

H Koenig

bake440

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual do usuário
Manual de instruções



Bread maker

Machine à pain
Brotbackautomat
Broodmachine
Máquina de pan
Macchina del pane
Máquina de pão



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs. Always use hot pads or oven mitts when handling hot bread and bread pan.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance during operation.
- To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.

- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Set bread pan on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot bread pan directly on the counter, table or other surface.
- Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
- Do not use your bread maker with a converter or transformer. This will destroy the electronic controls.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- For household use only.

CLEANING YOUR BREADMAKER

1. Unplug the cord from the electrical outlet and allow the appliance to cool completely before cleaning.
2. After the bread is removed from the bread pan, and the pan has cooled, fill it half-full with warm water and a small amount of dish soap. Allow the bread pan to soak for 5 to

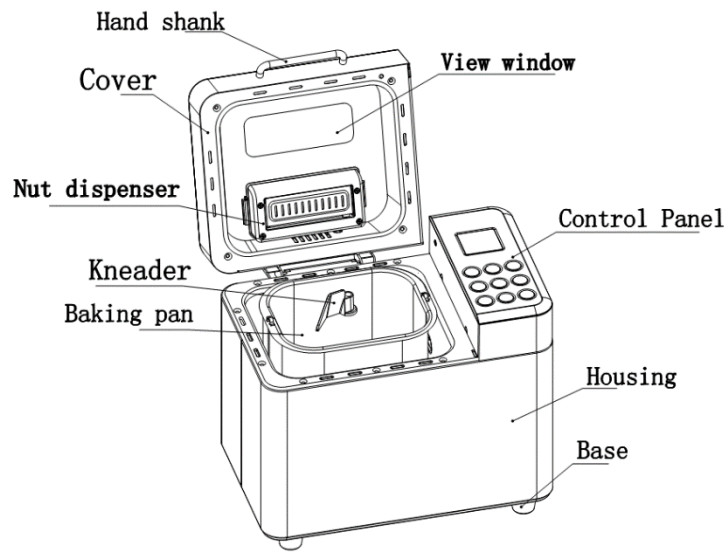
20 minutes, or until the knead blades can be lifted off of the shafts. You may need to twist the knead blades slightly to loosen. If the knead blades are difficult to remove after soaking, secure the cross bar on the underside of the bread pan while twisting the knead blades to loosen. Wash the inside of the bread pan and knead blades with a soft cloth, rinse and dry. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, oven cleaners, abrasive scouring pads, or cleansers on the bread pan or knead blades, as damage to the coating or finish can occur. Replace the knead blades on the shaft.

3. Never immerse the bread pan in water or wash in an automatic dishwasher as damage to the bearing that turns the knead blade can occur. Wipe the inside of the oven chamber and the outside surfaces of the bread maker with a damp cloth if necessary. Never dip the appliance in water or fill the baking compartment with water! The lid cannot be removed for cleaning.

USE ENVIRONMENT

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

PARTS AND FEATURES



Measuring cup



Measuring spoon



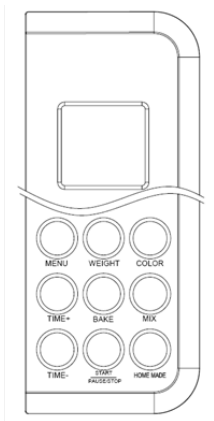
Hook
(Kneading paddle
remover)



Kneading paddle

FUNCTION INTRODUCTION

1. CONTROL PANEL



2. POWER “ON”

Plug the bread maker into power supply, a beep will be heard and “3:10” will be displayed. But the colon between the “3” and “10” don’t flash constantly. And “1” is the default program. The arrows point to “750g” and “MEDIUM” as they are default settings.



3. START/STOP BUTTON

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

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




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

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

4. PRE-PROGRAMMED MENU

Press MENU button to select your desired programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the corresponding program number will be cycled to show on the LCD display.

5. CRUST COLOR

Press COLOR button to select your desired setting: Light, Medium, or Dark crust   . This button is adjustable in programs menu 1-7, 10, 13-15.

6. WEIGHT

Press the Weight button to choose your desired gross weight (500g, 750g, 1000g). This button is adjustable in programs menu 1-7.

7. DELAY TIMER (“▲ or ▼”)

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

NOTES

- Set the Delay Time after selecting PROGRAM MENU, WEIGHT, and CRUST COLOR.
- Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.
- You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the ▲ or ▼. Please note the delay time should include the baking time of program. After baking program is completed the bread machine will shift to the Keep Warm setting for 1 hour. Before start making

bread, press the program menu and crust color are select first, by pressing ▲ or ▼ to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours.

POWER INTERRUPTION

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

WARNING DISPLAY

”HHH”-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button (see below figure1) to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.


”EE0”-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button (see below figure2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.

H : HH E : E0

Figure 1

Figure 2

KEEP WARM

After baking program is complete, the bread machine will beep 10 times and shift to Keep Warm setting for 1 hour. It will be displayed “0:00”. After 60 minutes, the symbol  will be shown on the LCD display. To cancel the Keep Warm process, press the START/STOP button for 3 seconds.

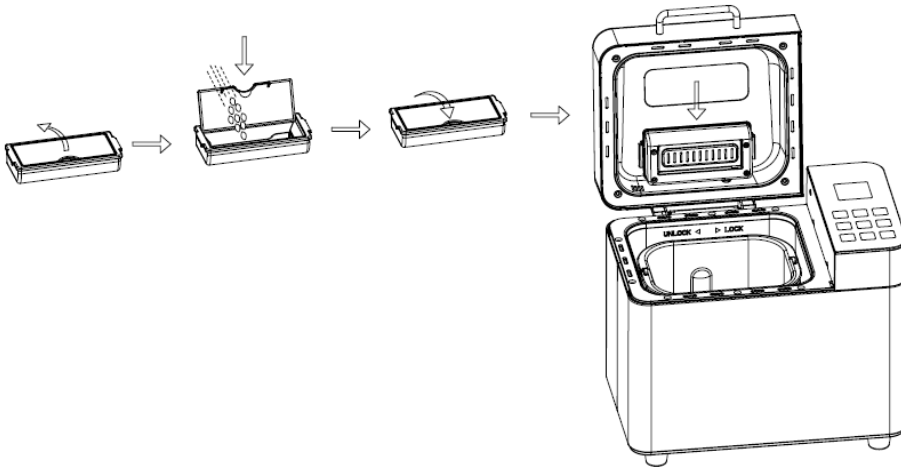
TIP : Removing bread immediately after baking program is complete will prevent crust from becoming darker.

USING THE FRUIT & NUT DISPENSER

If you wish to add nuts or seeds to your loaf, and keep the best flavor, better not put them into flour at the beginning of the preparation. Otherwise they would lose flavor and texture.

Automatic adding add-ins (fruits, nuts, raisins) function will help you without waiting by the side of bread maker. Tip in the nuts or seeds at dispenser then install it below the lid. Close the lid then start the program, after approximately 30 minutes (the exact time is program dependent), the nut dispenser will operate 3 times to push the bottom cover open, to ensure all the contents have dispensed.

This function is automatically in menu 1~7 and 13.



BEFORE THE FIRST USE

Wash and dry bread pan and kneading paddle.

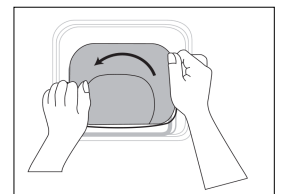
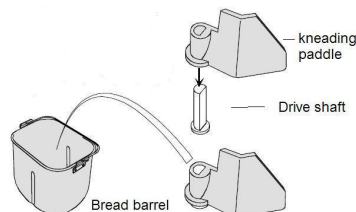
Note: Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the non-stick surface.

CAUTION : Falling Object Hazard. Bread maker can wobble and walk during kneading cycle. Always position it in the center of counter away from the edge.

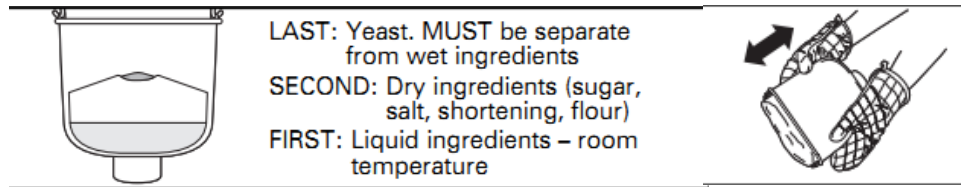
1. Check for any missing or damaged parts.
2. Clean all the parts according to the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.
3. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor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

DETAILED INSTRUCTIONS

1. Using the bread pan handle, turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance.
2. Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.



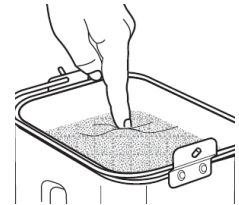
3. Add the ingredients to the bread pan in order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour; and last the yeast.



4. Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.

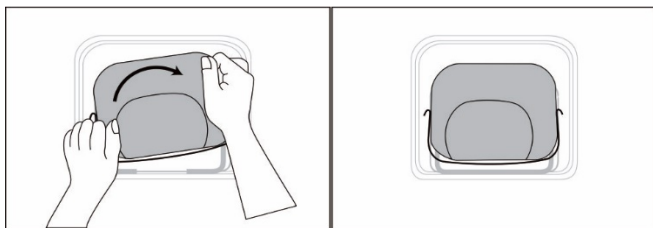
NOTE: Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt nor liquids.

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



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

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



6. Plug in the appliance beep will be heard and the LCD display will default to Program 1.
7. Press PROGRAM MENU button until your desired program is displayed.
8. Press the WEIGHT button to move the arrow to 500g,750g,1000g.(WEIGHT is not an option in program 8-15.)
9. Press the CRUST button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust. (Crust is not adjustable in program 8-9, 11-12.)
10. If desired, set the DELAY TIMER button. Press + and – buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. (Delay function is not available in program 9, 12-14)

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

11. Press the START/STOP button once to start program. Bread maker will beep once and “3:00” will be displayed. But the colon between the “3” and “10” don’t flash constantly and the indicator will light up. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.
12. Once the process is complete, ten beeps will be heard and shift to the Keep Warm setting for 1 hour. You can press START/STOP button for 3 seconds to stop the process and Keep Warm setting will end. Unplug the power cord and then open lid using oven mitts.
13. Let the bread pan cool down slightly before moving the bread. Use oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.

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

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

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

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

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

REMOVING BREAD

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

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

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

INGREDIENTS INTRODUCTION

1. Bread Flour

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

2. All-Purpose Flour

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

3. Whole-Wheat Flour

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

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

4. Black Wheat Flour

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

5. Self-rising flour

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

6. Corn flour and oatmeal flour

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

7. Sugar

Sugar is “food” for yeast and also increases the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

8. Yeast

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

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

1 tbsp dry yeast = 3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast = 15ml yeast

1 tsp dry yeast = 5ml

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

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

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

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

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

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

9. Salt

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

10. Egg

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

11. Grease, Butter and Vegetable Oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before adding to liquid.

12. Baking Powder

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

13. Baking Soda

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

14. Water and Other Liquids (always add first)

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

USE EXACT MEASUREMENT

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

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

1. Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

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

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

2. Liquid Ingredients

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

3. Dry measurements

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

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

TROUBLESHOOTING

NO.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
1	Odor or burning smell	*Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	*Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
2	Ingredients not blending can hear motor burning	*Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. *Too many ingredients.	*Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. *Measure ingredients accurately.
3	"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	*Internal temperature of bread maker is too high.	*Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
4	Window is cloudy or covered with condensation.	*May occur during mixing or rising programs.	*Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.

5	Kneading paddle comes out with the bread.	*Thicker crust with dark crust setting.	*It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.
6	Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour	*Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. *Too many ingredients. *Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	*Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft. *Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. *Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.
7	Bread raised too high or pushed lid up.	*Ingredients not measured properly(too much yeast, flour). *Kneading paddle not in bread pan. *Forgot to add salt.	*Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. *Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon(1.2ml). *Check installation of kneading paddle.
8	Bread does not rise; loaf short.	*Incurred measurement of ingredients or inactive yeast. *Lifting lid during programs.	*Measure all ingredients accurately *Check expiration date of yeast and flour. *Liquids should be room temperature.
9	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	*Dough has risen too fast. *Too much yeast or water. *Incorrect program chosen for the recipe.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.
10	Crust color is too light	*Opening the lid during baking.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.

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

RECIPE

Menus		Ingredie	Volume	Volume	Volume	Remark
1 Basic Bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	180ml	
	[2]	salt	1.5	1 spoons	0.5 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5	2 scoops	put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/3 00g	
	[6]	instant yeast	0.8 spoons	0.8 spoons	0.5 spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid
2 French Bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	230ml	160ml	
	[2]	salt	2	1.5	1 spoons	put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2 scoops	1.5 scoops	put on the corner
	[5]	oil	2 scoops	1.5	1.25	
	[6]	high gluten flour	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[7]	instant yeast	0.8 spoons	0.8 spoons	0.5 spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid
3 Whole- wheat bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	180ml	
	[2]	salt	1	1 spoon	0.5 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	6 scoops	5 scoops	4 scoops	put on the corner
	[4]	oil	3 scoops	2.5	2 scoops	
	[5]	high gluten flour	1.75cup s/200g	1.5cups/1 60g	1.25cups/1 20g	
	[6]	whole- wheat flour	1.75cup s/200g	1.5cups/2 100g	1cups/180g	
	[7]	instant yeast	2.0 spoons	2 spoons	2.5 spoons	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
4 Quick Bread		bread weight	1000g	750g	500g	
	[1]	water	320ml	240ml	180ml	water temperature 40- 50'C
	[2]	salt	1.5 spoons	1 spoons	0.5spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	put on the corner
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	

	[5]	high gluten flour	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[6]	instant yeast	2.5 spoons	2 spoons	2 spoons	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
5 Sweet bread		bread	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	160ml	
	[2]	salt	1spoon	1 spoon	0.75 spoon	put on the corner
	[3]	sugar	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	put on the corner
	[4]	oil	5 scoops	3 scoops	2.5 scoop	
	[5]	high gluten	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[6]	Milk powder	2 scoops	1.5 scoops	1 scoops	
	[7]	instant yeas	0.8 spoons	0.8 spoon	0.5 spoons	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
6 Sandwich bread		bread	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	160ml	
	[2]	Edible butter	3 scoops	2.5scoops	2.5scoops	
	[3]	sugar	3scoop	2.5scoop	2scoop	put on the corner
	[4]	salt	1spoon	1spoon	3/4spoon	put on the corner
	[5]	high gluten	3.5cups/ 500g	2.75cups/ 400g	2.25cups/ 300g	
	[6]	Milk powder	2 scoops	1.5 scoops	1 scoops	
	[7]	instant yeas	0.8 spoons	0.8 spoon	0.5 spoons	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
7 Gluten free bread		bread	1000g	750g	500g	
	[1]	water	240ml	180ml	120ml	
	[2]	salt	1.5spoo	1spoon	0.7spoon	put on the corner
	[3]	sugar	3.5scoo	3scoop	2scoop	put on the corner
	[4]	oil	3scoop	2.5scoop	2scoop	
	[5]	high gluten flour	2cups/280g	1.5cups/200g	1cups/130g	
	[6]	corn flour	2cups/280g	1.5cups/200g	1cups/130g	can replace of oat flour
	[7]	instant yeast	1spoon	1spoon	1spoon	put on the dry flour, don't touch with any liquid
8 Mix		Milk	80ml	1、 Stir unsalted cream to become sticky; 2、 Mash strawberry, and mix well with milk, sugar and sticky cream. Put the mixture into fridge, let it cool down to 5-10°C.		
		Sugar	30g			
		Unsalted cream	130ML			

		Strawberry	60g	3、 Install ice cream barrel, press I Mix, set the time 25-30min, start the program, pour the mixture slowly into ice cream barrel. 4、 Wait until the program completed. Beep will be heard.		
9 Yogurt		time	8:00			
	[1]	milk	1000ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100ml			
10 Dessert		time	1:40			
	[1]	egg	2pcs			
	[2]	milk	1cups			
	[3]	cooked rice	1.5 cups			
	[4]	sugar	0.5 cups			
	[5]	raisin	0.5 cups			
11 Dough		time	1:30			
	[1]	water	330ml			
	[2]	salt	1 spoon			put on the corner
	[3]	oil	3scoop			
	[4]	high gluten flour	4cups/560g			
	[5]	instant yeast	0.5spoon			put on the dry flour, don't touch with any liquid.
12 Jam		time	1:20			
	[1]	pulp	3 cups			stir to mushy, can put some water or not
	[2]	starch	0.5cups			
	[3]	sugar	1cups			up to flavor
13 Cake		bread weight	1000g	750g	500g	
		time	2:20			
	[1]	water	30ml			

