casserole à pain et le pain peuvent être très chauds!
Saisissez-vous-en toujours avec précaution et en utilisant les gants.

13. Renversez la casserole à pain sur une surface de préparation propre, et remuez doucement jusqu'à ce que le pain se détache et tombe sur le râtelier.

14. Otez le pain prudemment de la casserole et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le découper.

15. Si vous êtes à l'extérieur de la pièce ou que vous n'avez pas pressé le bouton DEMARRER/STOP (13) après utilisation, le pain sera gardé au chaud automatiquement pendant 1 heure.

16. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que les opérations sont terminées, débranchez le cordon d'alimentation.

Note: avant de découper la miche de pain, utilisez le crochet pour ôter la lame de pétrissage cachée sous la miche. La miche de pain est très chaude; ne vous servez jamais de vos mains pour ôter la lame de pétrissage.

FONCTIONS SPECIALES

- Pour des pains rapides

Les pains rapides sont faits à partir de poudre ou de soude de cuisson au four, activées ensuite par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est suggéré que tous les liquides soient placés au fond de la casserole à pain, avec les ingrédients secs sur le dessus. Pendant le mélange initial effectué par les batteurs de pain rapide, les ingrédients peuvent être rassemblés dans les coins de la casserole. Il peut être nécessaire d'aider la machine à mixer pour éviter les grumeaux. Pour ce faire, utilisez une spatule en caoutchouc.

- A propos des Programmes Ultra Rapides

Le four à pain peut cuire une miche de pain en 1 heure à l'aide des programmes **Ultra Rapides**. Ces 2 programmes peuvent cuire le pain en 58 minutes. Le pain cuit à l'aide de cette fonction est un peu plus dense en texture. **Ultra Rapide I** (Ultra Fast I) est destiné à la cuisson de miches de 1.5LB, alors que **Ultra Rapide II** (Ultra Fast II) est destiné à des miches de 2.0LB. Veuillez noter que l'eau en tant qu'ingrédient doit être chaude, comprise entre 48 et 50°C. Vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau

7. INGREDIENTS

8. INGREDIENTS POUR LE PAIN

est extrêmement critique pour la performance de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne gonflera pas jusqu'à la taille nécessaire; si la température de l'eau est trop élevée, la levure sera détruite avant que le pain ne gonfle, ce qui affectera également grandement la qualité de la cuisson.

INGREDIENTS

Une étape importante pour faire du bon pain consiste à utiliser des ingrédients en proportions adéquates. Il est fortement suggéré d'utiliser le verre mesureur et la cuillère de mesure pour obtenir des proportions exactes, sinon la cuisson du pain en sera fortement affectée.

Peser des ingrédients liquides

Les solutions à base d'eau, de lait frais ou de poudre de lait doivent être mesurées à l'aide des verres mesureurs. Observez le niveau de l'ingrédient mesuré en plaçant vos yeux à l'horizontale de celui-ci.

Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre mesureur consciencieusement pour vous assurer qu'il ne reste aucun ingrédient à l'intérieur.

Mesurer de la poudre sèche

La poudre sèche doit être conservée dans un environnement naturel et dans des conditions de relâchement appropriées. Nivelez le bec du verre doucement pour assurer une mesure correcte.

Ordre des ingrédients

Il faut respecter l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être ajoutés. En général, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, oeufs, sel et lait, poudre, etc. Lorsque vous placez les ingrédients dans la casserole, la farine ne peut être complètement humide, car la levure ne peut être placée que sur de la farine sèche. Par ailleurs, la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel. Après que la farine a été pétrie pendant un certain temps, un bip vous rappelle d'insérer les autres ingrédients. Si ces autres ingrédients sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée après un mixage prolongé. Lorsque vous utilisez la fonction délai sur une longue période de temps, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels qu'œufs ou fruits.

INGREDIENTS POUR LE PAIN

- Farine à pain

La farine à pain possède un niveau élevé de gluten (elle peut aussi être appelée farine à haut gluten contenant un haut degré de protéines). Elle possède une bonne élasticité et peut conserver la taille du pain après que celui-ci a gonflé,

FRANÇAIS

8. INGREDIENTS POUR LE PAIN

l'empêchant de retomber. La proportion de gluten est supérieure à celle de la farine courante, et cette farine peut donc être utilisée pour faire du pain de large taille avec des fibres internes meilleures. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

- Farine simple

La farine simple est faite à partir d'un mélange bien choisi de blé doux et dur, et est parfaite pour cuire des pains ou des gâteaux express.

- Farine de blé complet

La farine de blé complet est faite à partir de farine complète broyée et contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine courante. Le pain fait à partir de farine de blé complet est habituellement plus petit en taille. Beaucoup de recettes combinent normalement de la farine de blé complet et de la farine à pain pour parvenir aux résultats les meilleurs.

- Farine de blé noir

La farine de blé noir, aussi nommée "farine brute", est un genre de farine à taux élevé de fibres similaire à celui de la farine de blé complet. Afin d'obtenir une taille large après que le pain a gonflé, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

- Poudre à gâteau

La poudre à gâteau est faite à partir de blé doux ou à faible taux de protéine, broyé, utilisé spécialement pour faire des gâteaux. Bien que les différentes farines semblent être similaires, la performance de la levure et leur degré d'absorbance diffèrent beaucoup en fonction des zones de culture, des conditions de culture, du processus de broyage et de la durée d'entrepôt. Vous pouvez choisir différentes marques pour tester, goûter, comparer et sélectionner celle qui produit les meilleurs résultats, en fonction de votre expérience et de vos propres goûts.

- Farine de maïs et farine d'avoine

Les farines de maïs et d'avoine sont faites à partir respectivement de maïs et d'avoine broyé. Elles constituent toutes les deux des ingrédients supplémentaires pour la cuisson de pain brut, et sont utilisées pour accentuer sa saveur et sa texture.

- Sucre

Le sucre est un ingrédient très important qui donne une saveur sucrée et une couleur au pain, tout en renforçant les qualités nutritives de la levure. On utilise habituellement du sucre blanc. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de

8. INGREDIENTS POUR LE PAIN

coton peuvent être utilisés pour certaines recettes spéciales.

- Levure

La levure fermente le sucre présent dans la farine ou ajouté à la pâte. Cette fermentation élimine le dioxyde de carbone enfermé dans des petites bulles et résulte en la montée de la pâte, assouplissant les fibres internes. La levure a besoin des carbohydrates nutritifs contenus dans le sucre et la farine.

- 1 cac. de levure sèche active = 3/4 cac. de levure instantanée
- 2 cac. de levure sèche active = 1.5 cac. de levure instantanée
- 5 cac. de levure sèche active = 3 3/4 cac. de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car elle sera inactive sous des températures plus élevées. Avant utilisation, vérifiez la date de péremption de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur aussi vite que possible après chaque utilisation. Habituellement, si le pain ne gonfle pas, c'est que la levure n'est plus active.