	[2]	egg	3pcs			
	[3]	sugar	0.5cups			put on the corner
	[4]	oil	2scoop			
	[5]	self-rising flour	2cups/280g			
	[6]	instant yeast	1spoon			put on the dry flour, don't touch with any liquid
14 Bake	[1]	00:30;adjust baking temperature by pressing crust button :100°C(light);150°C(medium);200°C(dark), default 150 °C				
15 Home made		time	3:00			
	[1]	Press this button enter to home-made menu., in this menu, user can set each process' time e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread				

HOMEMADE PROGRAM

Program Setting	Default time (min)	Adjustable time (min)
Stir 1	15	1-30
REST 1	3	0-30
Stir 2	20	0-30
REST2	10	0-30
Stir 3	0	0-25
Ferment 1	42	0-60
Ferment 2	40	0-60
ferment 3	0	0-60
Bake	50	0-80
	Three crust color	medium
Keep warm	60	0-60

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).
- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*). Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, lisez et respectez toutes les instructions et tous les avertissements.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des maniques ou des gants à four lorsque vous manipulez du pain chaud ou le plat.
- Pour éviter un choc électrique, ne plongez pas le cordon, les fiches ou d'autres pièces électriques dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une attention particulière est requise lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si la prise ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé. Si vous avez des problèmes avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Pour plus d'informations sur l'entretien, reportez-vous à la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou bien toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un chauffage électrique, sur une gazinière allumée ou dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes sur « off », puis débranchez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui qui est prévu.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Ne laissez pas le cordon être en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Placez le moule à pain sur une manique, un dessous-de-plat ou une autre surface de protection contre la chaleur. Ne posez pas le moule à pain chaud directement sur le comptoir, la table ou toute autre surface.
- Ne mettez pas la main dans le four après avoir retiré le moule à pain, car il est encore chaud.
- N'utilisez pas votre machine à pain avec un convertisseur ou un transformateur. Cela détruira les contrôles électroniques.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge est disponible et peut être utilisée avec prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, la puissance nominale du cordon d'alimentation supplémentaire ou de la rallonge

doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil. Si l'appareil a une prise de terre, la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 broches. Le cordon d'alimentation doit être placé de telle sorte qu'il ne s'emmêlera pas sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus involontairement.

- Réserve à un usage domestique uniquement.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À PAIN

1. Débranchez le cordon de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

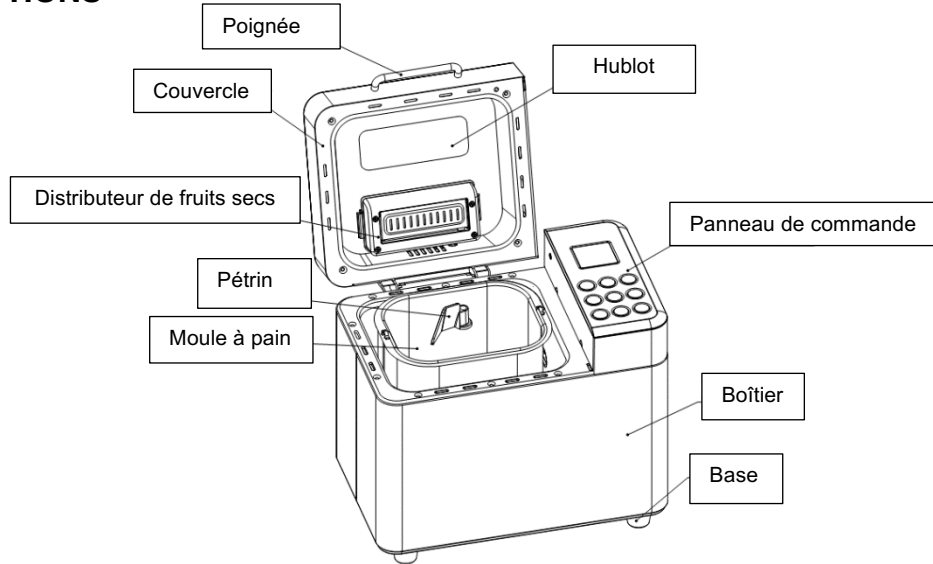
2. Une fois que le pain est retiré du moule et que celui-ci a refroidi, remplissez-le à moitié avec de l'eau tiède et une petite quantité de détergent. Laissez tremper le moule à pain pendant 5 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la lame du pétrin puisse être enlevée. Vous devrez peut-être tourner légèrement la lame du pétrin pour la libérer. Si la lame du pétrin est difficile à enlever après le trempage, maintenez la barre transversale sur la face inférieure du moule à pain tout en tournant la lame du pétrin pour la libérer. Lavez l'intérieur du moule à pain et la lame avec un chiffon doux, rincez et séchez. Utilisez un détergent doux. N'utilisez jamais de détergents chimiques, de nettoyeurs à four, de tampons abrasifs ou d'autres nettoyeurs pour le moule à pain ou la lame du pétrin, car cela pourrait endommager le revêtement ou la finition. Remplacez la lame sur l'arbre.

3. Ne plongez jamais le moule à pain dans l'eau et ne le lavez jamais dans un lave-vaisselle, car le roulement de la lame du pétrin pourrait être endommagé. Essuyez l'intérieur du four et les surfaces extérieures de la machine à pain avec un chiffon humide si nécessaire. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne remplissez jamais le compartiment du four avec de l'eau ! Le couvercle ne peut pas être enlevé lors du nettoyage.

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION

La machine fonctionne correctement dans une large plage de températures, mais il y aura une différence dans la taille du pain entre une pièce très chaude et une pièce froide. Nous suggérons que la température ambiante soit entre 15 °C et 34°C.

PIÈCES ET FONCTIONS



Gobelet doseur



Mesurette



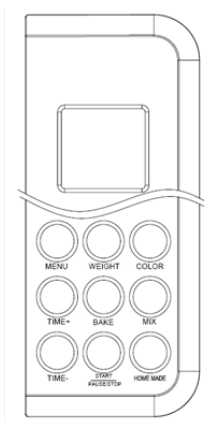
Crochet



Lame du pétrin

FONCTIONNEMENT

8. PANNEAU DE COMMANDE



9. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Branchez la machine à pain au secteur, un bip retentira et *3:10* s'affichera. Mais les deux-points entre *3* et *10* ne clignote pas constamment, et *1* est le programme par défaut. Les flèches pointent vers *750g* et *MEDIUM* car ce sont des paramètres par défaut.



10. BOUTON MARCHÉ/ARRÊT

Appuyez une fois sur le bouton *MARCHÉ/ARRÊT* pour démarrer un programme. L'indicateur s'allume, les deux-points de l'affichage de l'heure commence à clignoter et le programme démarre. Après le début d'un programme, tout autre bouton est désactivé sauf le bouton *MARCHÉ/ARRÊT*.

Appuyez sur le bouton *MARCHÉ/ARRÊT* pendant 0,5 seconde et passez à l'état *Pause*. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes suivantes, le programme reprendra jusqu'à la fin.


Appuyez sur le bouton *MARCHÉ/ARRÊT* pendant 3 secondes pour annuler un programme, puis un bip retentit, cela signifie que le programme a été désactivé. Cette fonctionnalité aide à prévenir tout arrêt involontaire d'un programme.

Pour retirer le pain, appuyez sur le bouton *MARCHÉ/ARRÊT* pour terminer le cycle de cuisson.

11. MENU PRÉPROGRAMMÉ

Appuyez sur la touche *MENU* pour sélectionner les programmes souhaités. À chaque pression (accompagné d'un bip court), le programme change. Appuyez sur le bouton plusieurs fois pour afficher les numéros des programmes sur l'écran LCD.

12. COULEUR DE LA CROÛTE

Appuyez sur le bouton *COLOR* pour sélectionner le réglage souhaité : *Light*, *Medium* ou *Dark* . Ce bouton est réglable dans le menu des programmes 1-7, 10, 13-15.

13. POIDS

Appuyez sur le bouton *Weight* pour choisir le poids brut souhaité (500 g, 750 g, 1000 g). Ce bouton est réglable dans le menu des programmes 1-7.

14. MINUTERIE (“▲ ou ▼”) ⌚

Utilisez la fonction de minuterie DELAY TIMER pour démarrer la machine à pain ultérieurement. Appuyez sur les boutons ▼ ou ▲ pour augmenter le temps affiché sur l'écran LCD. Ajoutez jusqu'à 15 heures, y compris le délai de démarrage et le programme de fabrication du pain.

REMARQUES

- Définissez le délai après avoir sélectionné le MENU DU PROGRAMME, LE POIDS et LA COULEUR DE LA CROÛTE.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie avec des recettes qui contiennent des produits laitiers ou d'autres ingrédients, tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.
- Vous devez décider combien de temps il faudra avant que votre pain soit prêt en appuyant sur ▲ ou ▼. Veuillez noter que le délai doit inclure le temps de cuisson du programme. Une fois le programme de cuisson terminé, la machine maintiendra le pain au chaud pendant 1 heure. Avant de commencer à faire du pain, appuyez sur le menu du programme et sélectionnez la couleur de la croûte en premier, en appuyant sur ▲ ou ▼ pour augmenter ou diminuer le délai par périodes de 10 minutes. Le délai maximum est de 15 heures.

• PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, le processus de fabrication du pain se poursuivra automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton *MARCHE/ARRÊT*. Si le temps d'interruption est supérieur à 15 minutes, la machine s'arrêtera et l'écran LCD reviendra au réglage par défaut. Si la pâte a commencé à lever, jetez les ingrédients du moule à pain et recommencez. Si la pâte n'a pas encore levé, vous pouvez appuyer sur le bouton *MARCHE/ARRÊT* pour reprendre le programme depuis le début.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

HHH : Cet avertissement signifie que la température à l'intérieur du moule à pain est trop élevée. Appuyez sur le bouton *MARCHE/ARRÊT* (voir la figure 1 ci-dessous) pour arrêter le programme, débranchez le cordon d'alimentation, ouvrez le couvercle supérieur et laissez la machine refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant de la redémarrer.


EE0 : Cet avertissement signifie que le capteur de température est déconnecté. Appuyez sur le bouton *MARCHE/ARRÊT* (voir la figure 2 ci-dessous) pour arrêter le programme, débranchez le cordon d'alimentation. Veuillez faire vérifier le capteur par le technicien agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique /mécanique.

H : HH **E : E0**

Figure 1

Figure 2

MAINTIEN AU CHAUD

Une fois le programme de cuisson terminé, la machine à pain émet 10 bips et passe au réglage *Maintien au chaud* pendant 1 heure. 0:00 apparaît sur l'écran. Après 60 minutes, le symbole  s'affiche sur l'écran LCD. Pour annuler le maintien au chaud, appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pendant 3 secondes.

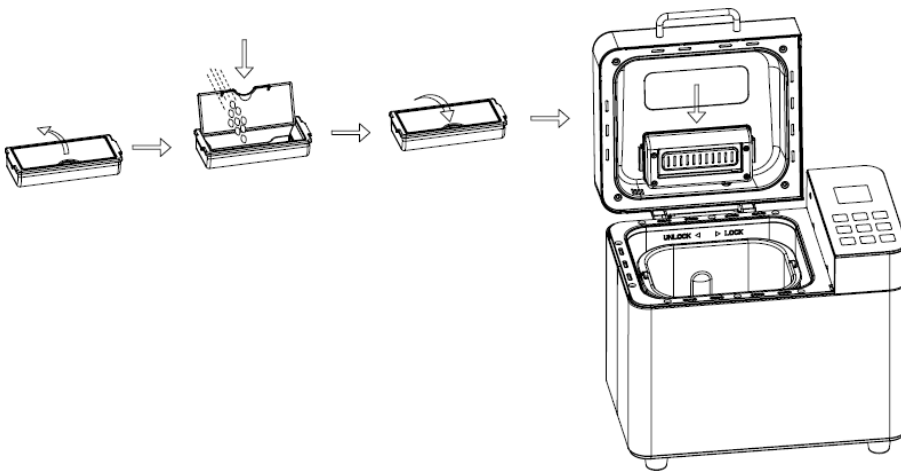
CONSEIL : Enlever le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson empêchera la croûte de devenir plus foncée.

UTILISATION DU DISTRIBUTEUR DE FRUITS SECS

Si vous souhaitez ajouter des fruits secs à votre pain et en obtenir la meilleure saveur, mieux vaut ne pas les mettre dans la pâte au début de la préparation ; sinon, ils perdraient leur saveur et leur texture.

La fonction d'ajout automatique d'ingrédients (fruits, noix, raisins secs) vous évitera d'attendre à côté de la machine à pain. Versez les noix ou les graines dans le distributeur, puis installez-le sous le couvercle. Fermez le couvercle puis démarrez le programme. Après environ 30 minutes (le temps exact dépend du programme), le distributeur de fruits secs ouvrira 3 fois le couvercle inférieur pour s'assurer que tout le contenu a été distribué.

Cette fonction est automatique dans les menus 1-7 et 13.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez et séchez le moule à pain et le pétrin.

Remarque : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans le moule à pain, car ils pourraient endommager la surface anti-adhésive.

ATTENTION : Risque de chute d'objet. La machine à pain peut trembler et se déplacer pendant le cycle de pétrissage. Placez-la toujours au centre du comptoir, loin du bord.

1. Vérifiez les pièces manquantes ou endommagées.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément au paragraphe *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*.

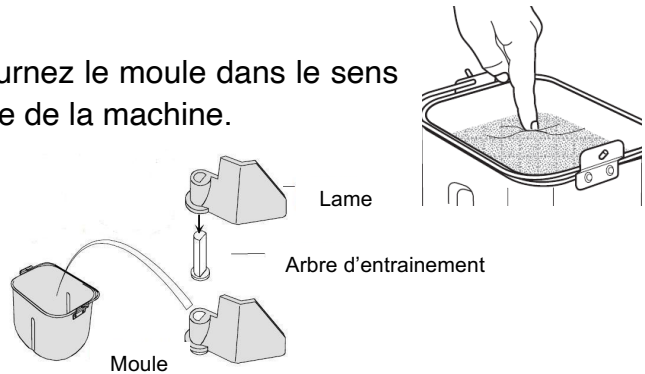
3. Réglez la machine à pain en mode cuisson et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Ensuite, laissez refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces amovibles. L'appareil peut émettre un peu de fumée et/ou une odeur lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation. Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.

4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les : la machine est prête.

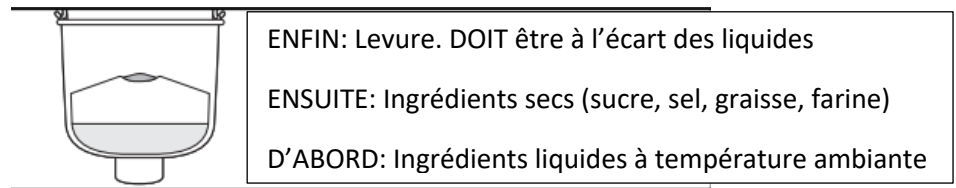
INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES

1. À l'aide de la poignée du moule à pain, tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le de la machine.

2. Emmanchez la lame du pétrin dans l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule à pain.



3. Ajoutez les ingrédients dans le moule en suivant l'ordre indiqué dans la recette. D'abord ajoutez les liquides, le sucre et le sel, puis la farine et enfin la levure.



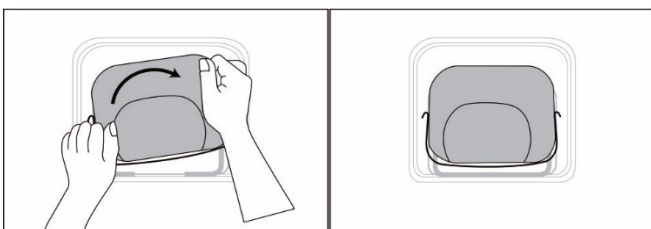
4. Mesurez soigneusement et ajoutez les ingrédients dans le moule en suivant EXACTEMENT l'ordre indiqué dans la recette.

REMARQUE : Faites une petite échancrure sur le dessus de la farine avec le doigt et ajoutez-y de la levure. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.

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

5. Placez le moule à pain sur son support et assurez-vous qu'il est fermement verrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez le couvercle.

REMARQUE : Le moule à pain doit être bien en place pour que le mélange et le pétrissage s'effectuent correctement.



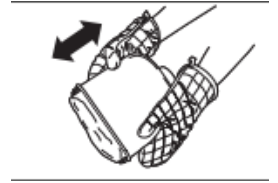
6. Allumez la machine, un bip se fait entendre et l'écran LCD passe par défaut au programme 1.

7. Appuyez sur la touche *MENU PROGRAM* jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.

8. Appuyez sur le bouton *WEIGHT* pour déplacer la flèche à 500 g, 750 g ou 1000 g. (Le poids n'est pas en option dans les programmes 8-15.)

9. Appuyez sur le bouton *CRUST* pour déplacer la flèche vers le réglage souhaité : croûte claire, moyenne, foncée. (La croûte n'est pas en option dans les programmes 8-9, 11-12.)

10. Si vous le souhaitez, réglez le bouton de minuterie *DELAY TIMER*. Appuyez sur les boutons + et – pour modifier le délai affiché sur l'écran LCD. (Cette fonction n'est pas disponible dans le programme 9, 12-14.)



REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction lorsque vous employez des produits laitiers, des œufs, etc. Cette étape peut être ignorée si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.

11. Appuyez une fois sur le bouton *MARCHE/ARRÊT* pour démarrer le programme. La machine à pain émettra un bip et 3:10 s'affichera. Mais les deux-points entre 3 et 00 ne clignote pas constamment et l'indicateur s'allume. La lame du pétrin commencera à mélanger vos ingrédients. Si la minuterie a été activée, la lame du pétrin ne mélangera pas les ingrédients jusqu'à ce que le programme se déclenche.

12. Une fois le processus terminé, dix bips seront émis puis la machine maintiendra le pain au chaud pendant 1 heure. Vous pouvez éventuellement appuyer sur le bouton *MARCHE/ARRÊT* pendant 3 secondes pour arrêter le processus et le maintien au chaud sera stoppé. Débranchez alors le cordon d'alimentation, puis ouvrez le couvercle à l'aide des gants à four.

13. Laissez refroidir légèrement le moule avant de retirer le pain. Utilisez les gants à four, tournez délicatement le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et soulevez-le par la poignée pour le retirer de la machine.

Attention : Le moule et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution.

14. À l'aide de gants de cuisson, retournez le moule à pain à l'envers (avec la poignée repliée) sur une grille ou une surface de cuisson propre, et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Utilisez une spatule anti-adhésive pour décoller délicatement les bords du pain.

15. Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Il est recommandé de couper le pain avec un couteau électrique ou à dents ; mieux vaut ne pas utiliser de couteau à fruits ou de couteau de cuisine, sinon le pain peut se déformer.

16. Si la lame du pétrin reste dans le pain, retirez-la doucement à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile. Comme le pain est chaud, n'utilisez pas votre main pour retirer la lame. Lorsque vous n'utilisez pas la machine à pain ou que son fonctionnement est terminé, débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Conservez le pain restant dans un sac en plastique hermétique pendant trois jours à température ambiante. Pour le conserver plus longtemps, placez le sac au réfrigérateur pendant 10 jours.

ENLÈVEMENT DU PAIN

Le moule à pain et la chambre de cuisson sont chauds et des gants à four doivent être utilisés. Retirez le moule à pain en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller, puis soulevez le moule à pain verticalement.

Secouez délicatement le pain à l'envers jusqu'à ce qu'il tombe du moule. Laissez-le refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de le trancher avec un couteau à pain.

CONSEIL : Si la lame du pétrin reste dans le pain, retirez-la avec une spatule ou un petit ustensile.

INGRÉDIENTS

1. Farine à pain

La farine de pain est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain et elle est recommandée dans la plupart des recettes de pain à la levure. Elle a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être aussi appelée farine riche en gluten, elle contient beaucoup de protéines), et empêche le pain de retomber après la levée. La farine varie selon les régions. La teneur en gluten est plus élevée que dans la farine tout usage, de sorte qu'elle peut être utilisée pour faire du pain de grande taille et contenant davantage de fibres internes.

2. Farine tout usage

Farine ne contenant pas de levure chimique, adaptée aux pains « rapides » ou au pain fabriqué avec le réglage *Quick*. La farine de pain convient mieux aux pains à la levure.

3. Farine de blé complet

La farine de blé complet est broyée à partir des grains de blé entiers. Le pain fait avec tout ou partie de farine de blé complet aura une teneur plus élevée en fibres et en nutriments. La farine de blé complet est plus lourde, et par conséquent, les pains peuvent être plus petits et avoir une texture plus lourde.

Elle contient l'ensemble des grains de blé et du gluten. De nombreuses recettes se combinent généralement avec de la farine de blé intégrale ou de la farine de pain pour obtenir les meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée « farine de seigle », est une sorte de farine riche en fibres et elle est semblable à la farine de blé intégral. Pour obtenir une grande taille après la levée, elle doit être utilisée avec une forte proportion de farine de pain.

5. Farine levante

Farine qui contient de la levure chimique, utiliser en particulier pour faire des gâteaux. N'utilisez pas de farine levante avec de la levure.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

Les farines de maïs et d'avoine sont moulues séparément à partir du maïs et de l'avoine. Elles sont les compléments de la fabrication du pain brut, et sont utilisées pour améliorer la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est une « nourriture » pour la levure et augmente également le goût sucré et la couleur du pain. C'est un élément très important pour faire lever le pain. Le sucre blanc est normalement utilisé ; cependant, le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton, peuvent également être nécessaires dans certaines recettes.

8. Levure

La levure est un organisme vivant et doit être conservée au réfrigérateur pour rester fraîche. Elle a besoin de glucides trouvés dans le sucre et de la farine comme nourriture. La levure utilisée dans les recettes de fabrication de pain sera vendue sous plusieurs noms différents : levure sèche active pour la machine à pain (préférée) et levure instantanée.

Après l'action des levures, elles produisent du dioxyde de carbone qui dilate le pain et ramollit les fibres internes.

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

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

1 cuillère à café de levure sèche = 5 ml

Avant de l'utiliser, vérifiez la date de péremption et la durée de conservation de la levure. Remplacez-la au réfrigérateur immédiatement après chaque utilisation, sinon le champignon sera tué à haute température. Généralement, l'absence de levée du pain est causée par une mauvaise levure.

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

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

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

(3) Placez le gobelet doseur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne mélangez pas l'eau.

(4) La levure fraîche et active commencera à bouillonner ou à se développer. Si ce n'est pas le cas, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Il est également utilisé pour limiter l'activité de la levure. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Mais le pain serait plus gros sans sel.

10. Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et plus gros. L'œuf doit être fouetté avec les autres ingrédients liquides.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut ramollir le pain et prolonger la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être ajouté au liquide.

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour lever très rapidement le pain et les gâteaux. Comme elle n'a pas besoin de temps pour lever et qu'elle produit du gaz carbonique, celui-ci va former des bulles pour assouplir la texture du pain en utilisant le principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Il est similaire à la levure chimique. Il peut également être utilisé en combinaison avec elle.

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

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. D'une manière générale, l'eau doit être à une température comprise entre 20°C et 25°C. Certaines recettes peuvent nécessiter du lait ou d'autres liquides pour améliorer la saveur du pain. N'utilisez jamais de produits laitiers avec l'option Delay Timer.

UTILISER LA MESURE EXACTE

CONSEILS : L'une des étapes les plus importantes de la fabrication d'un bon pain est la mesure exacte des ingrédients. Mesurez soigneusement chaque ingrédient et ajoutez-le à votre moule à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette.

Il est fortement suggéré d'utiliser un gobelet doseur ou une mesurette pour obtenir une quantité précise, sinon le pain sera largement influencé.

4. Ordre des ingrédients

Ajoutez toujours les ingrédients en suivant l'ordre indiqué dans la recette.

D'ABORD : Ingrédients liquides

ENSUITE : Ingrédients secs

ENFIN : Levure

La levure ne doit être placée que sur la farine sèche et ne doit jamais entrer en contact avec un liquide ou du sel. Lorsque vous réglez la minuterie sur une longue période, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que des œufs ou du lait.

Après le pétrissage complet de la farine pour la première fois, un bip retentira et les ingrédients à base de fruits secs seront ajoutés au mélange. Si les ingrédients sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée après une longue période de brassage.

5. Ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou d'autres liquides doivent être mesurés à l'aide d'un gobelet doseur ayant des marques claires et un bec verseur. Placez le gobelet sur le comptoir et baissez-vous pour vérifier le niveau du liquide. Lors de la mesure d'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement le gobelet doseur sans autres ingrédients.

6. Mesure d'ingrédients secs

Mesurez les ingrédients secs en versant doucement de la farine, etc., dans le gobelet doseur, puis une fois rempli, nivelez avec un couteau. N'utilisez jamais le gobelet doseur pour prélever vos ingrédients secs directement dans un récipient, car cela pourrait ajouter jusqu'à une cuillerée

à soupe d'ingrédients supplémentaires. Ne tapotez pas le fond du gobelet doseur et ne tassez pas.

CONSEIL : Avant de mesurer, remuez la farine pour l'aérer. Lorsque vous mesurez de petites quantités d'ingrédients secs, tel que le sel ou le sucre, utilisez une mesurette en vous assurant de la niveler.

GUIDE DE DÉPANNAGE

N°	PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
1	Odeur bizarre	*De la farine ou d'autres ingrédients se sont déversés dans le four.	*Arrêtez la machine à pain et laissez-la refroidir complètement. Essuyez l'excès de farine, etc., dans le four avec une serviette en papier.
2	Les ingrédients ne se mélangent pas – on peut sentir le moteur surchauffer	*Le moule à pain ou la lame du pétrin peut ne pas être installée correctement. *Trop d'ingrédients.	*Assurez-vous que la lame du pétrin est bien fixée sur l'arbre. *Mesurez les ingrédients avec précision.
3	"HHH" s'affiche lorsqu'on appuie sur le bouton MARCHE/ARRÊT.	*La température interne de la machine à pain est trop élevée.	*Laissez la machine refroidir entre les programmes. Débranchez la machine, ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain. Laissez refroidir 15 à 30 minutes avant de commencer un nouveau programme.
4	Le hublot est embué ou recouvert de condensation.	*Cela peut se produire pendant les programmes de mélange ou de levée.	*La condensation disparaît généralement pendant les programmes de cuisson. Nettoyez bien le hublot entre chaque utilisation.
5	La lame du pétrin est dans le pain.	* Croûte plus épaisse avec réglage de croûte sombre.	*Il n'est pas rare que la lame du pétrin sorte avec le pain. Une fois le pain refroidi, retirez la lame avec une spatule.
6	La pâte ne se mélange pas complètement ; la farine et d'autres ingrédients sont accumulés sur les	*Le moule à pain ou la lame du pétrin peut ne pas être installée correctement.	*Assurez-vous que le moule à pain est bien fixé sur la machine et que la lame du pétrin est fermement emmanchée sur l'arbre. *Assurez-vous que les ingrédients sont mesurés avec

	côtés du moule ; le pain est enrobé de farine	<p>*Trop d'ingrédients.</p> <p>*La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut être nécessaire de gratter les bords avec une spatule en caoutchouc.</p>	<p>précision et ajoutés dans le bon ordre.</p> <p>*L'excès de farine peut être retiré du pain une fois cuit et refroidi. Ajoutez de l'eau, une cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.</p>
7	Le pain a trop levé ou a repoussé le couvercle vers le haut.	<p>*Ingrédients mal dosés (trop de levure, de farine).</p> <p>*La lame du pétrin n'est pas dans le moule à pain.</p> <p>*Le sel n'a pas été ajouté.</p>	<p>*Mesurez tous les ingrédients avec précision et assurez-vous que le sucre et le sel ont été ajoutés.</p> <p>*Essayez de diminuer la levure d'1/4 cuillerée à café (1,2 ml).</p> <p>*Vérifiez l'installation de la lame du pétrin.</p>
8	Le pain ne lève pas ; il est petit.	<p>* Mauvaise mesure des ingrédients ou levure inactive.</p> <p>*Le couvercle a été soulevé pendant les programmes.</p>	<p>*Mesurez tous les ingrédients avec précision. Vérifiez la date de péremption de la levure et de la farine.</p> <p>*Les liquides doivent être à température ambiante.</p>
9	Le pain a un cratère dans le haut une fois cuit.	<p>*La pâte a levé trop vite.</p> <p>*Trop de levure ou d'eau.</p> <p>* Programme choisi incorrect pour la recette.</p>	<p>*N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.</p> <p>*Sélectionnez l'option de croûte plus foncée.</p>
10	La couleur de la croûte est trop claire	<p>*Ouverture du couvercle pendant la cuisson.</p>	<p>*N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.</p> <p>*Sélectionnez une option de croûte plus foncée.</p>
11	La couleur de la croûte est trop foncée	<p>*Trop de sucre dans la recette.</p>	<p>*Diminuez légèrement la quantité de sucre.</p> <p>*Sélectionnez une option de croûte plus claire.</p>
12	Le pain est déséquilibré.	<p>*Trop de levure ou d'eau.</p> <p>*La lame du pétrin a repoussé la pâte d'un côté avant de lever et de cuire.</p>	<p>*Mesurez tous les ingrédients avec précision.</p> <p>*Diminuez légèrement la levure ou l'eau.</p>

			*Certains pains peuvent ne pas être uniformes, en particulier avec de la farine intégrale.
13	Les pains fabriqués sont de formes différentes.	*La forme varie selon le type de pain.	*Le pain complet ou multigrain est plus dense et peut être plus petit qu'un pain blanc.
14	Le fond du pain est creux ou troué à l'intérieur.	*Pâte trop humide, trop de levure, pas de sel. *L'eau est trop chaude.	*Mesurez tous les ingrédients avec précision. *Diminuez légèrement la levure ou l'eau. Vérifiez la mesure du sel. *Utilisez de l'eau à température ambiante.
15	Pain à la pâte insuffisamment cuite ou collante.	*Trop de liquide ; programme choisi incorrect.	*Diminuez l'eau et mesurez soigneusement les ingrédients. *Vérifiez le programme Hosen pour la recette.
16	Le pain s'écrase lors du tranchage.	*Le pain est trop chaud.	*Laisser refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de trancher.
17	Le pain a une texture épaisse et lourde.	*Trop de farine ou vieille farine. *Pas assez d'eau.	*Essayez d'augmenter l'eau ou de diminuer la farine. *Les pains à farine intégrale ont une texture plus lourde.
18	La base du moule à pain a foncé ou est tachetée.	*Lavage au lave-vaisselle.	*Ceci est normal et n'affectera pas le moule à pain.