Les étapes décrites ci-dessous vous permettront de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.

1. Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre mesureur.
2. Ajoutez 1 cac. de sucre blanc dans le verre et mélangez, puis saupoudrez 2 cac. de levure sur l'eau.
3. Placez le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne remuez pas l'eau.
4. La quantité de mousse doit atteindre 1 verre. Sinon, la levure est morte ou inactive.

- Sel

L'ajout de sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte, mais il peut aussi empêcher la levure de monter. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Si vous ne souhaitez pas utiliser de sel, ne le faites pas. Votre pain sera plus large si vous ne mettez pas de sel.

- Oeufs

L'ajout d'œufs peut améliorer la texture du pain, le rendre plus nutritif et plus large, et également lui donner une saveur particulière d'œuf. Lorsque vous l'ajoutez à la recette, l'œuf doit être remué de manière uniforme dans la pâte.

- Graisse, beurre et huile végétale

L'ajout de graisse peut rendre le pain plus souple et allonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en minces dés avant d'être

FRANÇAIS

8. INGREDIENTS POUR LE PAIN

ajouté, afin de pouvoir être remué de manière uniforme une fois sorti du réfrigérateur.

- Poudre de cuisson au four

La poudre de cuisson au four est principalement utilisée pour gonfler les pains et gâteaux **ULTRA Rapides**. Elle ne nécessite pas de temps de gonflement et produit un gaz formant des bulles, lesquelles assouplissent la texture du pain.

- Soude de cuisson au four

Il s'agit du même principe que ci-dessus. La soude de cuisson au four peut aussi être utilisée en combinaison avec la poudre de cuisson au four.

- Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. De manière générale, la température de l'eau devrait être comprise entre 20°C et 25°C. Cependant, celle-ci doit se situer aux alentours 45-50°C pour obtenir une montée rapide de la pâte, afin de faire du pain **ULTRA Rapide**. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange d'eau avec 2% de poudre de lait, ce qui renforcera la saveur du pain et améliorera la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent spécifier l'utilisation de jus dans le but de renforcer la saveur du pain, par ex. : jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, et ainsi de suite.

9. PROBLEMES EVENTUELS

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
De la fumée s'échappe des orifices de ventilation pendant la cuisson.	Certains ingrédients ont adhéré à l'élément chauffant ou à proximité de ce dernier lors de la dernière utilisation, ou de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant.	Débranchez le four à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais faites attention à ne pas vous brûler. Pendant la première utilisation, assurez-vous d'opérer à sec et d'ouvrir le couvercle.
La croûte sous le pain est trop épaisse.	Le pain a été gardé au chaud et est resté dans la casserole trop longtemps, et trop d'eau a disparu.	Otez le pain rapidement sans le garder au chaud.
Il est très difficile d'extraire le pain.	Le pétrisseur adhère de trop près à l'axe de la casserole à pain.	Après avoir extrait le pain, ajoutez de l'eau chaude dans la casserole et immergez le pétrisseur pendant 10 minutes, puis ôtez-le et nettoyez.
Les ingrédients ne peuvent être mélangés de manière uniforme et cuisent mal.	1. Un menu de programme inadapté a été sélectionné.	Sélectionnez un menu de programme approprié.
	2. Après utilisation, le couvercle est ouvert à plusieurs reprises et le pain est sec, la croûte non brune.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière montée de la pâte.
	3. La résistante est trop importante lors du mélange des ingrédients, et le pétrisseur ne peut tourner et agiter le mélange de manière adéquate.	Vérifiez l'orifice du pétrisseur, puis ôtez la casserole à pain et opérez sans celle-ci. Si le processus n'est pas normal, contactez un service agréé.
H:HH s'affiche après avoir pressé le bouton démarrer/stop.	La température dans le four à pain est trop élevée pour faire du pain.	Pressez le bouton DEMARRER/STOP (13) et débranchez le four à pain. Otez la casserole et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que le four à pain ait refroidi

FRANÇAIS

9. PROBLEMES EVENTUELS

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
Vous pouvez entendre le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas remuée.	La casserole à pain est mal fixée ou la pâte est trop large pour pouvoir être agitée.	Vérifiez que la casserole à pain est bien fixée, que la pâte est faite suivant la recette, et que les ingrédients ont été pesés avec précision.
La taille du pain est si large qu'il exerce une pression sur le couvercle.	Les proportions des ingrédients ne sont pas adéquates. Trop de levure, de sucre, de farine ou de liquide, ou une combinaison inappropriée, peut résulter en une pâte dont la taille excède la capacité de la casserole.	Vérifiez la quantité de levure et sa performance. Augmentez la température d'utilisation de manière appropriée.
La pâte est si large qu'elle déborde de la casserole à pain.	La quantité de liquide est trop importante, rendant la pâte trop souple, ou la levure est en quantité excessive.	Réduisez la quantité de liquide et renforcez la fermeté de la pâte.
Le pain s'effondre au milieu pendant la cuisson.	1. La farine n'est pas une poudre assez forte, et ne peut faire monter la pâte.	Utilisez de la farine à pain ou de la poudre plus forte.
	2. La vitesse d'activation de la levure est trop rapide, ou la température de la levure est trop élevée.	Utilisez la levure dans les conditions de température de la pièce.
	3. La quantité d'eau est excessive, rendant la pâte trop humide et trop souple.	Ajustez la quantité d'eau suivant la recette.

9. PROBLEMES EVENTUELS

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
Le milieu de la miche de pain est creux lorsque vous découpez celle-ci.	1. L'eau ou la levure est en quantité excessive, ou pas de sel.	Réduisez la quantité d'eau ou de levure et vérifiez la présence de sel.
	2. La température de l'eau est trop élevée.	Vérifiez la température de l'eau.
La surface du pain adhère à la poudre sèche.	1. Le pain contient un ingrédient glutineux trop fort, tel que du beurre, des bananes, etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients glutineux trop forts dans le pain.
	2. La pâte n'est pas remuée de manière adéquate car il y a trop peu d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau et l'assemblage mécanique du four à pain.
La croûte est trop épaisse, la couleur est trop foncée lorsque vous faites des gâteaux ou des aliments avec une quantité excessive de sucre.	Des ingrédients différents ou des recettes différentes ont une large influence sur la cuisson du pain. La couleur de cuisson va devenir très foncée à cause d'une trop grande quantité de sucre.	Si la couleur de cuisson est trop foncée pour une recette contenant trop de sucre, pressez DEMARRER/STOP (13) pour interrompre le programme 5-10min avant la fin prévue. Avant d'ôter le pain, vous devriez garder le pain ou le gâteau dans la casserole à pain pendant environ 20 minutes, le couvercle fermé.
Le poids du pain est très élevé et sa texture est trop dense.	1. Trop de farine ou trop peu d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
	2. Trop d'ingrédients de fruits, ou trop de farine de blé complet.	Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure.

FRANÇAIS

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

11. DONNEES TECHNIQUES

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de la source de courant et laissez-le refroidir avant de procéder à son nettoyage.

- **Casserole à pain:** frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun agent agressif ou abrasif sur le revêtement anti-attachant. La casserole doit être complètement sèche avant installation.
- **Lame de pétrissage:** si la barre de pétrissage est difficile à extraire de son axe, remplissez le conteneur d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur peut alors être facilement ôté pour nettoyage. Essuyez la lame prudemment à l'aide d'un chiffon en coton humide. Veuillez noter que la casserole à pain comme la lame de pétrissage peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- **Couvercle et fenêtre d'affichage:** nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon légèrement humecté.
- **Boîtier:** essuyez doucement la surface externe du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer le boîtier, ceux-ci pouvant dégrader le fort polissage protégeant sa surface. N'immergez jamais le boîtier pour le nettoyer.
- Avant de ranger le four à pain après utilisation, assurez-vous qu'il a refroidi complètement, qu'il est propre et sec, que la cuillère et la lame de pétrissage ont été placées dans le tiroir, et que le couvercle est fermé.

DONNEES TECHNIQUES

Tension	:	230 V~ 50 Hz
Puissance consommée	:	600 Watt



Ce produit est en conformité avec les exigences des directives

12. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

13./14. GARANTIE / SERVICE CLIENT

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET CONSIGNES DE REJET DE L'APPAREIL

Emballage : Pour se prémunir contre les dommages engendrés par le transport, ce produit est livré avec un emballage de sécurité. Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés.



Les matériaux d'emballage sont des matériaux bruts et peuvent être réutilisés. Mettez de côté l'emballage et jetez-le de manière appropriée afin de protéger l'environnement. Pour de plus amples informations, contactez votre administration locale.



Les appareils usés ne doivent pas être jetés avec le reste des ordures ménagères. Jetez les appareils usés de manière adéquate ! Ainsi, vous contribuez à la protection de l'environnement. Votre administration locale vous donnera des informations sur les points de ramassage et leurs horaires d'ouverture.

GARANTIE

La garantie légale est valide 2 ans à partir de la date d'achat. En cas de défaut éventuel du produit, veuillez entrer en contact avec notre service client. Dans cette optique, nous vous recommandons de conserver toutes les preuves d'achat.

SERVICE CLIENT

Pour des questions d'ordre technique, des informations sur nos produits ou des commandes de pièces détachées, notre équipe est disponible aux horaires suivants :

Heures d'ouverture	:	Lundi au Vendredi, 9.00 à 18.00
Téléphone	:	+33-(0)1-699 147 65 (Appel gratuit à partir de l'Europe)
		<u>N'est pas joignable à partir d'un portable.</u>
E-Mail	:	sav@supportplus.fr
Site Internet	:	www.supportplus.fr

La source de près de 90% des plaintes peut être reliée à des erreurs de manipulation, qui peuvent être résolues en contactant notre ligne d'assistance. Nous vous prions par conséquent d'appeler ce numéro avant de retourner votre appareil à votre fournisseur. Ce service offre une assistance rapide et permet d'éviter les pertes de temps liées au renvoi de l'appareil vers le fournisseur.

IMPORTANTE REMARQUE : N'envoyez pas votre appareil à notre adresse sans y avoir été préalablement invité par notre équipe. Les coûts et les risques de pertes inhérents aux envois non concertés seront imputés à l'expéditeur. Nous nous réservons le droit de refuser les envois non sollicités ou de renvoyer les produits concernés aux frais de l'expéditeur.

129

FRANÇAIS

SupportPlus

Model: BKR-01701-LEU

Version Nr.	:	05.3
Page	:	129 (of 116 Pages)
Language	:	FR
Date	:	2006.06.21

Gentile Consumatore,

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto.

Preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni prima dell'uso, dell'installazione o della regolazione del nostro prodotto, in modo da assicurare una prestazione ideale e adempiere a tutte le norme di sicurezza durante l'uso.

Conservare questo manuale per un futuro riferimento.

CONTENUTI

1.	ILLUSTRAZIONI	2
2.	NORME PER LA SICUREZZA	131-133
	Norme per la sicurezza generale	131
	Precauzioni speciali per la macchina per fare pane	133
3.	PARTI E ACCESSORI	134
4.	INDICAZIONI FUNZIONI	135-137
5.	COME FARE IL PANE	137-138
6.	SPECIALI FUNZIONI	139
7.	INGREDIENTI	139-140
8.	INGREDIENTI PANE	140-142
9.	SOLUZIONE DEI PROBLEMI	143-145
10.	PULIZIA E CURA	146
11.	DATI TECNICI	146
12.	PROTEZIONE AMBIENTALE	147
13.	GARANZIA	147
14.	SERVIZIO CLIENTI	147

2. NORME PER LA SICUREZZA

Norme per la sicurezza generale



- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo del prodotto.
- Seguire tutte le istruzioni per evitare danni al prodotto causati da un uso improprio.
- In caso di passaggio a terzi del prodotto assicurarsi di aver incluso le istruzioni per l'uso.
- Conservare le istruzioni in un posto sicuro.
- Utilizzare il prodotto come indicato nelle istruzioni.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile dei danni causati dal trascuramento da parte del consumatore delle istruzioni per la sicurezza.



- Il prodotto non è adatto a fini commerciali.
- Prima dell'utilizzazione della piastra per la prima volta, assicurarsi che i watt ed il voltaggio corrispondano alla categoria riportata nelle istruzioni.
- Se non si conosce il voltaggio, richiedere l'aiuto di un tecnico elettricista. Connettere il prodotto ad un'alimentazione diversa da quella riportata potrebbe causare seri danni al prodotto.
- Non modificare l'alimentazione per alcun motivo.
- Non tirare mai l'elettrodomestico servendosi del cavo. Non tirare il cavo per disinserire la spina.
- Assicurarsi che il cavo o il cavo di estensione non possa essere tirato inavvertitamente o causare pericoli a terzi durante l'uso.
- Accertarsi che il cavo non venga danneggiato in seguito ad attorcigliamento, contatto o sfregamento contro superfici taglienti.
- Controllare la spina ed il cavo periodicamente.
- Se è necessario sostituire il cavo, rivolgersi al produttore o ad un suo rappresentante per evitare qualsiasi tipo di rischi.

2. NORME PER LA SICUREZZA

- Non toccare il piedino terminale della spina dopo il disinserimento dalla presa.
- In caso di uso di un cavo di estensione, assicurarsi che questo sia idoneo al wattaggio (600 watts).

- **Uso dell'apparecchiatura:**

Collocare l'apparecchiatura su una superficie piana e resistente al calore.