RECETTES

Menus		Ingrédients	Volume	Volume	Volume	Remarque
1 Pain blanc		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	300 ml	240 ml	180 ml	
	[2]	Sel	1,5 cuillerée	1 cuillerée	0,5 cuillerée	À verser dans un coin
	[3]	Sucre	3 mesures	2,5 mesures	2 mesures	À verser dans un coin
	[4]	Huile	4 mesures	3 mesures	2 mesures	
	[5]	Farine riche en gluten	3,5 mesures pour 500 g	2,75 mesures pour 400 g	2,25 mesures pour 300 g	
	[6]	Levure instantanée	0,8 cuillerée	0,8 cuillerée	0,5 cuillerée	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides
2 Pain français		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	300 ml	230 ml	160 ml	
	[2]	Sel	2 cuillerées	1,5 cuillerée	1 cuillerée	À verser dans un coin
	[3]	Sucre	3 mesures	2 mesures	1,5 mesure	À verser dans un coin
	[4]	Huile	2 mesures	1,5 mesure	1,25 mesure	
	[5]	Farine riche en gluten	3,5 mesures pour 500 g	2,75 mesures pour 400 g	2,25 mesures pour 300 g	
	[6]	Levure instantanée	0,8 cuillerée	0,8 cuillerée	0,5 cuillerée	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides
3 Pain complet		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	300 ml	240 ml	180 ml	
	[2]	Sel	1 cuillerée	1 cuillerée	0,5 cuillerée	À verser dans un coin
	[3]	Sucre	6 mesures	5 mesures	4 mesures	À verser dans un coin
	[4]	Huile	3 mesures	2,5 mesures	2 mesures	
	[5]	Farine riche en gluten	1,75 mesure pour 200 g	1,5 mesure pour 160 g	1,25 mesure pour 120 g	
	[6]	Farine de blé complet	1,75 mesure pour 300 g	1,5 mesure pour 240 g	1 mesure pour 180 g	
	[7]	Levure instantanée	2 cuillerées	2 cuillerées	2,5 cuillerées	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides

4 Pain rapide		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	320 ml	240 ml	180 ml	Température entre 40 et 50°C
	[2]	Sel	1,5 cuillerée	1 cuillerée	0,5 cuillerée	À verser dans un coin
	[3]	Sucre	3 mesures	2,5 mesures	2 mesures	À verser dans un coin
	[4]	Huile	4 mesures	3 mesures	2,5 mesures	
	[5]	Farine riche en gluten	3,5 mesures pour 500 g	2,75 mesures pour 400 g	2,25 mesures pour 300 g	
	[6]	Levure instantanée	2,5 cuillerées	2 cuillerées	2 cuillerées	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides
5 Pain sucré		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sel	1 cuillerée	1 cuillerée	0,75 cuillerée	À verser dans un coin
	[3]	Sucre	0,4 mesure	0,3 mesure	0,2 mesure	À verser dans un coin
	[4]	Huile	5 mesures	3 mesures	2,5 mesures	
	[5]	Farine riche en	3,5 mesures	2,75 mesures	2,25 mesures pour 300 g	
	[6]	Poudre de lait	2 mesures	1,5 mesure	1 mesure	
[7]	Levure instantanée	0,8 cuillerée	0,8 cuillerée	0,5 cuillerée	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides	
6 Pain de mie		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Beurre	3 mesures	2,5 mesures	2,5 mesures	
	[3]	Sucre	1 mesure	1 mesure	0,75 mesure	À verser dans un coin
	[4]	Sel	1 cuillerée	1 cuillerée	0,75 cuillerée	À verser dans un coin
	[5]	Farine riche en	3,5 mesures	2,75 mesures	2,25 mesures pour 300 g	
	[6]	Poudre de lait	2 mesures	1,5 mesure	1 mesure	
[7]	Levure instantanée	0,8 cuillerée	0,8 cuillerée	0,5 cuillerée	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides	
7 Pain sans gluten		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Eau	240 ml	180 ml	120 ml	
	[2]	Sel	1,5 cuillerée	1 cuillerée	0,7 cuillerée	À verser dans un coin

	[3]	Sucre	3,5 mesures	3 mesures	2 mesures	À verser dans un coin
	[4]	Huile	3 mesures	2,5 mesures	2 mesures	
	[5]	Farine riche en gluten	2 mesures pour 280 g	1,5 mesure pour 200 g	1 mesure pour 130 g	
	[6]	Farine de maïs	2 mesures pour 280 g	1,5 mesure pour 200 g	1 mesure pour 130 g	Peut remplacer la farine d'avoine
	[7]	Levure instantanée	1 cuillerée	1 cuillerée	1 cuillerée	Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides
8 Mélange		Lait	80 ml	5、 Remuez la crème non salée pour qu'elle devienne collante ; 6、 Écrasez les fraises et mélangez-les bien avec le lait, le sucre et la crème collante. Mettez le mélange au réfrigérateur, laissez-le refroidir jusqu'à 5-10°C. 7、 Installez le baril de crème glacée, appuyez sur I Mix, réglez le temps sur 25-30 min, démarrez le programme et versez lentement le mélange dans le baril de crème glacée. 8、 Attendez que le programme soit terminé ; un bip retentira.		
		Sucre	30 g			
		Crème non salée	130 ml			
		Fraises	60g			
9 Yaourt		Heure	8:00			
	[1]	Lait	1000 ml			
	[2]	Bactéries lactiques	100 ml			
10 Dessert		Heure	1:40			
	[1]	Œuf	2			
	[2]	Lait	1 tasse			
	[3]	Riz cuit	1,5 tasse			
	[4]	Sucre	0,5 tasse			
	[5]	Raisins secs	0,5 tasse			
11 Pâte		Heure	1:30			
	[1]	Eau	330 ml			
	[2]	Sel	1 cuillerée			À verser dans un coin
	[3]	Huile	3 mesures			
	[4]	Farine riche en gluten	4 mesures pour 560 g			
	[5]	Levure instantanée	0,5 cuillerée			Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides

12 Confiture		Heure	1:20			
	[1]	Pulpe	3 mesures			Remuez jusqu'à obtenir une pâte en ajoutant un peu d'eau ou non jusqu'à la saveur désirée
	[2]	Amidon	0,5 mesure			
	[3]	Sucre	1 mesure			
13 Gâteau		Poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
		Heure	2:20			
	[1]	Eau	30 ml			
	[2]	Œuf	3			
	[3]	Sucre	0,5 mesure			À verser dans un coin
	[4]	Huile	2 mesures			
	[5]	Farine levante	2 mesures pour 280 g			
	[6]	Levure instantanée	1 cuillerée			Mettre sur la farine sèche, à l'écart des liquides
14 Cuire au four	[1]	00:30 - réglez la température de cuisson en appuyant sur le bouton <i>Crust</i> : 100°C (clair), 150°C (moyen), 200°C (sombre), 150°C par défaut				
15 Fait maison		Heure	3:00			
	[1]	Appuyez sur ce bouton pour accéder au menu <i>Home-made</i> . Dans ce menu, l'utilisateur peut définir la durée de chaque processus, par exemple pétrir, fermenter, cuire. Convient pour le pain fait maison				

PROGRAMME FAIT MAISON

Réglages des programmes	Durée par défaut (min)	Plage de temps (min)
Remuer 1	15	1-30
Reposer 1	3	0 - 30
Remuer 2	20	0 - 30
Reposer 2	10	0 - 30
Remuer 3	0	0-25
Fermenter 1	42	0-60
Fermenter 2	40	0-60
Fermenter 3	0	0-60

Cuire au four	50	0-80
	Trois couleurs de croûte	medium
Maintenir au chaud	60	0-60

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée

par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise.

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Lesen Sie alle Hinweise.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Verwenden Sie beim Umgang mit heißem Brot und der Brotpfanne immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder andere elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wenn dieses Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Ersatzteile anbringen oder abnehmen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist. Wenn Sie Probleme mit Ihrem Gerät haben, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Informationen zum Kundendienst finden Sie auf der Garantie-Seite.
- Die Verwendung von nicht empfohlenen Zubehörteilen kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen von Personen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen berühren.
- Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Beim Bewegen des Geräts während des Betriebs ist äußerste Vorsicht geboten.
- Drehen Sie den Regler auf "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um die Verbindung zu trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, auch nicht mit dem Ofen.
- Stellen Sie die Brotbackform auf eine Unterlage, einen Untersetzer oder eine andere hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie die heiße Brotform nicht direkt auf die Arbeitsplatte, den Tisch oder eine andere Oberfläche.
- Stecken Sie Ihre Hand nicht in den Ofenraum, nachdem Sie die Brotform herausgenommen haben. Die Heizeinheit ist noch heiß.
- Verwenden Sie Ihren Brotbackautomaten nicht mit einem Konverter oder Transformator. Dies würde die elektronische Steuerung zerstören.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ein kurzes Netzkabel ist vorgesehen, um die Gefahr zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern.
- Längere, abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei sorgfältiger Verwendung benutzt werden. Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird zwar nicht empfohlen, aber wenn Sie eines verwenden müssen,

sollte die angegebene elektrische Leistung des abnehmbaren Netzkabels oder des Verlängerungskabels mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts. Wenn es sich um ein geerdetes Gerät handelt, sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein. Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder die Tischplatte hängt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

- Nur für den Hausgebrauch.

REINIGUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

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

2. Nachdem das Brot aus der Brotform genommen wurde und die Form abgekühlt ist, füllen Sie sie zur Hälfte mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel. Lassen Sie die Brotform 5 bis 20 Minuten lang einweichen, oder bis sich die Klingen von den Schäften abheben lassen. Möglicherweise müssen Sie die Klingen leicht drehen, um sie zu lösen. Wenn sich die Klingen nach dem Einweichen nur schwer entfernen lassen, befestigen Sie die Querstange an der Unterseite der Brotbackform und drehen Sie die Klingen, um sie zu lösen. Waschen Sie das Innere der Backform und die Klingen mit einem weichen Tuch, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals chemische Reinigungsmittel, Backofenreiniger, Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel für die Backform oder die Klingen, da die Beschichtung oder das

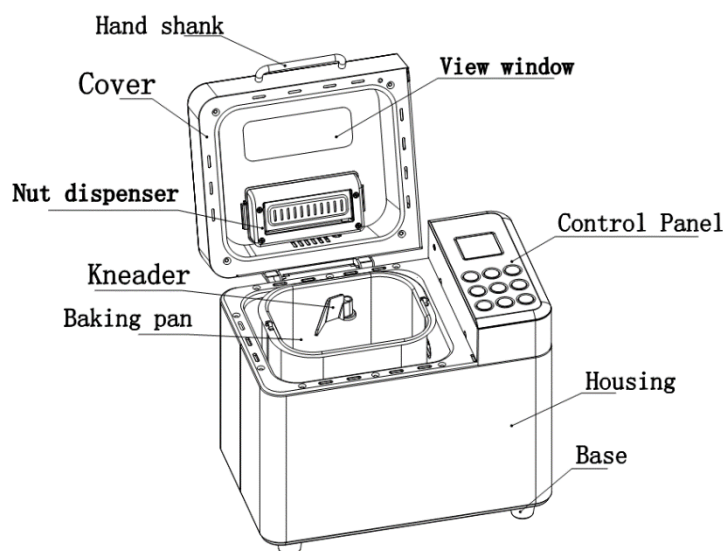
Finish beschädigt werden kann. Tauschen Sie die Klingen auf der Welle aus.

3. Tauchen Sie die Brotbackform niemals in Wasser oder waschen Sie sie in der Spülmaschine, da das Lager, das das Knetmesser dreht, beschädigt werden kann. Wischen Sie das Innere des Backraums und die Außenflächen des Brotbackautomaten bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und füllen Sie das Backfach nicht mit Wasser! Der Deckel kann zur Reinigung nicht abgenommen werden.

UMGEBUNG NUTZEN

Die Maschine kann in einem weiten Temperaturbereich gut funktionieren, aber es wird ein Unterschied in der Brotgröße zwischen einem sehr warmen Raum und einem kalten Raum geben. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur im Bereich von 15 °C bis 34°C liegen sollte.

TEILE UND EIGENSCHAFTEN



Hand shank = Griff / Cover = Deckel / View window = Fenster / Nut dispenser = Nuss-Spender /
Control Panel = Bedienfeld / Kneader = Knetmaschine / Baking pan = Backform / Housing =
Gehäuse / Base = Sockel



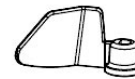
Measuring cup



Measuring spoon



Hook
(Kneading paddle
remover)

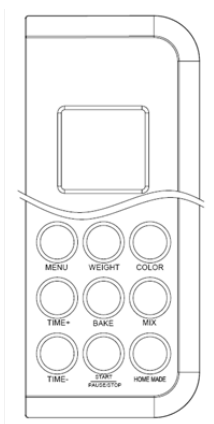


Kneading paddle

Measuring cup = Messbecher / Measuring spoon = Messlöffel / Haken (Knethakenentferner) / kneading paddle = Knethaken

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

1. BEDIENFELD



2. POWER "EIN"

Wenn Sie den Brotbackautomaten an das Stromnetz anschließen, ertönt ein Piepton und "3:10" wird angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen der "3" und "10" blinkt jedoch nicht ständig. Und "1" ist das Standardprogramm. Die Pfeile zeigen auf "750g" und "MEDIUM", da dies die Standardeinstellungen sind.



3. START/STOPP-TASTE

Drücken Sie die START/STOPP-Taste einmal, um ein Programm zu starten. Die Anzeige leuchtet auf, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken und das Programm wird gestartet. Nach dem Start eines Programms sind alle anderen Tasten außer der START/STOPP-Taste deaktiviert.

Drücken Sie die START/STOPP-Taste für 0,5 Sekunden und schalten Sie in den Pausenzustand. Wenn innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, setzt das Programm die Verarbeitung der Einheit fort, die das Einstellprogramm abgeschlossen hat.




Drücken Sie die START/STOPP-Taste 3 Sekunden lang, um ein Programm abzubrechen, dann ertönt ein Piepton, was bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde. Diese Funktion hilft, unbeabsichtigte Unterbrechungen des Programmablaufs zu vermeiden.

Um das Brot herauszunehmen, drücken Sie die Taste START/STOPP, um den Backvorgang zu beenden.

4. PROGRAM MENU

Drücken Sie die Taste PROGRAM MENU, um die gewünschten Programme auszuwählen. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), wird das Programm geändert. Wenn Sie die Taste ununterbrochen drücken, wird die entsprechende Programmnummer auf dem LCD-Display angezeigt.

5. CRUST COLOR

Drücken Sie die Taste CRUST COLOR, um die gewünschte Einstellung zu wählen: Helle, mittlere oder dunkle Kruste   . Diese Taste ist im Menü Programme 1-7, 10, 13-15 einstellbar.

6. WEIGHT

Drücken Sie die Gewichtstaste, um das gewünschte Bruttogewicht auszuwählen (500g, 750g, 1000g). Diese Taste ist im Programmmenü 1-7 einstellbar.

7. DELAY TIMER (“▲ or ▼“)

Verwenden Sie die Funktion DELAY TIMER, um den Brotbackautomaten zu einem späteren Zeitpunkt zu starten. Drücken Sie die ▲ oder ▼ Tasten, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. Fügen Sie bis zu 15 Stunden hinzu, einschließlich der Verzögerungszeit und des Brotbackprogramms.

ANMERKUNGEN

- Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, nachdem Sie PROGRAMM MENU, WEIGHT und CRUST COLOR ausgewählt haben.
- Verwenden Sie die Timerfunktion nicht für Rezepte, die Milchprodukte oder andere Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.
- Sie müssen entscheiden, wie lange es dauert, bis Ihr Brot fertig ist, indem Sie die Taste ▲ oder ▼ drücken. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms einschließen sollte. Nach Beendigung des Backprogramms schaltet der Brotbackautomat für 1 Stunde auf die Warmhaltefunktion um. Bevor Sie mit dem Brotbacken beginnen, drücken Sie auf das PROGRAM MENU und CRUST COLOR aus, indem Sie ▲ oder ▼ drücken, um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerung beträgt 15 Stunden.

STROMUNTERBRECHUNG

Im Falle eines Stromausfalls wird der Brotbackvorgang innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne dass die Taste START/STOP gedrückt wird. Wenn die Unterbrechung länger als 15 Minuten dauert, läuft das Gerät nicht weiter und die LCD-Anzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück. Wenn der Teig zu steigen beginnt, entsorgen Sie die Zutaten in der Backform und beginnen Sie von vorne. Wenn der Teig noch nicht aufgegangen ist, wenn das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird, können Sie die Taste START/STOP drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

WARNANZEIGE

”HHH”-Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur im Inneren der Brotbackform zu hoch ist. Drücken Sie die START/STOP-Taste (siehe Abbildung 1), um das Programm zu stoppen, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder starten.

”EEO”-Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor nicht angeschlossen ist. Drücken Sie die START/STOP-Taste (siehe Abbildung 2), um das Programm zu stoppen, und ziehen Sie den Netzstecker. Bitte lassen Sie den Sensor vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst überprüfen, reparieren oder elektrisch/mechanisch einstellen.