Il prodotto **non** deve essere posto in presenza di:

- Fonti di calore (come gas, fornelli e stufe).
- Oggetti infiammabili (quali tende).
- Posti umidi (ad es. bagno).
- All'esterno.



- **Pericolo di scossa elettrica:**

Non utilizzare l'apparecchio nei seguenti casi:

- **Danno visibile.**
- **L'apparecchio è caduto.**
- Le parti elettriche sono entrate in contatto con **acqua**:
 - Non immergere l'apparato in acqua o altri liquidi.
 - Non toccare il cavo e la presa elettrica o la pressa per sandwich con le mani bagnate.



- **Rischio di shock elettrico:**

Non inserire alcun oggetto all'interno dell'elettrodomestico. Non aprire, in alcuna circostanza, il rivestimento di protezione.

- In caso di danno o malfunzionamento del prodotto, disinserire la spina immediatamente. Se il prodotto non funzionasse correttamente rivolgersi immediatamente ad un tecnico elettricista qualificato.
- Non tentare di riparare l'elettrodomestico senza l'aiuto di personale specializzato con pezzi di ricambio non originali, al fine di garantire l'integrità del prodotto.

2. NORME PER LA SICUREZZA

- Non tentare la riparazione con l'aiuto di persone non familiari col prodotto o senza aver letto attentamente le istruzioni per l'uso. Tale raccomandazione è rivolta soprattutto a bambini e persone disabili.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

Precauzioni speciali per la macchina per fare pane

- Staccare sempre la presa elettrica dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente elettrica.
- Prima del primo uso, programmare la macchina per fare pane nel modulo di cottura e farla riscaldare mentre è vuota per ca. 10 minuti. Dopo essersi raffreddata, pulire l'apparato. Asciugare tutte le parti accuratamente ed assemblarle in modo che l'apparato sia pronto all'uso.
- **Attenzione, superficie calda!** La temperatura della superficie della **macchina per fare pane** può essere molto alta mentre è in funzione.
- Durante l'utilizzo, toccare la **macchina per fare pane** solo tramite le maniglie.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso prima di toccarne la superficie o altre parti.
- Non muovere la macchina per fare pane durante l'uso.

3. PARTI E ACCESSORI

4. INDICAZIONI FUNZIONI

PARTI E ACCESSORI

Figura 1, pagina 2:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Veduta finestra | 6. Cassetto |
| 2. Coperchio | 7. Lama di impasto |
| 3. Vaschetta pane | 8. Misurino |
| 4. Pannello di controllo | 9. Cucchiaino misurino |
| 5. Cassonetto | 10. Uncino |

INDICAZIONI FUNZIONI

Figura 1/2, pagina 2:

Accensione

Nel momento in cui la macchina per fare il pane è connessa alla presa di corrente, si sente un "beep" e nel display appare dopo un po' "3:00". I due punti fra il 3 e gli zeri, non sono emittenti. Le frecce puntano su 2.0LB e MEDIUM. Queste sono le impostazioni preimposte.

Aprire il coperchio

Aprire il coperchio premendo il pulsante UNLOCK (20) sul pannello di controllo ed elevare il manico del coperchio.

Usare il cassonetto

Il cassonetto (6) viene usato per conservarvi il cucchiaino a misurino (9) e la lama di impasto.

START / STOP

Per avviare e fermare un programma di cottura selezionato:

Per avviare un programma, premere una volta il pulsante **START/STOP** (13) e si sentirà un breve beep. I due punti nel **display tempo** (18) saranno intermittenti e l'**Indicatore luce** (12) si illumina, così inizia il programma. Tutti gli altri pulsanti vengono disattivati, eccetto **START/STOP** (13), dopo l'inizio del programma.

Per fermare il programma, premere il pulsante **START/STOP** (13) per ca. 3 secondi fino a che il beep confermi lo stop. Questa caratteristica aiuta a prevenire involontarie interruzioni all'azione programmata.

4. INDICAZIONE FUNZIONI

MENU

Il pulsante menu (15) viene usato per installare i differenti programmi. Il programma cambierà ogni volta che questo si preme, seguito da un breve beep. Premere il pulsante continuamente e i 12 programmi (11) passeranno in ciclo e verranno mostrati nell'**indicatore programmi** (12). Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 12 programmi sono descritte nel seguente paragrafo.

1. **Basico:** impasta, cresce e cuoce pane normale. Vi si possono aggiungere ingredienti. Per aggregare sapore.
2. **Francese:** impasta, cresce e cuoce con maggiore tempo di crescita. Pane cotto con questo programma, avrà una crosta croccante ed una struttura leggera.
3. **Frumento intero:** impasta, cresce e cuoce pane a frumento intero. Questo programma ha un più lungo tempo di preriscaldamento, per permettere al grano di assorbire acqua ed espandersi. Non si raccomanda di rimandare questa funzione che potrebbe risultare miserabilmente.
4. **Veloce:** impasta, cresce e cuoce pane con bicarbonato di sodio o lievito. Pane cotto con Questo programma, usualmente risulta più piccolo ma con densa struttura.
5. **Dolce:** impasta, cresce e cuoce sweat bread. Pane cotto con Questo programma, risulta croccante e dolce.
6. **Ultra veloce-I:** impasta, cresce e cuoce una pagnotta di 1.5LB in brevissimo tempo. Pane cotto con Questo programma è più piccolo e irregolare che il pane fatto con il programma veloce.
7. **Ultra veloce-II:** lo stesso del precedente, ma impasta una pagnotta di 2.0LB.
8. **Pasta di pane:** impasta e cresce, ma non cuoce. Rimuove pasta per formare rulli di pane, pizza, pane al vapore, ecc.
9. **Miele:** usato per bollire miele e marmellate.
10. **Panettone:** impasta, cresce e cuoce, cresce con soda o lievito.
11. **Sandwich:** impasta, cresce e cuoce pane da sandwich. Pane cotto con Questo programma è di struttura leggera e di crosta sottile.
12. **Bake:** solo cuoce; non impasta e cresce. Viene anche usato per aumentare il tempo di cottura di programmi selezionati.

COLORE

Con il pulsante **COLORE** (19) si può selezionare per la crosta tra colore CHIARO, MEDIO o SCURO. Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato.

GRANDEZZA PAGNOTTA

Premere il pulsante **GRANDEZZA PAGNOTTA** (16) per selezionare la misura di pane desiderata. Si prega di notare, che il tempo totale di questa operazione può variare dipendendo dalle differenti grandezze di pagnotta.

4. INDICAZIONE FUNZIONI

RITARDO/ANTICIPO (TEMPO+ o TEMPO-)

Se non si vuole attivare la macchina per fare pane immediatamente, si può usare questo pulsante (17) per programmare il tempo.

inserire il tempo prima di che il pane sia pronto, premendo il pulsante **TEMPO+** (17) o **TEMPO-** (17). Si prega di notare che il tempo programmato dovrebbe includere il tempo di cottura del programma selezionato. Alla fine del tempo programmato, si troverà pane che fresco che scotta pronto al momento desiderato. Prima, selezionare il programma ed i gradi del colore. Poi premere **TEMPO+** (17) o **TEMPO-** (17) per anticipare o ritardare la cottura di 10 minuti.. il massimo del tempo programmabile è di 13 ore.