H : HH E : EO


Figure 1

Figure 2

Abbildung 1

Abbildung 2

WÄRME BEWAHREN

Nach Beendigung des Backprogramms gibt der Brotbackautomat 10 Signaltöne ab und schaltet für 1 Stunde auf Warmhalten um. Auf dem Display wird "0:00" angezeigt. Nach 60 Minuten wird das Symbol  auf dem LCD-Display angezeigt. Um den Warmhaltevorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste START/STOP für 3 Sekunden.

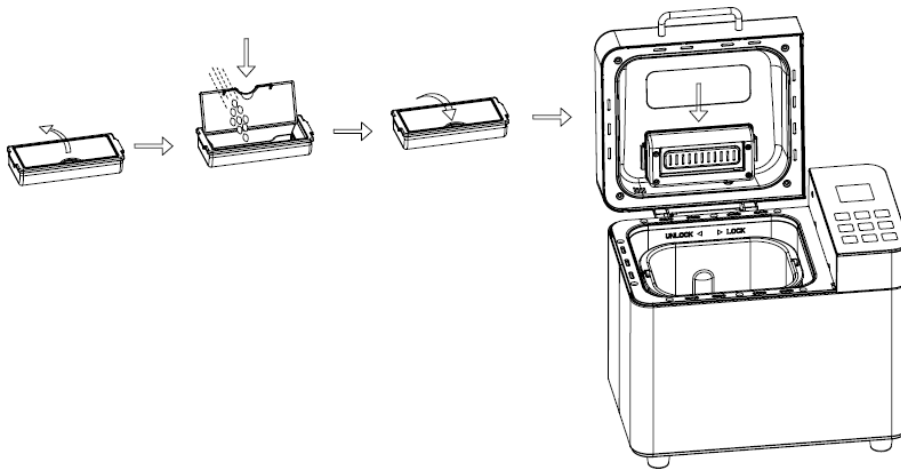
TIPP : Wenn Sie das Brot sofort nach Beendigung des Backprogramms herausnehmen, wird die Kruste nicht dunkler.

VERWENDUNG DES OBST- UND NUSS-SPENDERS

Wenn Sie Ihrem Brot Nüsse oder Samen hinzufügen möchten, um den besten Geschmack zu erhalten, sollten Sie diese nicht zu Beginn der Zubereitung in das Mehl geben. Sie würden sonst an Geschmack und Konsistenz verlieren.

Die Funktion zum automatischen Hinzufügen von Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen) erspart Ihnen das Warten an der Seite des Brotbackautomaten. Geben Sie die Nüsse oder Samen in den Spender und setzen Sie ihn unter dem Deckel ein. Schließen Sie den Deckel und starten Sie das Programm. Nach etwa 30 Minuten (die genaue Zeit ist programmabhängig) wird der Nussspender dreimal betätigt, um die untere Abdeckung zu öffnen und sicherzustellen, dass der gesamte Inhalt eingefüllt wurde.

Diese Funktion ist automatisch in den Menüs 1-7 und 13 enthalten.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen und trocknen Sie die Brotbackform und die Knethaken.

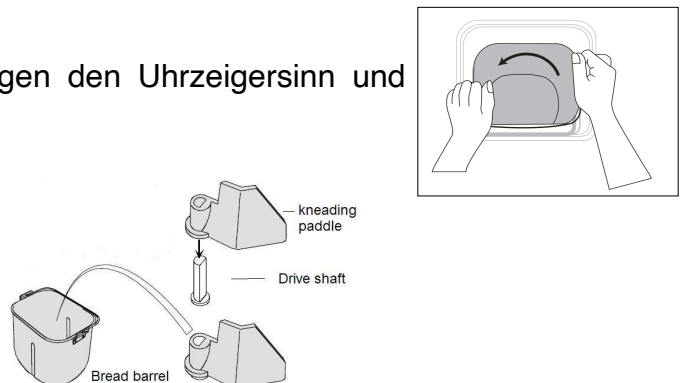
Hinweis: Verwenden Sie keine Metallgegenstände in der Brotform, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

VORSICHT: Gefahr durch herabfallende Gegenstände. Der Brotbackautomat kann während des Knetvorgangs wackeln und sich bewegen. Stellen Sie ihn immer in der Mitte der Arbeitsfläche und nicht am Rand auf.

1. Überprüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf den Backmodus und backen Sie etwa 10 Minuten lang leer. Lassen Sie ihn dann abkühlen und reinigen Sie alle abgelösten Teile erneut. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es zu einer leichten Rauch- und/oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und lässt nach dem ersten oder zweiten Gebrauch nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Geräts.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und bauen Sie sie zusammen, dann ist das Gerät einsatzbereit.

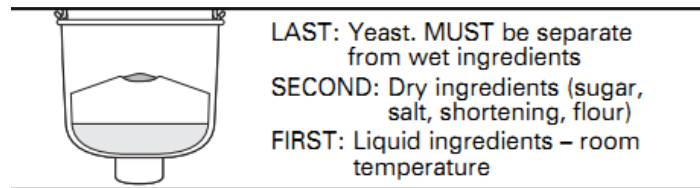
DETAILLIERTE ANLEITUNGEN

1. Drehen Sie den Brotkasten am Griff gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann aus dem Gerät.
2. Schieben Sie den Knethaken auf die Antriebswelle im Inneren der Brotbackform.



Kneading paddle = Knethaken / drive shaft = Antriebswelle / bread barrel = Brotkasten

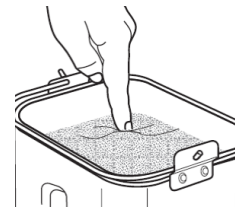
3. Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotbackform. Zuerst die Flüssigkeiten, den Zucker und das Salz, dann das Mehl und zuletzt die Hefe hinzufügen.



ZULETZT: Hefe. MUSS von den feuchten Zutaten getrennt sein

ZWEITENS: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Backfett, Mehl)

ERSTENS: Flüssige Zutaten - Raumtemperatur



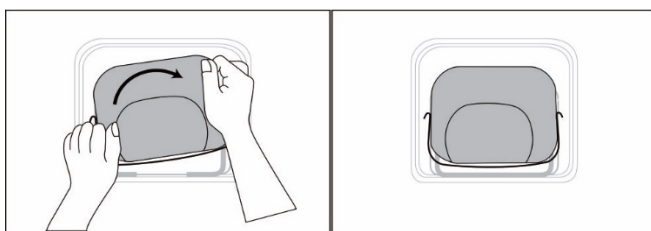
4. Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie sie in die Brotform, und zwar genau in der Reihenfolge, die im Rezept angegeben ist.

HINWEIS: Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in die Mehloberfläche drücken und die Hefe in die Vertiefung geben. Achten Sie darauf, dass die Hefe weder mit Salz noch mit Flüssigkeiten in Berührung kommt.

TIPP: Alle Zutaten, einschließlich der Beilagen (Nüsse, Rosinen), wurden vor Beginn abgemessen.

5. Setzen Sie den Brotkasten in den Backofen ein und vergewissern Sie sich, dass er durch Drehen im Uhrzeigersinn fest eingerastet ist. Schließen Sie den Deckel.

HINWEIS: Die Brotbackform muss einrasten, damit der Teig gut gemischt und geknetet werden kann.



6. Nach dem Einstecken des Geräts ertönt ein Signalton, und auf der LCD-Anzeige wird das Programm 1 angezeigt.

7. Drücken Sie die Taste PROGRAM MENU, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.

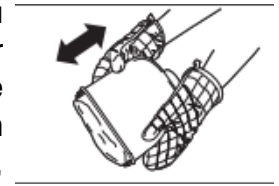
8. Drücken Sie die Taste WEIGHT, um den Pfeil auf 500g, 750g, 1000g zu stellen. (WEIGHT ist keine Option im Programm 8-15.)

9. Drücken Sie die Taste CRUST, um den Pfeil zur gewünschten Einstellung zu bewegen: Helle, mittlere, dunkle Kruste. (Die Kruste ist im Programm 8-9, 11-12 nicht einstellbar.)

10. Falls gewünscht, stellen Sie die Taste DELAY TIMER ein. Drücken Sie die Tasten + und -, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. (Die Verzögerungsfunktion ist im Programm 9,12-14 nicht verfügbar)

HINWEIS: Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn Sie Milchprodukte, Eier usw. verwenden. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort mit der Arbeit beginnt.

11. Drücken Sie die START/STOP-Taste einmal, um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat piept einmal und "3:00" wird angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen der "3" und der "10" blinkt jedoch nicht ständig und die Anzeige leuchtet auf. Der Knethaken beginnt, die Zutaten zu mischen. Wenn der Verzögerungstimer aktiviert wurde, mischt der Knethaken die Zutaten erst, wenn das Programm gestartet wird.



12. Nach Abschluss des Vorgangs ertönen zehn Pieptöne und die Warmhaltefunktion wird für 1 Stunde aktiviert. Sie können die Taste START/STOP 3 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen, und die Warmhaltefunktion wird beendet. Ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie dann den Deckel mit einem Topflappen.

13. Lassen Sie die Brotform etwas abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, drehen Sie die Brotform vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln, und heben Sie den Griff an, um sie aus der Maschine zu nehmen.

Vorsicht! Die Brotbackform und das Brot können sehr heiß sein! Seien Sie immer vorsichtig.

14. Drehen Sie die Brotform mit Hilfe von Topfhandschuhen um (mit dem Griff der Brotform nach unten) und stellen Sie sie auf ein Drahtgitter oder eine saubere Kochfläche, und schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen antihaftbeschichteten Spatel, um die Seiten des Brotes vorsichtig aus der Form zu lösen.

15. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden etwa 20 Minuten lang abkühlen. Es wird empfohlen, das Brot mit einer elektrischen Schneidemaschine oder einem Brotmesser zu schneiden, besser nicht mit einem Obstmesser oder Küchenmesser, da sich das Brot sonst verformen kann.

16. Wenn der Knethaken im Brot verbleibt, heben Sie ihn vorsichtig mit einem Spatel oder einem kleinen Gegenstand heraus. Das Brot ist heiß, nehmen Sie den Knethaken niemals mit der Hand heraus. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder wenn der Betrieb beendet ist.

Hinweis: Das restliche Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bis zu drei Tage bei Raumtemperatur aufbewahren. Für eine längere Lagerung den verschlossenen Plastikbeutel bis zu 10 Tage in den Kühlschrank legen.

BROT ENTFERNEN

Die Backform und die Backkammer werden heiß sein, daher sollten Sie Ofenhandschuhe benutzen. Entfernen Sie die Backform, indem Sie den Griff anheben und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie zu entriegeln, und ziehen Sie die Backform gerade nach oben vom Boden der Kammer ab.

Das Brot vorsichtig auf den Kopf stellen, bis es aus der Brotform fällt. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen und mit einem Brotmesser in Scheiben schneiden.

TIPP: Wenn der Knethaken aus dem Laib herauskommt, entfernen Sie ihn mit einem Spatel oder einem kleinen Gegenstand.

INHALTSSTOFFE - EINFÜHRUNG

1. Brotmehl

Brotmehl ist die wichtigste Zutat bei der Brotherstellung und wird in den meisten Hefebrot-Rezepten empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt (daher kann es auch als glutenreiches Mehl bezeichnet werden, das viel Eiweiß enthält) und verhindert, dass das Brot nach dem Aufgehen in sich zusammenfällt. Das Mehl variiert je nach Region. Der Glutengehalt ist höher als bei Allzweckmehl, so dass es für die Herstellung von Brot mit großer Größe und höherer innerer Faser verwendet werden kann.

2. Mehrzweckmehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, geeignet für "schnelles" Brot oder Brot, das mit der Quick-Einstellung hergestellt wird. Brotmehl ist besser für Hefebrote geeignet.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus dem vollständigen Weizenkorn gemahlen. Brot, das ganz oder teilweise aus Vollkornmehl hergestellt wird, hat einen höheren Ballaststoff- und Nährstoffgehalt. Vollkornmehl ist schwerer, daher können die Brote kleiner sein und eine schwerere Textur haben.

Es enthält Weizenschalen und Gluten. In vielen Rezepten wird es mit Weizenvollkornmehl oder Brotmehl kombiniert, um das beste Ergebnis zu erzielen.

4. Roggenmehl

Schwarzes Weizenmehl, auch "Roggenmehl" genannt, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl, das dem Vollkornmehl ähnlich ist. Um eine große Größe nach dem Aufgehen zu erreichen, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbstbackendes Mehl

Mehl, das Backpulver enthält, und vor allem für die Herstellung von Kuchen verwendet wird. Verwenden Sie kein selbstfließendes Mehl in Kombination mit Hefe.

6. Maismehl und Haferflockenmehl

Maismehl und Hafermehl werden aus Mais und Haferflocken getrennt gemahlen. Sie sind die Zusatzstoffe für die Herstellung von Rohbrot, die zur Verbesserung des Geschmacks und der Textur verwendet werden.

7. Zucker

Zucker ist "Nahrung" für die Hefe und sorgt außerdem für den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes. Er ist ein sehr wichtiges Element, damit das Brot aufgeht. Normalerweise wird weißer Zucker verwendet, in manchen Rezepten kann aber auch brauner Zucker, Puderzucker oder feinen Zucker verwendet werden.

8. Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus und sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden, um frisch zu bleiben. Als Nahrung benötigt sie Kohlenhydrate, die in Zucker und Mehl enthalten sind. Hefe, die in Brotbackrezepten verwendet wird, wird unter verschiedenen Bezeichnungen verkauft: Brothefe (bevorzugt), trockene Hefe und Instant-Hefe.

Nach dem Gärungsprozess produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die innere Faser weicher.

1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15 ml Hefe

1 Teelöffel Trockenhefe = 5ml

Überprüfen Sie vor der Verwendung das Verfallsdatum und die Lagerzeit der Hefe. Stellen Sie die Hefe nach jedem Gebrauch sofort wieder in den Kühlschrank. Der Pilz wird bei hohen Temperaturen abgetötet und das Scheitern des Brotaufgehens wird normalerweise durch die schlechte Hefe verursacht.

TIPP: So überprüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

(1) Gießen Sie 1 Tasse (237 ml) warmes Wasser (45-50 °C) in einen Messbecher.

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

(3) Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um.

(4) Frische, aktive Hefe beginnt zu blubbern oder zu "wachsen". Tut sie das nicht, ist die Hefe tot oder inaktiv.

9. Salz

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Farbe der Kruste zu verbessern. Es wird auch verwendet, um die Hefeaktivität zu hemmen. Verwenden Sie nie zu viel Salz in einem Rezept. Aber ohne Salz würde das Brot größer werden.

10. Eier

Eier können die Textur des Brotes verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen. Das Ei muss mit den anderen flüssigen Zutaten verquirlt werden.

11. Fette, Butter und Pflanzenöl

Fett kann das Brot aufweichen und die Haltbarkeit verlängern. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie der Flüssigkeit hinzugefügt wird.

12. Backpulver

Backpulver wird für das Aufgehen von ultraschnellem Brot und Kuchen verwendet. Da es keine Zeit zum Aufgehen benötigt und Luft produzieren kann, wird die Luft Blasen bilden, um die Textur des Brotes mit Hilfe des chemischen Prinzips weicher zu machen.

13. Backpulver

Es ist dem Bicarbonat ähnlich. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst hinzufügen)

Wasser ist eine wesentliche Zutat für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte das Wasser eine Raumtemperatur zwischen 20 und 25 Grad haben. In manchen Rezepten werden Milch oder andere Flüssigkeiten zur Verbesserung des Brotgeschmacks verwendet. Verwenden Sie niemals Milchprodukte mit der Option Verzögerungstimer.

EXAKTE MESSUNG VERWENDEN

TIPPS: Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung eines guten Brotes ist das richtige Abmessen der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in Ihre Brotform.

Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder Messlöffel zu verwenden, um eine genaue Menge zu erhalten, da das Brot sonst stark beeinflusst wird.

1. Hinzufügen von Zutaten

Fügen Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.

ERSTENS: Flüssige Inhaltsstoffe

ZWEITENS: Trockene Zutaten

AM SCHLUSS: Hefe

Die Hefe sollte nur auf das trockene Mehl gegeben werden und niemals mit der Flüssigkeit oder dem Salz in Kontakt kommen. Wenn Sie die Funktion "Delay Timer" über einen längeren Zeitraum verwenden, sollten Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzufügen.