Esempio: sono le 8:30 della sera e desidera avere il pane pronto per le 7:00 del mattino seguente, corrisponde a 10 ore e 30 minuti. Selezionare un programma, colore, grandezza pagnotta e premere **TEMPO+** (17) o **TEMPO-** (17) per regolare il tempo fino a che l'ora 10:30 appare sullo schermo LCD. Premere il pulsante **STOP/START** (13) per attivare il programma in anticipo. I punti lampeggeranno e l' LCD conterà alla rovescia per mostrare il tempo rimanente. Quando alle 7:00 del mattino seguente si sveglierà, troverà il suo pane fresco pronto. Se non si voglia tirar fuori immediatamente, la funzione di tenerlo al caldo inizia automaticamente e rimane attiva per un'ora.

Nota: per la cottura in anticipo o postecipata, non usare alcun ingrediente facilmente deteriorabile tipo uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

Tenere al caldo

Il pane può essere tenuto al caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Se lo vuole tirare fuori, disattivare questo programma premendo il pulsante **STOP/START** (13).

Memoria

Se l'alimentazione di corrente viene interrotta durante la cottura del pane, questo processo continua automaticamente per ulteriori 15 minuti dopo che ritorna la corrente, anche senza premere il pulsante **START/STOP** (13). se il tempo di mancanza di corrente eccede i 15 minuti, la memoria della macchina per fare il pane viene cancellata e bisogna riattivarla manualmente. Se il processo della pasta non è andato oltre che all'impasto, quando è andata via la corrente, si può premere il pulsante **STOP/START** (13) per ricominciare il programma dall'inizio.

Ambiente

La macchina lavora bene in un vasto rango di temperatura, ma può succedere di ottenere una differente grandezza di pagnotta tra un pane cotto in una stanza con tanto calore ed uno cotto in una stanza molto fredda. Suggeriamo che la stanza sia di temperatura tra i 15°C e 34°C.

4. INDICAZIONE FUNZIONE

5. COME FARE IL PANE

Display di avviso

1. Se il display mostra "H:HH" dopo che il programma è stato attivato, (vedi in basso fig. 1) La temperatura all'interno della macchina è troppo alta e bisogna fermare il programma. Aprire il coperchio e far raffreddare la macchina per 10 a 20 minuti. Prima di ripartire.
2. Se il display mostra "E:EE" dopo aver premuto **START/STOP** (13), (vedi in basso fig. 2) Il sensore temperatura è stato disconnettato e bisogna che venga attentamente controllato un esperto autorizzato.

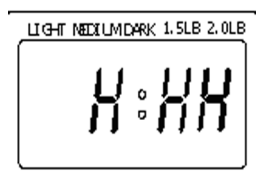


FIGURE 1

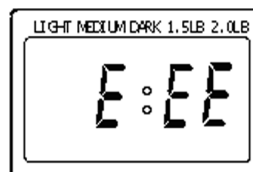


FIGURE 2

COME FARE IL PANE

1. Piazzare la vaschetta in posizione, poi dare un giro in senso orario fino a che si incastri correttamente in posizione. Fissare la frusta nella propria base e girare anche questa in senso orario fino all'incastro. Si raccomanda di riempire i fori di margarina resistente al calore prima di porvi le fruste; ciò previene che la pagnotta si attacchi intorno alle fruste e permette che queste si rimuovano facilmente dal pane.
2. Versare gli ingredienti nella vaschetta seguendo l'ordine indicato nella ricetta. Usualmente, acqua o altre sostanze liquide, vengono versate prima del resto, poi si aggiungono zucchero, sale e farina. Aggiungere lievito o polvere di crescita per ultimo. In caso di pasta pesante con alto segale o porzioni di pasto pesante, si suggerisce di porre gli ingredienti in ordine contrario. Es. Versare nel cassonetto prima il lievito secco e farina, poi liquidi alla fine per ottenere un migliore impasto.
3. Quando si aggiunge il lievito, usare le dita per formare piccole rientranze alla farina ed in queste aggiungervi il lievito. Assicurarsi che quest'ultimo non venga in contatto con gli ingredienti liquidi o sale.
4. Chiudere il coperchio gentilmente e connettere la spina alla presa di corrente.

5. COME FARE IL PANE

5. Premere il pulsante **Menu** (14) finchè appare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante **COLORE** (19) per selezionare il colore di crosta desiderato.
7. Premere il pulsante **LOAF SIZE** (grandezza pagnotta) (16) per selezionare la grandezza desiderata (1.5LB o 2.0LB).
8. Impostare il tempo in anticipo o posticipato premendo il pulsante **Time+** (17) o **Time-** (17). Questo passo si può saltare se si voglia che la macchina venga attivata immediatamente.
9. Premere il pulsante **START/STOP** (13) per attivare la macchina.
10. Per i programmi **BASICO, FRANCESE, PANE INTERO AL FRUMENTO, DOLCI E SANDWICH**, verrà emesso un lungo segnale beep durante l'operazione, che avverte di aggiungere gli ingredienti. Si prega quindi, di aprire il coperchio ed aggiungerli. È normale che il vapore fuoriesca dalle fessure del coperchio durante la cottura.
11. Una volta che il programma è completo, la macchina emette un beep. premere. Il pulsante **START/STOP** (13) per ca. 3-5 secondi per fermare il suono emesso. Per tirare fuori la vaschetta, aprire il coperchio e while e con un guanto da forno, afferrare fermemente il cassetto per il manico; girarlo in senso antiorario e gentilmente tirarlo fuori dalla macchina.
12. Usare una spatola antiaderente per staccare gentilmente i lati del pane dal cassetto. **Cautione:** entrambi sono molto caldi! Trattarli sempre con cautela e con guanti da forno.
13. Girare il cassetto del pane al contrario su di una superficie pulita e di cottura e agitarlo gentilmente fino a che il pane cada sulla griglia.
14. Rimuovere il pane e lasciarlo raffreddare per ca. 20 minuti prima di affettarlo.
15. Se non si trova nelle vicinanze della macchina quando termina il programma, e non è in grado di premere il pulsante **START/STOP** (13), il pane verrà tenuto automaticamente al caldo per 1 ora.
16. Se la macchina non è in uso o un'operazione è completa, disconnettere dalla presa di corrente.

Nota: prima di tagliare il pane, usare il gancio per rimuovere le fruste nascoste o nel pane che è molto caldo; mai rimuovere le fruste con le mani.

6. SPECIALI FUNZIONI

7. INGREDIENTI

SPECIALI FUNZIONI

- Per pane veloce

Pane veloce viene impastato con polvere di lievito e bicarbonato di sodio che vengono attivati da umidità e calore. Per un perfetto pane veloce, suggeriamo di versare tutti gli ingredienti liquidi nel fondo del cassonetto e quelli secchi al di sopra. Durante la mischia iniziale, la pastella di pane e gli ingredienti secchi si raccolgono negli angoli del cassonetto. Può essere necessario dover aiutare con la mischia adoperando una spatola, per evitare che si formino glumi di farina.

- I programmi Ultra veloci

La macchina è capace di cuocere una panella entro 1 ora (esattamente 58 minuti) con i programmi **Ultra veloci**. Il pane cotto usando questi programmi, risulta un po' più denso nella struttura. **Ultra veloce I** viene usato per cuocere la panella di 1.5LB e l' **Ultra veloce II** è per la panella di 2.0LB. si prega di notare, che l'acqua deve avere una temperatura tra i 48—50°C. bisogna usare un termometro da cucina, per misurare la temperatura che è basilare e critica per la prestazione della cottura. Di fatti, se questa è troppo bassa, il pane non cresce fino alla misura dovuta se invece la temperatura è troppo alta, uccide il lievito prima che agisca nel crescimento effettuando così la prestazione della cottura nuovamente.

INGREDIENTI

Un importante passo per fare un buon pane, è quello di usare le proprie quantità di ingredienti. Si raccomanda tenacemente di usare il misurino in coppa e cucchiaino per ottenere le quantità dovute che influenzano grandemente i risultati della qualità del pane.

- Pesare gli ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o soluzione di latte in polvere, dovrebbero venire misurati nel misurino in coppa.

Osservare il livello di misurazione guardando il misurino in coppa orizzontalmente.

Dopo aver misurato olio da cucina o altri ingredienti, pulire il misurino accuratamente assicurandosi che non vi siano altri ingredienti.

- Misurare le polveri

Gli ingredienti in polvere vengono tenuti in condizione naturale e libera. Livellare gentilmente il becco del misurino in coppa usando una spatolina per assicurare una misurazione accurata.

7. INGREDIENTI

8. INGREDIENTI PANE

-Sequenza degli Ingredienti

La sequenza degli ingredienti è da osservare. Generalmente, si susseguono così: liquidi, uova, sale e latte, polveri ecc. Quando si depongono gli ingredienti, può succedere che la farina può essere completamente bagnata ed lievito.

Si può solo deporre nel mezzo della farina asciutta. Inoltre, il lievito non può entrare in contatto con sale. Dopo che la farina è stata impastata per un tempo, verrà emesso un beep che ricorda di versare alcun altro ingrediente nella mischia. Se questi vengono aggiunti troppo presto, il sapore diminuisce a causa di una mischia troppo lunga. Quando si programma la funzione di anticipare/postecipare di un lungo tempo, non aggiungere mai ingredienti deteriorabili tipo uova o frutti.

INGREDIENTI PANE

-Farina da pane

La farina da pane ha un alto livello di glutine (anche chiamata farina ad alto livello glutineo che è quindi di alto contenuto proteico). Ha una buona elasticità e ritiene il pane dal restringersi dopo la crescita. Il contenuto di glutine è maggiore di quello nella comune farina quindi si può usare per fare pane di grandi misure e migliore fibra interiore. La farina da pane è l'ingrediente più importante nella produzione del pane.

- Farina pura

La farina pura è composta dalla mischia di frumento, ben selezionato, soffice e duro e applicabile nella cottura di pane espressa di dolci.

- Farina di frumento intero

La farina di frumento intero viene ottenuta dalla frantumazione del frumento che ne contiene pelli e glutine. La farina di frumento intero è più pesante e nutritiva di quella comune. Il pane fatto con questa, è usualmente di piccole misure. Molte ricette vengono usualmente combinate di farina di frumento intero e farina di pane, per ottenere il migliore dei risultati.

- Farina di grano scuro

La farina di grano scuro, anche chiamata "farina grezza", è un tipo di farina ad alto contenuto di fibre ed è simile a quella di frumento intero. Per ottenere la grande misura dopo la crescita, bisogna usarla in combinazione con un'altra proporzione di farina da pane.

- Farina da dolci

La farina da dolci viene ottenuta dalla frantumazione di frumento soffice o a basso contenuto proteico, specialmente usato per fare dolci. Anche se questi differenti tipi di farina sembrano essere molto simili, la prestazione del lievito o

8. INGREDIENTI DEL PANE

L'assorbimento di varie farine si differenzia grandemente in base alla loro zona di crescita, alla ragione di crescita, al processo di frantumazione ed al periodo di stagionamento. Si può scegliere tra farine di differenti marche per provarne il sapore, compararle tra loro e poi selezionare le preferite.

Quelli dai quali si ottengono i migliori risultati in accordo alle proprie esperienze e sapore.

- Farina di cereali e di avena

Farine cereali e di avena, vengono ottenute dalla frantumazione di cereali ed avena rispettivamente. Entrambi sono gli ingredienti additivi per la produzione di pane grezzo e, vengono usati per concentrare sapore e struttura.

- Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per dare un sapore dolce e colore al pane, ed alimenta il lievito. Lo zucchero bianco è quello comunemente usato, la polvere di zucchero o lo zucchero cotto vengono usati in ricette speciali,

- Lievito

Il lievito ha il compito di fermentare lo zucchero presente nella farina o quello aggiunto alla pagnotta. Questa fermentazione emana l'anidride carbonica rinchiusa nelle piccole bolle presenti. Il risultato è la crescita della pagnotta, ed un soffice interiore. Il lievito, per la fermentazione si alimenta dei carboidrati di zucchero e di farina.

- 1 Cucch. Lievito in polvere = 3/4 cucch. Lievito istantaneo
- 2 Cucch. Lievito in polvere = 1.5 cucch. Lievito istantaneo
- 5 Cucch. Lievito in polvere = 3 3/4 cucch. Lievito istantaneo

Il lievito deve venir conservato in frigorifero o viene ucciso dalle alte temperature. Prima dell'uso, controllare la data di scadenza. Depositarlo in frigorifero il più presto possibile dopo ogni uso. Normalmente, la causa per una mancata lievitazione del pane, è proprio dovuta al lievito morto.

I passi descritti qui in basso sono per controllare se il suo lievito è fresco ed attivo o no:

1. Versare 1/2 bicchiere di acqua calda (45-50°C) nel misurino.
2. Aggiungervi 1 cucchiaino di zucchero bianco e mischiare, poi spruzzare 2 cucch. Di lievito su quest'acqua.
3. Porre questo misurino con il contenuto in un posto caldo per ca. 10min. non mescolare l'acqua
4. La schiuma dovrebbe arrivare al contenuto di 1 bicchiere o il lievito risulta morto o inattivo.