Nachdem das Mehl das erste Mal durchgeknetet wurde, ertönt ein Signalton und die Fruchtzutaten werden in die Mischung gegeben. Wenn die Fruchtzutaten zu früh hinzugefügt werden, wird der Geschmack nach längerem Rühren beeinträchtigt.

2. Flüssige Inhaltsstoffe

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten sollten mit Messbechern mit deutlichen Markierungen und einem Ausguss gemessen werden. Stellen Sie den Becher auf den Tisch und prüfen Sie den Flüssigkeitsstand. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne andere Zutaten.

Trockene Messungen

Messen Sie die trockenen Zutaten ab, indem Sie Mehl usw. vorsichtig in den Messbecher löffeln und dann mit einem Messer glattstreichen, sobald er gefüllt ist. Verwenden Sie den Messbecher niemals, um die trockenen Zutaten direkt aus einem Behälter zu schöpfen, da dadurch bis zu einem Esslöffel zusätzliche Zutaten hinzugefügt werden könnten. Klopfen Sie nicht auf den Boden des Messbechers und drücken Sie ihn nicht nach unten.

TIPP: Rühren Sie das Mehl vor dem Abmessen um, um es zu lockern. Wenn Sie kleine Mengen trockener Zutaten wie Salz oder Zucker abmessen, verwenden Sie einen Messlöffel und achten Sie darauf, dass er abgeflacht ist.

FEHLERBEHEBUNG

NR.	PROBLEM	PROBLEM URSACHE	LÖSUNG
1	Geruch oder Brandgeruch	*Mehl oder andere Zutaten sind in die Backkammer gelaufen.	*Den Brotbackautomaten ausschalten und vollständig abkühlen lassen, überschüssiges Mehl usw. mit einem Papiertuch aus der Backkammer wischen.
2	- Zutaten werden nicht gemischt - Man kann das verbrennen im Motor hören	*Brotbackform oder Knethaken sind möglicherweise nicht richtig eingesetzt. *Zu viele Zutaten.	*Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken bis zum Anschlag auf der Welle sitzt. *Zutaten genau abmessen.
3	"HHH" wird angezeigt, wenn die START/STOP-Taste gedrückt wird.	*Die Innentemperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.	*Lassen Sie das Gerät zwischen den Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Brotkasten heraus. Lassen Sie das Gerät 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie neue Programme starten.
4	Das Fenster ist beschlagen oder mit Kondenswasser bedeckt.	*Kann bei Misch- oder Backprogrammen auftreten.	*Die Kondensation verschwindet normalerweise während der Backprogramme. Reinigen Sie das Fenster zwischen den Anwendungen gut.
5	Der Knethaken kommt mit dem Brot heraus.	*Dickere Kruste mit dunkler Krusteneinstellung.	*Es ist nicht ungewöhnlich, dass der Knethaken mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Brotlaib abgekühlt ist, entfernen Sie den Knethaken mit einem Spatel.

6	Der Teig wird nicht gründlich vermischt; Mehl und andere Zutaten lagern sich an den Seiten der Form ab; der Brotlaib ist mit Mehl bedeckt	<p>*Brotbackform oder Knethaken sind möglicherweise nicht richtig eingesetzt. *Zu viele Zutaten.</p> <p>*Glutenfreier Teig ist in der Regel sehr feucht. Eventuell muss er mit einem Gummispatel an den Seiten abgeschabt werden.</p>	<p>*Vergewissern Sie sich, dass die Brotbackform fest im Gerät sitzt und die Knethaken fest auf der Welle sitzt. *Achten Sie darauf, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden. *Überschüssiges Mehl kann nach dem Backen und Abkühlen vom Brot entfernt werden. Esslöffelweise Wasser hinzufügen, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat.</p>
7	Brot zu hoch aufgegangen oder Deckel hochgedrückt.	<p>*Zutaten nicht richtig abgemessen (zu viel Hefe, Mehl). *Knethaken nicht in der Brotbackform. *Vergessen, Salz hinzuzufügen.</p>	<p>*Alle Zutaten genau abmessen und sicherstellen, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden. *Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu reduzieren. *Prüfen Sie den Einbau der Knethaken.</p>
8	Das Brot geht nicht auf; der Laib ist zu flach.	<p>*Ungenauere Abmessung von Zutaten oder inaktive Hefe. *Deckel während des Programms anheben.</p>	<p>*Alle Zutaten genau abmessen *Prüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl. *Flüssigkeit sollte Raumtemperatur haben.</p>
9	Das Brot hat nach dem Backen einen Krater auf der Oberseite des Laibes.	<p>*Der Teig ist zu schnell aufgegangen. *Zu viel Hefe oder Wasser. *Falsches Programm für das Rezept gewählt.</p>	<p>*Den Deckel während des Backens nicht öffnen. *Wählen Sie eine dunklere Krustenvariante.</p>
10	Krustenfarbe ist zu hell	<p>*Öffnen des Deckels während des Backens.</p>	<p>*Den Deckel während des Backens nicht öffnen. *Wählen Sie eine dunklere Krustenvariante.</p>
11	Die Farbe der Kruste ist zu dunkel	<p>*Zu viel Zucker im Rezept.</p>	<p>*Die Zuckermenge leicht verringern. *Wählen Sie eine leichtere Krustenvariante</p>

12	Der Brotlaib ist schief.	<p>*Zu viel Hefe oder Wasser.</p> <p>*Der Teig wurde vor dem Aufgehen und Backen mit dem Kneithaken beiseite geschoben.</p>	<p>*Messen Sie alle Zutaten genau ab.</p> <p>*Die Hefe oder das Wasser leicht abnehmen.</p> <p>*Einige Brote sind möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, insbesondere bei Vollkornmehl.</p>
13	Die Brote haben unterschiedliche Formen.	<p>*Variiert je nach Brotsorte.</p>	<p>*Vollkorn- oder Mehrkornbrot ist dichter und kann kleiner sein als ein einfaches Weißbrot.</p>
14	Der Boden ist innen hohl oder löchrig.	<p>*Teig zu feucht, zu viel Hefe, kein Salz.</p> <p>*Wasser zu heiß.</p>	<p>*Alle Zutaten genau abmessen</p> <p>*Die Hefe oder das Wasser leicht abnehmen. Die Salzmenge überprüfen.</p> <p>*Verwenden Sie Wasser mit Zimmertemperatur.</p>
15	Rohes oder klebriges Brot.	<p>*Zu viel Flüssigkeit; falsches Programm gewählt.</p>	<p>*Flüssigkeit abnehmen und Zutaten sorgfältig abmessen.</p> <p>*Prüfen Sie die Programmhinweise für das Rezept.</p>
16	Brot wird beim Schneiden zerdrückt.	<p>*Brot ist zu heiß.</p>	<p>*15-30 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten werden.</p>
17	Das Brot hat eine schwere, dicke Konsistenz.	<p>*Zu viel Mehl, altes Mehl.</p> <p>*Nicht genug Wasser.</p>	<p>*Versuchen Sie, das Wasser zu ergänzen oder das Mehl zu verringern.</p> <p>*Vollkornbrote haben eine schwerere Textur.</p>
18	Der Boden der Brotbackform ist dunkel geworden oder hat Flecken bekommen.	<p>*Nach dem Spülen im Geschirrspüler.</p>	<p>*Das ist normal und beeinträchtigt die Brotbackform nicht.</p>

REZEPT

Menüs		Zutat	Menge	Menge	Menge	Hinweis
1 Einfache s Brot		Brot Gewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	300ml	240ml	180ml	
	[2]	Salz	1.5 Löffel	1 Löffel	0.5 Löffel	in die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3 Löffel	2.5 Löffel	2 Löffel	in die Ecke stellen
	[4]	Öl	4 Löffel	3 Löffel	2 Löffel	
	[5]	Gluten- reiches Mehl	3.5 cups/500 g	2.75 cups/400g	2.25 cups/300g	
	[6]	Fertighef e	0.8 Löffel	0.8 Löffel	0.5 Löffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
2 Französi sches Brot		Brot Gewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	300ml	230ml	160ml	
	[2]	Salz	2 Löffel	1.5 Löffel	1 Löffel	in die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3 Löffel	2 Löffel	1.5 Löffel	in die Ecke stellen
	[5]	Öl	2 Löffel	1.5 Löffel	1.25 Löffel	
	[6]	Gluten- reiches Mehl	3.5 cups/ 500g	2.75 cups/ 400g	2.25 cups/ 300g	
	[7]	Fertighef e	0.8 Löffel	0.8 Löffel	0.5 Löffel	das trockene Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit in Berührung bringen
3 Vollkorn brot		Brot Gewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	300ml	240ml	180ml	
	[2]	Salz	1 Löffel	1 Löffel	0.5 Löffel	in die Ecke stellen
	[3]	Zucker	6 Löffel	5 Löffel	4 Löffel	in die Ecke stellen
	[4]	Öl	3 Löffel	2.5 Löffel	2 Löffel	
	[5]	Gluten- reiches Mehl	1.75 cups/200 g	1.5 cups/160g	1.25 cups/120g	

	[6]	Vollkornmehl	1.75 cups/300g	1.5 cups/240g	1 cups/180g	
	[7]	Instant-Hefe	2.0 Löffel	2 Löffel	2.5 Löffel	das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.
4 Schnellbrot		Brotgewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	320ml	240ml	180ml	Wassertemperatur 40-50°C
	[2]	Salz	1.5 Löffel	1 Löffel	0.5 Löffel	in die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3 Löffel	2.5 Löffel	2 Löffel	in die Ecke stellen
	[4]	Öl	4 Löffel	3 Löffel	2.5 Löffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	3.5 cups/500g	2.75 cups/400g	2.25 cups/300g	
	[6]	Fertighefe	2.5 Löffel	2 Löffel	2 Löffel	das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.
5 Süßes Brot		Brotgewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	300ml	240ml	160ml	
	[2]	Salz	1 Löffel	1 Löffel	0.75 Löffel	in die Ecke stellen
	[3]	Zucker	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	in die Ecke stellen
	[4]	Öl	5 Löffel	3 Löffel	2.5 Löffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	3.5cups/500g	2.75cups/400g	2.25cups/300g	
	[6]	Milchpulver	2 Löffel	1.5 Löffel	1 Löffel	
	[7]	Fertighefe	0.8 Löffel	0.8 Löffel	0.5 Löffel	das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.
		Brotgewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	300ml	240ml	160ml	
	[2]	Essbare Butter	3 Löffel	2.5 Löffel	2.5 Löffel	

6 Sandwich-Brot	[3]	Zucker	3 Löffel	2.5 Löffel	2 Löffel	in die Ecke stellen
	[4]	Salz	1 Löffel	1 Löffel	3/4 Löffel	in die Ecke stellen
	[5]	Glutenreiches Mehl	3.5 cups/ 500g	2.75 cups/ 400g	2.25 cups/ 300g	
	[6]	Milchpulver	2 Löffel	1.5 Löffel	1 Löffel	
	[7]	Fertighefe	0.8 Löffel	0.8 Löffel	0.5 Löffel	das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.
7 Glutenfreies Brot		Brotgewicht	1000g	750g	500g	
	[1]	Wasser	240ml	180ml	120ml	
	[2]	Salz	1.5 Löffel	1 Löffel	0.7 Löffel	in die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3.5 Löffel	3 Löffel	2 Löffel	in die Ecke stellen
	[4]	Öl	3 Löffel	2.5 Löffel	2 Löffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	2 cups/280g	1.5 cups/200g	1 cups/130g	
	[6]	Maismehl	2 cups/280g	1.5 cups/200g	1 cups/130g	kann Hafermehl ersetzen
[7]	Fertighefe	1 Löffel	1 Löffel	1 Löffel	das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.	
8 Mix		Milch	80ml	1. Ungesalzene Sahne unterrühren, damit sie klebrig wird; 2. Erdbeeren pürieren und mit Milch, Zucker und klebriger Sahne gut vermischen. Die Mischung in den Kühlschrank stellen und auf 5-10°C abkühlen lassen. 3. Eisbehälter einsetzen, I Mix drücken, Zeit 25-30 Minuten einstellen, Programm starten, Mischung langsam in den Eisbehälter gießen. 4. Warten Sie, bis das Programm abgeschlossen ist. Es ertönt ein Piepton.		
		Zucker	30g			
		Ungesalzene Sahne	130ML			
		Erdbeeren	60g			
9		Zeit	8:00			

Joghurt	[1]	Milch	1000ml			
	[2]	Milchsäure-Bakterien	100ml			
10 Dessert		Zeit	1:40			
	[1]	Eier	2pcs			
	[2]	Milch	1cups			
	[3]	gekochter Reis	1.5 cups			
	[4]	Zucker	0.5 cups			
	[5]	Rosinen	0.5 cups			
11 Teig		Zeit	1:30			
	[1]	Wasser	330ml			
	[2]	Salz	1 Löffel			in die Ecke stellen
	[3]	Öl	3 Löffel			
	[4]	Glutenreiches Mehl	4cups/560g			
	[5]	Fertighefe	0.5 Löffel			das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.
12 Marmelade		Zeit	1:20			
	[1]	Pulp	3 cups			zu breiig rühren, kann etwas Wasser hinzufügen oder nicht
	[2]	Stärke	0.5cups			
	[3]	Zucker	1cups			bis zu Geschmack
13 Kuchen		Brotgewicht	1000g	750g	500g	
		Zeit	2:20			
	[1]	Wasser	30ml			
	[2]	Eier	3 Stk.			
	[3]	Zucker	0.5cups			in die Ecke stellen
	[4]	Öl	2 Löffel			

	[5]	mit Backpulver gemischtes Mehl	2cups/280g			
	[6]	Fertighefe	1 Löffel			das trockene Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anrühren.
14 backen	[1]	00:30; Einstellung der Backtemperatur durch Drücken der „crust“ Taste :100°C(hell);150°C(medium);200°C(dunkel), default 150 °C				
15 Home made		Zeit	3:00			
	[1]	Drücken Sie diese Taste, um das „homemade menu“ aufzurufen. In diesem Menü kann der Benutzer die Zeit für jeden Prozess einstellen, z. B. Kneten, Gären, Backen. Geeignet für DIY-Brot				

HOMEMADE PROGRAMM

Programmeinstellungen	Standardzeit (min)	Einstellbare Zeit (min)
Rühren 1	15	1-30
Pause 1	3	0-30
Rühren 2	20	0-30
Pause 2	10	0-30
Rühren 3	0	0-25
Gärung 1	42	0-60
Gärung 2	40	0-60
Gärung 3	0	0-60
Baken	50	0-80
	Drei Krustenfalten	medium
Warm halten	60	0-60

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergelöst wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*): Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSREGELS

Om persoonlijke verwondingen of schade te voorkomen, dient u de instructies te lezen en te volgen.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de standaard veiligheidsregels worden opgevolgd, inclusief de volgende:

- Lees alle instructies.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgreep en knoppen. Gebruik altijd pannelappen of ovenwanten bij het hanteren van heet brood en een hete pan.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok, nooit de kabel, stekker of andere elektrische onderdelen onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Toezicht is noodzakelijk bij gebruik nabij of door kinderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voor het schoonmaken. Laat het afkoelen voordat uw onderdelen verwijdt en voor het schoonmaken van het apparaat.
- Gebruik geen apparaten met een beschadigde kabel of stekker of als het apparaat niet goed werkt of is gevallen of beschadigd. Als u problemen ervaart met uw apparaat, haal dan meteen de stekker uit het stopcontact. Voor informatie over de klantenservice leest u de garantiepagina.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden, kunnen resulteren in brand, elektrische schokken en verwondingen bij personen.
- Gebruik dit apparaat niet buiten.
- Laat de kabel niet hangen over de rand van een tafel of aanrecht, of een heet oppervlak aanraken.

- Plaats het niet op of vlak bij een hete gas of elektrisch fornuis of in een hete oven.
- Wees extra voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat in werking is.
- Eerst de schakelaar op 'OFF' zetten, dan de stekker uit het stopcontact halen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik.
- Vermijd het aanraken van bewegende delen.
- Laat de kabel geen heet oppervlak aan raken, waaronder een fornuis.
- Plaats de broodpan op een onderzetter of een hittebestendig oppervlak. Plaats de broodpan niet rechtstreeks op het aanrecht, tafel of ander oppervlak.
- Plaats geen hand in de ovenkamer als de braadpan is verwijderd. Het verwarmingselement zal nog heet zijn.
- Gebruik de broodmachine niet met een omvormer of transformator. Dit verstoort de elektronische bediening.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Er is een korte stroomkabel geleverd om te vermijden dat men verstrikt raakt of struikelt over een lange kabel.
- Een langere verwijderbare stroomkabel of verlengkabel mag gebruikt worden als dit zorgvuldig gebeurt. Al wordt het gebruik van een verlengkabel niet aanbevolen, als u er een dient te gebruiken, dan moet de elektrische rating van de verwijderbare verlengkabel hetzelfde of hoger zijn dan die van het apparaat. Als het apparaat geaard is, dient de verlengkabel ook een geaarde kabel met drie draden zijn. De kabel moet zo geplaatst worden dat het niet over een tafel of aanrecht hangt waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.

SCHOONMAKEN VAN UW BROODMACHINE

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voor het schoonmaken.

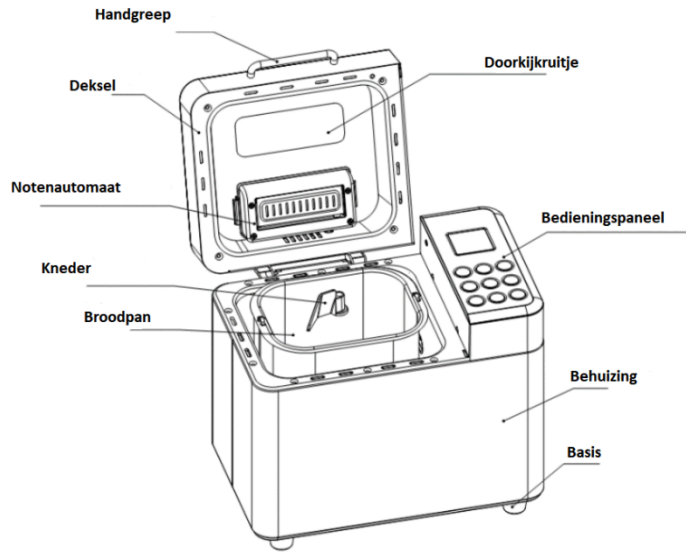
2. Nadat het brood uit de broodpan is verwijderd en de pan is afgekoeld, deze vullen met lauw water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Laat de broodpan 5 tot 20 minuten weken, of totdat de kneders van de as kunnen worden gehaald. Mogelijk dient u de kneders te bewegen om ze los te maken. Als de kneders niet los willen komen na het weken, houdt dan aan de onderkant van de broodpan de as vast terwijl u de kneders beweegt om ze los te maken. Was de binnenkant van de broodpan en kneders met een zachte doek, spoel ze af en droog ze. Gebruik een mild schoonmaakmiddel. Gebruik nooit chemische schoonmaakmiddelen, ovenreinigers, bijtende schuursponzen of schoonmaakmiddelen bij de broodpan of kneders, dit kan de coating of afwerking beschadigen. Plaats de kneders terug op de as.

3. Nooit de broodpan onderdompelen in water of wassen in een vaatwasser omdat zo de lagers die de kneders aansturen beschadigd kunnen worden. Veeg de binnenkant van de ovenkamer en de buitenkant van de broodmachine af met een vochtige doek indien nodig. Nooit het apparaat onderdompelen in water of het bakcompartiment vullen met water! Het deksel kan worden verwijderd om dat schoon te maken..

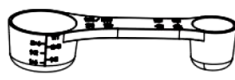
WERKOMGEVING

Het apparaat zal goed functioneren in een breed scala aan temperaturen, maar er zullen verschillen in broodgrootte zijn bij een erg warme kamer en een koude kamer. We raden aan dat de kamertemperatuur tussen 15 °C en 34°C ligt.

ONDERDELEN EN OPTIES



Maatbeker



Maatlepel



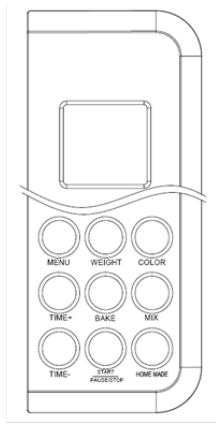
Haak (knederverwijderaar)



Kneuder

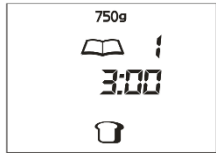
FUNCTIE-INTRODUCTIE

15. BEDIENINGSPANEEL



16. INSCHAKELEN

Steek de stekker van de broodmachine in het stopcontact, er klinkt een piep en '3:10' wordt getoond. Maar de dubbele punt tussen de '3' en '10' knippert niet. En '1' is het standaard programma. De pijlen wijzen naar '750g' en 'MEDIUM' omdat dit de standaard instellingen zijn.



17. START/STOP-KNOP

Druk eenmaal op de START/ STOP-knop om een programma te starten. De indicator gaat branden en de dubbele punt in de tijdsaanduiding begint te knipper en het programma begint. Als een programma begonnen is, zijn alle knoppen inactief op de START/STOP-knop na.

Houd de START/STOP-knop 0,5 seconden ingedrukt en de pauze-stand begint, als er in 3 minuten niets gebeurt, gaat het apparaat weer verder tot het ingestelde programma is afgerond.


Houd de START/STOP-knop 3 seconden ingedrukt om een programma te annuleren, dan klinkt er een piep, dat betekent dat het programma is gestopt. Deze optie zal helpen voorkomen dat een programma per ongeluk wordt onderbroken.

Om het brood te verwijderen, druk op START/STOP om het bakproces te beëindigen.

18. VOORGEPROGRAMMEERD MENU

Druk op de MENU-knop om uw gewenste programma te selecteren. Elke keer als deze wordt ingedrukt (vergezeld met een piepje) volgt er een ander programma. Druk de knop steeds opnieuw in, het bijbehorende programmanummer zal steeds veranderen op het display.

19. KORSTKLEUR

Druk op de COLOR-knop voor uw gewenste instelling: Licht, medium of donkere korst. 

Deze knop is te gebruiken in programmamenu's 1-7, 10, 13-15.

20. GEWICHT

Druk de Weight-knop voor uw gewenste bruto gewicht (500g, 750g, 1000g). Deze knop is te gebruiken in programmamenu's 1-7.

21. UITSTELTIMER (“▲ or ▼“)

Gebruik DELAY TIMER om het broodbakken op een later moment te laten beginnen. Druk ▲ of ▼ in om de tijd te verhogen die op het display staat. Voeg tot 15 uur toe inclusief de uitsteltijd en het broodbakprogramma.

OPMERKINGEN

- Stel de uitsteltijd in na het kiezen van het PROGRAMMA, MENU, GEWICHT en KORSTKLEUR.
- Gebruik de timerfunctie niet bij recepten met zuivel of andere ingrediënten, zoals eieren, melk, room of kaas.
- U dient te bepalen wanneer u brood klaar is door te drukken op ▲ of ▼. Onthoud dat de uitsteltijd inclusief de baktijd is. Als het bakprogramma is afgelopen, gaat de broodmachine over naar warmhouden gedurende 1 uur. Voor het bakken van het brood dient u eerst het programma en de korstkleur te kiezen door op ▲ of ▼ te drukken om de uitsteltijd te verhogen of te verlagen in stappen van 10 minuten. De maximale uitsteltijd is 15 uur.

STROOMONDERBREKING

Bij een stroomuitval gaat het brood bakken automatisch verder binnen 10 minuten, ook zonder door op START/STOP te drukken. Als de stroomonderbreking langer dan 15 minuten duurt, gaat het apparaat niet verder en toont het display de standaard instelling. Als het deeg al is begonnen met rijzen, gooi dan de ingrediënten uit de broodpan weg en begin opnieuw. Als het deeg nog

niet is begonnen met rijzen bij de stroomonderbreking, kunt u op de START/STOP-knop drukken om het programma opnieuw te starten.

WAARSCHUWING OP DISPLAY

”HHH”-Deze waarschuwing geeft aan dat de temperatuur in de broodpan te hoog is. Druk op START/STOP (zie hieronder in figuur 1) om het programma te stoppen, haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en laat het apparaat volledig afkoelen voor 10-20 minuten voordat u opnieuw start.


”EE0”-Deze waarschuwing geeft aan dat de temperatuursensor niet is aangesloten. Druk op START/STOP (zie hieronder in figuur 2) om het programma te stoppen en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de sensor door de dichtstbijzijnde servicemonteur onderzoeken, repareren of elektrisch of mechanisch aanpassen.

H : HH E : E0

Figuur 1

Figuur 2

WARMHOUDEN

Als het bakprogramma is afgerond, piept de broodmachine 10 keer en stapt over op warmhouden gedurende 1 uur. Het display toont '0:00'. Na 60 minuten wordt het teken  getoond op het display. Om het warmhouden te annuleren, houdt START/STOP gedurende 3 seconden ingedrukt.

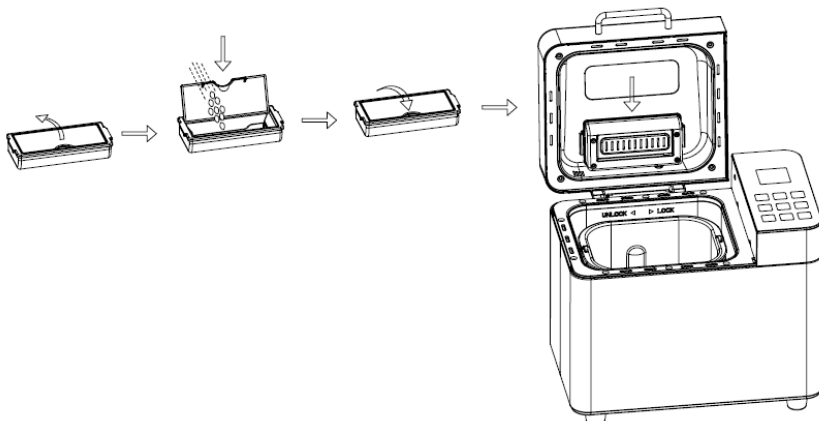
TIP: Het meteen verwijderen van het brood na het bakken voorkomt dat de korst donkerder wordt.

DE FRUIT- & NOTENAUTOMAAT GEBRUIKEN

Als u noten of zaden aan uw brood wilt toevoegen en de beste smaak wilt behouden, kunt u ze beter niet meteen in het meel doen. Anders verliezen ze smaak en textuur.

Het automatisch toevoegen (fruit, noten, rozijnen) zorgt dat u niet hoeft te wachten naast uw broodmachine. Doe de noten of zaden in de automaat en plaats deze onder het deksel. Sluit het deksel en start het programma, na ongeveer 30 minuten (de exacte tijd hangt af van het programma) laat de automaat drie keer de onderste klep open, zodat de volledige inhoud eruit valt.

De functie gaat automatisch bij menu 1~7 en 13.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was en droog de broodpan en de kneder.

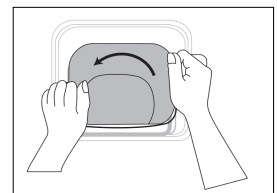
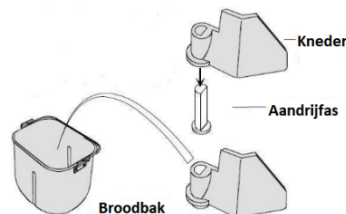
Opmerking: Gebruik geen metalen hulpmiddelen in de broodpan, deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.

LET OP: Gevaar op vallen. De broodmachine kan wiebelen en gaan lopen tijdens het kneden. Plaats het altijd in het midden van het aanrecht, weg bij de rand.

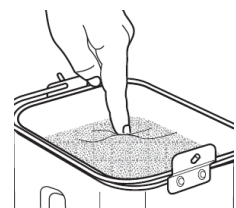
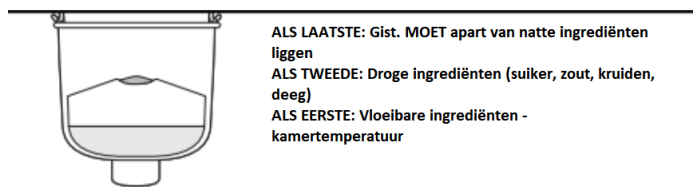
1. Controleer of er niets ontbreekt of beschadigd is.
2. Maak alle onderdelen schoon volgens de 'SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD'-sectie.
3. Stel de broodmachine in op bakmodus en bak gedurende 10 minuten zonder inhoud. Laat hem dan afkoelen en maak weer alle verwijderbare onderdelen schoon. Bij het eerste gebruik van het apparaat kan mogelijk wat rook en/of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal minder worden naar verder gebruik. Zorg dat het apparaat voldoende ventilatie heeft.
4. Droog alle onderdelen grondig en plaats ze terug, het apparaat is klaar om gebruikt te worden.

GEDETAILEERDE INSTRUCTIES

1. Pak de handgreep van de broodpan, draai de broodpan tegen de klok in en tril hem dan uit het apparaat.
2. Druk de kneder op de aandrijfas in de broodpan.



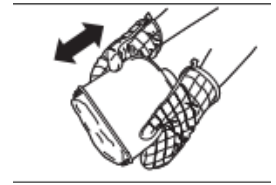
3. Doe de ingrediënten in de broodpan in volgorde van het recept. Voeg eerst de vloeistoffen toe, suiker, zout, bloem en als laatste de gist.



4. Meet zorgvuldig de ingrediënten af en voeg ze toe in de broodpan PRECIES volgens het recept.

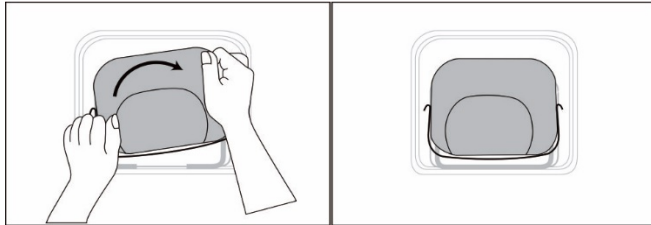
OPMERKING: Maak een kleine inkeping bovenin het deeg met uw vinger, voeg het gist toe in de inkeping. Zorg dat het gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen.

TIP: Meet van tevoren alle ingrediënten af, ook de toevoegingen (noten, rozijnen).



5. Plaats de broodpan in de opening en zorg dat deze stevig vastzit, door hem met de klok mee te draaien. Sluit het deksel.

OPMERKING: De broodpan dient op zijn plek te worden vastgezet om goed te kunnen mengen en kneden.



6. Steek de stekker in het stopcontact, er klinkt een piep en het display toont standaard programma 1.

7. Druk op PROGRAM, MENU tot het gewenste programma wordt getoond.

8. Druk op WEIGHT om de pijl te veranderen naar 500g, 750, 1000g (GEWICHT is niet te kiezen bij programma 8-15)

9. Druk op CRUST om de pijl op de gewenste stand te zetten: Licht, medium of donkere korst. (De korst is niet te kiezen bij programma 8-9, 11-12.)

10. Indien gewenst, stel de DELAY TIMER-knop in. Druk + of - in om de tijd te verhogen die op het display staat. (De uitstelfunctie is niet beschikbaar in programma 9, 12-14)

OPMERKING: Gebruik deze functie niet bij gebruik van zuivel, eieren, etc. Deze stap kan worden overgeslagen als u de broodmachine meteen wilt laten beginnen.

1. Druk eenmaal op de START/STOP-knop om te beginnen. De broodmachine piept één keer en toont '3:00'. Maar de dubbele punt tussen de '3' en '10' knippert niet en die indicator brandt. De kneder begint uw ingrediënten te mengen. Als de uitsteltimer werd ingesteld, wacht de kneder tot het programma begint.

2. Als het proces is afgerond, klinken er tien piepjes en gaat het apparaat over op warmhouden gedurende een uur. Houd START/STOP 3 seconden ingedrukt om het proces te stoppen en ook warmhouden stopt. Haal de stekker uit het stopcontact en open het deksel met ovenwanten.