8. INGREDIENTI DEL PANE

- Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane ed il colore della crosta ma può anche ritenere il lievito dal crescere. Mai usare troppo sale. Se non si vuole usare sale, che non si usi; il pezzo di pane risulterà più grande.

- Uova

Le uova migliorano la struttura del pane, lo rendono più nutritivo e grande in misura ed, aggregano al pane uno speciale sapore di uovo. Quando si usano le uova, bisogna sbatterle e mischiarle uniformemente alla pagnotta .

-Grassi, burro ed oli vegetali

I grassi rendono il pane più soffice e ne aumentano la durata. Il burro dovrebbe essere sciolto o in piccoli pezzi prima dell'uso, in modo poter essere mischiato uniformemente quando si prende dal frigorifero.

- Lievito in polvere

Il lievito in polvere (o baking powder) viene maggiormente usato per la crescita nella cottura **ULTRA veloce** di pane e dolci. Non ha bisogno di tempo di crescita e produce gas che forma le bolle che ammorbidiscono la struttura del pane.

- Bicarbonato di sodio

Gli stessi principi di quelli elencati nel lievito in polvere. Il bicarbonato di sodio si può anche usare in combinazione con il baking powder.

- Acqua ed altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In Generale, la temperatura dell'acqua dovrebbe essere tra 20°C e 25°C. tuttavia, per il pane **ULTRA veloce**, la temperatura dovrebbe essere tra 45-50°C per raggiungere la velocità di crescita di questa ricetta. L'acqua può eventualmente venire sostituita da latte fresco o acqua mischiata al 2% di latte in polvere, che rende il sapore del pane più intenso e migliora il colore della crosta. Alcune ricette possono contenere succhi per il proposito di intensificare il sapore del pane, es.: succo di mela, di arancia, limone ecc.

9. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

SOLUZIONE DEI PROBLEM

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Fumo fuoriesce dal foro di ventilazione durante la cottura	Alcuni degli ingredienti aderiscono agli elementi di calore o hanno aderito al loro precedente uso, o è olio rimasto sulla superficie dell'elemento.	Disconnettere la macchina per fare pane e pulire gli elementi di calore con cautela, attenzione a non bruciarsi. Durante il primo uso, assicurarsi di lavorare all'asciutto ed aprire il coperchio.
La crosta del fondo del pane è troppo spessa.	Il pane è stato tenuto caldo e lasciato nel cassonetto della macchina per troppo tempo, in modo da perdere troppa acqua.	Tirare il pane fuori dal cassonetto velocemente, senza tenerlo al caldo.
È molto difficile tirare il pane fuori dal cassonetto	Le fruste aderiscono fortemente al loro incastro nel cassonetto del pane.	Dopo aver tirato fuori il pane, versare acqua bollente nel cassonetto ed immergere la frusta per 10 minuti, poi tirarla fuori e pulirla
Gli Ingredienti non vengono impastati in maniera omogenea e vengono cotti male	1. Programma o menu Impropriamente selezionato	Selezionare il menu del programma corrispondente
	2. Dopo la programmazione, è stato aperto il coperchio varie volte, facendo sì, che il pane fosse secco e di crosta incolore.	Non aprire il coperchio durante l'ultimo crescimento
	3. Troppa resistenza di impasto, le fruste non possono ruotare ed impastare adeguatamente.	Controllare il foro della frusta, tirare fuori il cassonetto del pane e provare la macchina senza questo. Se ora il funzionamento ancora non è normale, contattare un servizio autorizzato di Funzioni.
Mostra "H:HH" dopo aver premuto il pulsante START/STOP (13).	La temperatura nella macchina è troppo alta per fare il pane	Premere il pulsante START/STOP (13) e disconnettere la macchina. Tirare fuori il cassonetto ed aprire il coperchio fino a che la macchina si raffreddi.

9. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Si sente il rumore del motore che lavora ma la pasta non è stata impastata	La vaschetta del pane è stata fissata impropriamente o la pasta è troppo grande per essere impastata	Controllare che la vaschetta sia fissata propriamente e che la pasta sia preparata secondo la ricetta e gli ingredienti dati pesati correttamente
Il pezzo di pane è troppo grande e dà pressione al coperchio	Ingredienti sproporzionati. Troppo lievito, zucchero, farina, liquidi o la combinazione può risultare in una pagnotta che eccede la capacità del cassonetto pane	Controllare la quantità di lievito e la sua prestazione. Aumentare propriamente la temperatura dell'ambiente.
La pagnotta è troppo grande e fuoriesce dal cassonetto del pane.	La quantità dei liquidi è troppa e rende la pagnotta troppo tenera, o il lievito è eccessivo.	Ridurre la quantità dei liquidi e migliorare la rigidità della pagnotta
Il pane crolla nella parte centrale durante la cottura.	1. La farina non è polvere forte e non può sostenere la pasta.	Usare farina da pane o farina forte.
	2. L'azione del lievito è troppo rapida o di temperatura troppo alta.	Usare lievito al di sotto della temperatura ambientale
	3. L'eccesso di acqua rende la pagnotta bagnata e troppo soffice.	Regolare la quantità di acqua in accordo alla ricetta
Il pane è troppo pesante e la struttura troppo spessa.	1. Troppa farina o poca acqua	Ridurre la farina o aumentare l'acqua
	2. Troppi ingredienti alla frutta o troppa farina di frumento intero.	Ridurre la quantità dei corrispondenti ingredienti ed aumentare quella del lievito

9. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il mezzo del pane risulta vuoto tagliandolo	1. Acqua o lievito in eccesso o manca sale	Ridurre la quantità di acqua o lievito e controllare il contenuto di sale.
	2. Acqua troppo calda	Controllare la temperatura dell'acqua. Non aggiungere forti e glutinosi ingredienti.
La superficie del pane si aderisce con polvere asciutta	1. Vi è un forte ingrediente glutinoso tipo burro, banane, ecc.	Non aggiungere forti e glutinosi ingredienti.
	2. Pasta non adeguatamente impastata per mancanza di acqua.	Controllare l'acqua e la costruzione meccanica della macchina..
La crosta è troppo spessa e scura quando si preparano panettoni o cibi con eccesso di zucchero	Differenti ricette o ingredienti hanno grandi effetti sulla produzione del pane. L'eccesso di zucchero rende la cottura più scura	Se il colore di cottura è troppo scuro per una ricetta con eccesso di zucchero, premere START/STOP (13) per interrompere il programma 5-10min prima del tempo impostato. Tenere il pane o panettone nella macchina per ulteriori 20 minuti e con coperchio chiuso prima di rimuoverlo

10. PULIZIA E CURA

11. DATI TECNICI

PULIZIA E CURA

Disconnettere la macchina dall'alimentazione di corrente e lasciarla raffreddare prima di pulirla

- **Vaschetta pane:** pulire l'interno ed esterno con un panno umido. Non usare alcun agente di pulizia aggressivo o abrasivo sulla superficie non aderente. La vaschetta deve essere completamente asciutta prima dell'istallazione.
- **Fruste di impasto:** se la barra di impasto è difficile da rimuovere dall'asta, riempire il contenitore di acqua calda e farla assorbire per ca. 30 minuti. Così poi rimuovere facilmente le fruste per la pulizia. Pulire le fruste con cautela, con un panno di cotone umido. Si prega di notare che sia la vaschetta che la frusta, non vanno deposti in lavastoviglie per la pulizia.
- **Coperchio e finestra:** pulire il coperchio dall'interno ed esterno con un panno umido.
- **Cassonetto:** gentilmente pulire la superficie esteriore del cassonetto con un panno umido. non usare alcun detergente abrasivo o verrebbe danneggiato lo smalto di alta qualità della superficie del cassonetto. Mai immergere il cassonetto in acqua per lavarlo.
- Prima di conservare la macchina per fare il pane, assicurarsi che si sia raffreddata completamente, che sia pulita ed asciutta, che il cucchiaino e la frusta siano nel cassetto e che il coperchio sia chiuso.

DATI TECNICI

Voltaggi in azione	:	230 V~ 50 Hz
Energia	:	600 Watt



Questo prodotto aderisce alle direttive europee

12. PROTEZIONE AMBIENTALE

13/14. GARANZIA / SERVIZIO CLIENTI

PROTEZIONE AMBIENTALE E SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

Materiali per l'imballaggio: per assicurare la protezione durante il trasporto dell'elettrodomestico, il prodotto è consegnato in una confezione protetta. I materiali potranno essere riciclati.



I materiali per il confezionamento essendo grezzi, potranno essere riutilizzati. Separare i materiali, quindi smaltirli conformemente alle norme. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla propria amministrazione locale.



I dispositivi usurati non devono essere smaltiti come rifiuti domestici! Smaltire i dispositivi usurati correttamente! **In modo da contribuire alla protezione ambientale.** L'amministrazione locale darà informazioni su relative punti e orari di raccolta.

GARANZIA

La garanzia legale sarà valida per 2 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di eventuali difetti del prodotto, contattare il nostro servizio clienti. A tale proposito, si raccomanda di conservare tutte le ricevute d'acquisto.

SERVIZIO CLIENTI

Per richieste tecniche, informazioni sui nostri prodotti e ordini riguardanti pezzi di ricambio, il nostro team sarà disponibile nei giorni e negli orari seguenti:

Orari del servizio : dal Lunedì al venerdì dalle 9.00 am alle 6.00 pm
Telefono : 00800 / 77 77 88 99
(Numero senza costi aggiunti per tutta Europa)
Questo numero non può essere usato dai cellulari.
E-Mail : service@supportplus.org
Sito web : www.supportplus.org

Circa il 90% dei reclami sono dovuti ad errori di operazione e possono quindi essere risolti contattando una linea speciale. Richiediamo quindi di usare tale linea prima di rimandare il prodotto al rivenditore. Tale servizio fornirà assistenza immediata evitando il processo di resituzione al rivenditore stesso.

IMPORTANTE: non inviare l'elettrodomestico al nostro indirizzo senza prima aver effettuato specifica richiesta al nostro team. I costi ed i rischi di perdita saranno addebitati al mittente. Ci riserviamo inoltre il diritto di rifiutare posta non richiesta o di mandare indietro il tutto a spese del mittente.

SupportPlus

HEADOFFICE

SupportPlus Europe B.V.
Marssteden 20, 7547 TC
Enschede, The Netherlands
Tel: +31-(0) 534 558 000
Fax: +31-(0) 534 558 100
Email: info@supportplus.org
Website: www.supportplus.org

SupportPlus Austria GmbH
Halbgasse 3-5/1, A-1070 Wien
Austria
Tel: +43-(0)1-522 165 6
Fax: +43-(0)1-522 168 6
Email: info@supportplus.at
Website: www.supportplus.at

SupportPlus Switzerland GmbH
Seefeldstrasse 69, CH-8008
Zürich, Switzerland
Tel: +41-(0)43-48 83 720
Fax: +41-(0)43-48 83 500
Email: service-gb@supportplus.org
Website: www.supportplus.org

SupportPlus China Ltd.
19F, Unit F-K, Pufa Tower
588 South Pudong Road
200120 Shanghai, PR China
Tel: +86-(0)21-587 952 68
Fax: +86-(0)21-584 040 67
Email: info@supportplus.cn
Website: www.supportplus.cn

SupportPlus UK Ltd.
109B Regents Park Road
London NW1, 8UR
United Kingdom
Tel: +44-(0)207-483 565 0
Fax: +44-(0)207-722 078 9
Email: service-gb@supportplus.org
Website: www.supportplus.org

SupportPlus Spain SL
CL Menta, No 14-16, Local 5
08950 Esplugues de Llobregat
Barcelona, Spain
Tel: +34-(0)93-470 057 7
Fax: +34-(0)93-470 057 8
Email: info@supportplus.fr
Website: www.supportplus.fr

SupportPlus Asia Ltd.
17F, Unit 1708, Harcourt House
39 Gloucester Road, Wanchai
Hong Kong
Tel: +852-2527 7955
Fax: +852-2527 7966
Email: info@supportplus.cn
Website: www.supportplus.cn

SupportPlus France SAS
ZAC du Bois Chaland
3 Rue des Pyrénées CE 2921
91029 Evry Cedex, France
Tel: +33-(0)-699 47 60
Fax: +33-(0)1-649 728 49
Email: info@supportplus.fr
Website: www.supportplus.fr

SupportPlus Australia Pty. Ltd.
Suite 3, 100-102 Dover Street
Richmond Vic. 3121, Australia
Tel: +61-(0)3-942 902 22
Fax: +61-(0)3-942 908 88
Email: info@supportplus.biz
Website: www.supportplus.biz

SupportPlusDeutschlandGmbH
Billstr. 30, D-20539 Hamburg
Germany
Tel: +49-(0)40-780 896 10
Fax: +49-(0)40-780 896 12
Email: info@supportplus.de
Website: www.supportplus.de

SupportPlus Italia
Via per Civesio 2
San Donato Mil.se 20097 (MI), Italy
Tel: +39-(0)2-518 002 36
Fax: +39-(0)2-556 036 02
Email: service-it@supportplus.org
Website: www.supportplus.it

SupportPlus North America Inc.
1875 Century Park East, Suite 2150
Los Angeles, Ca 90067, USA
Tel: +1-(0)310-226-6740
Email: info@supportplususa.com
Website: www.supportplususa.com

SupportPlus

Mukade Technical
Documentation Ltd.

Last change : 17 Apr 2006

Liventa

SupportPlus

Mukade Technical
Documentation Ltd.

Last change : 17 Apr 2006