3. Laat de broodpan even afkoelen voordat u het brood verwijderd. Gebruik ovenwanten, draai de broodpan voorzichtig tegen de klok in en til de handgreep op om hem eruit te halen.

Waarschuwing: De broodpan en het brood kunnen erg heet zijn! Wees altijd voorzichtig.

1. Gebruik ovenwanten, draai de broodpan ondersteboven (met de handgreep in opgevouwen stand) op een metalen afkoelrooster of schoon bakoppervlak en schud voorzichtig tot het brood eruit valt. Gebruik een kleefvrije spatel om voorzichtig de zijkanten van het brood los te maken van de broodpan.

2. Laat het brood 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt. Het wordt aanbevolen het brood te snijden met een elektrisch of gekarteld mes, het is beter om geen fruit- of keukenmes te gebruiken, anders kan het brood vervormen.

3. Als de kneder in het brood blijft zitten, probeer deze er dan voorzichtig uit te halen met een spatel. Het brood is heet, gebruikt nooit uw hand om de kneder te verwijderen. Buiten gebruik dient u de stekker uit het stopcontact te halen.

Opmerking: Overgebleven brood kunt in een afgesloten plastic zak tot drie dagen op kamertemperatuur bewaren. Om het langer te bewaren, kunt u het in een afgesloten plastic zak tot 10 dagen in een vriezer bewaren.

BROOD VERWIJDEREN

De broodpan en ovenkamer zullen heet zijn en ovenwanten dienen gebruikt te worden. Verwijder de broodpan door de handgreep op te tillen en tegen de klok in te draaien en til de broodpan recht omhoog uit de basis van de kamer.

Hou het ondersteboven en schud voorzichtig tot het brood uit de broodpan valt. Laat het 10 minuten afkoelen op een rooster voordat u het snijdt met een broodmes.

TIP: Als de kneder nog in het brood zit, verwijder deze dan met een spatel.

INFORMATIE OVER INGREDIËNTEN

1. Broodmeel

Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt voor het maken van brood en komt in de meeste recepten met gistbrood voor. Het heeft een hoog glutengehalte (dan heet het meel met veel gluten en dus met veel proteïne) en behoudt het brood zijn vorm en stort het niet in. Meel verschilt per regio. Het glutengehalte is hoger dan gewoon meel, dus kan het gebruikt worden voor groter brood en meer vezels.

2. Gewoon meel

Meel zonder bakpoeder, geschikt voor 'snelle' broden of brood gemaakt met een snelle instelling. Broodmeel is beter geschikt voor gistbroden.

3. Volkoren tarwemeel

Volkoren tarwemeel wordt gemaakt van de hele tarwekorrel. Brood gemaakt van volkoren tarwemeel heeft meer vezels en een hogere voedingswaarde. Volkoren tarwemeel is zwaarder en daardoor zijn broden kleiner met meer textuur.

Het bevat tarweschillen en gluten. Veel recepten combineren volkoren tarwemeel en broodmeel voor het beste resultaat.

4. Boekweitmeel

Boekweitmeel, ook 'roggemeel' genoemd, heeft veel vezels en lijkt op volkoren tarwemeel. Om voor volume te zorgen na het rijzen, dient het te worden gebruikt in combinatie met veel broodmeel.

5. Zelfrijzend bakmeel

Meel met bakpoeder, vooral gebruikt om cake te maken. Gebruik geen zelfrijzend bakmeel in combinatie met gist.

6. Maïsmeel en havermoutmeel

Maïsmeel en havermoutmeel worden gemaakt van maïs en havermout. Dit zijn verdere ingrediënten voor het maken van grof brood, ze zorgen voor smaak en textuur.

7. Suiker.

Suiker is 'voedsel' voor gist en verhoogd ook de zoete smaak en kleur van het brood. Het is een belangrijk onderdeel om het brood te laten rijzen. Meestal wordt witte suiker gebruikt; echter bruine suiker, poedersuiker of suikerriet kan soms ook in recepten voorkomen.

8. Gist

Gist is een levend organisme en dient in de koelkast bewaard te worden om vers te blijven. Hij heeft koolhydraten uit suiker en bloem nodig als voedingsbron. Gist voor een broodmachine zal onder verschillende namen verkocht worden: Broodmachinegist (geprefereerd) actiefdroge gist en instantgist.

Na het gistingsproces produceert de gist koolstofdioxide. De koolstofdioxide laat het brood uitzetten en zorgt dat de vezels binnenin zachter worden.

1 eetl droge gist = 3 theel droge gist

1 eetl droge gist = 15ml gist

1 theel droge gist = 5ml

Voor gebruik dient u eerst de houdbaarheidsdatum en opslagtijd van de gist te controleren. Zet het na gebruik meteen terug in de koelkast, de schimmels gaan dood bij hoge temperaturen. Meestal is de oorzaak van niet rijzend brood slechte gist.

TIP: Om te controleren of uw gist vers en actief is:

(1) Giet 1 kopje (237ml) warm water (45-50C) in een maatbeker.

(2) Voeg 1 theelepel (5ml) witte suiker in de maatbeker en roer, giet dan 1 eetlepel (15ml) gister over het water.

(3) Plaats de maatbeker vervolgens 10 minuten op een warme plek. Roer het water niet.

(4) Vers, actief gist zal gaan bubbelen of 'groeien'. Zo niet, dan is de gist dood of inactief.

9. Zout

Zout is noodzakelijk voor de smaak en de kleur van de korst. Het wordt ook gebruikt om de gist actief te houden. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Brood zou groter worden zonder zout.

10. Ei

Eieren kunnen de textuur verbeteren, waardoor het brood voedzamer en groter wordt. Het ei moet geklopt worden met de andere vloeibare ingrediënten.

11. Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan het brood zachter maken en de houdbaarheid verlengen. Boter dient te worden gesmolten of in stukjes gehakt voor het aan de vloeistof wordt toegevoegd.

12. Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt om ultrasnel brood en cake te laten rijzen. Omdat er geen rijstijd nodig is en het de lucht kan produceren, zorgen de luchtballen ervoor dat de textuur zachter wordt door een chemisch principe.

13. Baksoda

Het lijkt op bakpoeder. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.

14. Water en andere vloeistoffen (altijd eerst toevoegen)

Water is essentieel om brood te maken. Over het algemeen dient het water op kamertemperatuur te zijn tussen 20°C en 25°C. Sommige recepten gebruiken melk of andere vloeistoffen om de smaak te verhogen. Gebruik nooit zuivel in combinatie met de uitsteltimer.

MEET HET PRECIES AF

TIPS: Een van de meest belangrijke stappen voor het maken van goed brood is het juist afmeten van de ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en voeg ze toe aan de broodpan op volgorde van het recept.

Het wordt sterk aangeraden om een maatbeker of maatlepel te gebruiken voor de juiste hoeveelheden, anders kan het brood sterk beïnvloed worden.

7. Volgorde van toevoeging

Altijd ingrediënten toevoegen op volgorde van het recept.

EERST: Vloeibare ingrediënten

VERVOLGENS: Droge ingrediënten

ALS LAATSTE: Gist

De gist mag alleen geplaatst worden op de droge meel en nooit in contact komen met vloeistof of zout. Als u een lange uitsteltijd gebruikt, dient u nooit verderfelijke ingrediënten als eieren of melk te gebruiken.

Nadat het meel klaar is met kneden na de eerste keer, klinkt er een piepje en kan het fruit in het mengsel. Als het fruit te vroeg wordt toegevoegd zal de smaak verdwijnen na lang kneden.

8. Vloeibare ingrediënten

Water, verse melk of andere vloeistoffen dienen te worden gemeten met maatbekers met duidelijke markeringen en een tuit. Zet de beker op het aanrecht en buk om de hoogte van het vloeistof af te lezen. Bij het afmeten van plantaardige olie of andere ingrediënten dient u de maatbeker grondig schoon te maken.

9. Droge metingen

Meet droge ingrediënten door ze met een lepel in een maatbeker te doen en ze glad te strijken met een mes. Gebruik nooit de maatbeker om droge ingrediënten rechtstreeks uit een bak te scheppen, omdat dit snel tot te veel ingrediënten kan leiden. Niet op de maatbeker kloppen of de inhoud aandrukken.

TIP: Voor het afmeten eerst het meel roeren om er lucht in te krijgen. Bij het afmeten van kleine hoeveelheden van droge ingrediënten, zoals zout of suiker, dient u een maatlepel te gebruiken, zorg dat deze is gladgestreken.

PROBLEEMOPLOSSING

NO.	PROBLEEM	OORZAAK PROBLEEM	OPLOSSING
1	Geur of brandlucht	*Meel of andere ingrediënten kunnen in de ovenkamer zijn geknoeid.	*Zet de broodmachine uit en laat hem helemaal afkoelen. Veeg overmatig meel, etc. uit de ovenkamer met een keukenpapier.
2	Ingrediënten worden niet gemengd, motor draait	*Broodpan of kneder niet juist geplaatst. *Te veel ingrediënten.	*Zorg dat de kneder helemaal over de as zit. *Meet de ingrediënten juist af.
3	'HHH' staat er als op START/STOP wordt gedrukt.	*Interne temperatuur van de broodmachine is te hoog.	*Laat het apparaat afkoelen tussen programma's door. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de broodpan. Laat het 15-30 minuten afkoelen voordat u een nieuwe programma start.

4	Het ruitje is vies of bedekt met condens.	*Dit kan gebeuren bij meng- of rijsproblemen.	*Condens verdwijnt meestal tijdens bakprogramma's. Maak het ruitje goed schoon na gebruik.
5	Kneder komt samen met het brood eruit.	*Dikkere korst met donkere korst instelling.	*Het is niet ongebruikelijk dat de kneder met het brood eruit komt. Als het brood afgekoeld is, haal de kneder eruit met een spatel.
6	Het deeg wordt niet gemengd; bloem en andere ingrediënten hopen zich op aan de zijkant; het brood zit onder bloem	*Broodpan of kneder niet juist geplaatst. *Te veel ingrediënten. *Glutenvrij deeg is meestal vrij nat. Mogelijk is er wat hulp nodig om de zijkant leeg te schrapen met een spatel.	*Zorg dat de broodpan goed in het apparaat zit en de kneder goed op de as. *Zorg dat ingrediënten goed zijn afgewogen en op de juiste volgorde worden toegevoegd. *Overtollig bloem kan worden verwijderd van het brood als deze is afgekoeld. Voeg water toe, een eetlepel per keer, tot het deeg een bal is geworden.
7	Het brood is te hoog geworden en duwt het deksel omhoog.	*Ingrediënten niet juist afgemeten (te veel gist, meel). *Kneder niet in de broodpan. *Vergeeten zout toe te voegen.	*Meet alle ingrediënten juist af en zorg dat er suiker en zout in zit. *Verminder de gist met 1/4 eetlepel (1,2ml). *Controleer of de kneder juist geplaatst is.
8	Het brood rijst niet; het brood is klein.	*Foute meting van ingrediënten of inactieve gist. *Deksel opgetild tijdens programma.	*Meet alle ingrediënten juist af *Controleer houdbaarheidsdatum van de gist en bloem. *Vloeistoffen dienen op kamertemperatuur te zijn.
9	Het brood heeft bovenop een krater na het bakken.	*Het deeg is te snel gerezen. *Te veel gist of water. *Verkeerd programma gekozen bij het recept.	*Niet het deksel openen tijdens het bakken. *Kies voor een donkere korst.
10	De kleur van de korst is te licht	*Deksel geopend tijdens het bakken.	*Niet het deksel openen tijdens het bakken. *Kies voor een donkere korst.
11	De kleur van de korst is te donker	* Te veel suiker in het recept.	*Voeg iets minder suiker toe. *Kies voor een lichtere korst

12	Het brood is scheef.	<p>*Te veel gist of water.</p> <p>*De kneder heeft het geed één kant opgeduwd voor het rijzen en bakken.</p>	<p>*Meet alle ingrediënten juist af. *Voeg iets minder gist of water toe.</p> <p>*Sommige broden worden scheef, vooral bij volkoren tarwemeel.</p>
13	Broden krijgen verschillende vormen.	<p>*Dit varieert bij het soort brood.</p>	<p>*Volkoren tarwemeel is compacter en korter dan normaal wit brood.</p>
14	De onderkant is hol.	<p>*Het deeg is te nat, te veel gist, geen zout.</p> <p>*Het water is te heet.</p>	<p>*Meet alle ingrediënten juist af *Voeg minder gist of water toe. Controleer de hoeveelheid zout.</p> <p>*Gebruik water van kamertemperatuur.</p>
15	Niet gaar of plakkerig, deegachtig brood.	<p>*Te veel vloeistof; verkeerd programma gekozen.</p>	<p>*Doe er minder vloeistof in en meet alles goed af.</p> <p>*Controleer het gekozen programma bij het recept.</p>
16	Het brood zakt in elkaar bij het snijden.	<p>*Het brood is te heet.</p>	<p>*Laat het 15 -30 minuten afkoelen op een rooster voordat u het snijdt.</p>
17	Het brood heeft een zware, dikke textuur.	<p>*Te veel of oude meel.</p> <p>*Niet genoeg water.</p>	<p>*Probeer meer water of minder deeg.</p> <p>*Volkoren tarwemeel heeft een zwaardere textuur.</p>
18	Onderin de broodpan is het donker of zitten vlekken.	<p>*Na het wassen in de vaatwasser.</p>	<p>*Dit is normaal en heeft geen invloed op de broodpan.</p>

RECEPT

Menu'		Ingrediënte	Volum	Volume	Volume	Opmerking
1 Stand aard brood		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	180ml	
	[2]	zout	1,5 lepel	1 lepel	0,5 lepel	In de hoek
	[3]	suiker	3 scep pen	2,5 scheppen	2 scheppen	In de hoek
	[4]	olie	4 scep pen	3 scheppen	2 scheppen	
	[5]	Meel met veel gluten	3,5 kopje s/500	2,75 kopjes/40 0g	2,25 kopjes/300 g	
	[6]	instantgist	0,8 lepel	0,8 lepel	0,5 lepel	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof
2 Frans brood		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	230ml	160ml	
	[2]	zout	2 lepel	1,5 lepel	1 lepel	In de hoek
	[3]	suiker	3 scep pen	2 scheppen	1,5 schep	In de hoek
	[5]	olie	2 scep pen	1,5 schep	1,25 schep	
	[6]	Meel met veel gluten	3,5 kopje s/ 500	2,75 kopjes/ 400g	2.25 kopjes/ 300g	
	[7]	instantgist	0,8 lepel	0,8 lepel	0,5 lepel	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof
3 Volko ren tarwe		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	180ml	
	[2]	zout	1 lepel	1 lepel	0,5 lepel	In de hoek
	[3]	suiker	6 scep pen	5 scheppen	4 scheppen	In de hoek
	[4]	olie	3 scep pen	2,5 schep	2 schep	
	[5]	Meel met veel gluten	1,75 kopje/ 200g	1,5 kopje/160 g	1,25 kopje/120g	

	[6]	Volkoren tarwemeel	1,75k opje/300g	1,5kopje/240g	1kop/180g	
	[7]	instantgist	2,0 lepels	2 lepels	2,5 lepels	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof.
4 Snel brood		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
	[1]	water	320ml	240ml	180ml	Watertemperatuur 40-50'C
	[2]	zout	1,5 lepel	1 lepels	0,5 lepel	In de hoek
	[3]	suiker	3 schep pen	2,5 scheppen	2 scheppen	In de hoek
	[4]	olie	4 schep pen	3 scheppen	2,5 scheppen	
	[5]	Meel met veel gluten	3,5 kopjes/500g	2,75 kopjes/400g	2,25 kopjes/300g	
	[6]	instantgist	2,5 lepel	2 lepel	2 lepel	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof.
5 Zoet brood		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	160ml	
	[2]	zout	1lepel	1 lepel	0,75 lepel	In de hoek
	[3]	suiker	0,4 kopje	0,3 kopje	0,2 kopje	In de hoek
	[4]	olie	5 schep pen	3 scheppen	2,5 scheppen	
	[5]	Meel met veel gluten	3,5 kopjes/500g	2,75 kopjes/400g	2,25 kopjes/300g	
	[6]	Melkpoeder	2 schep	1,5 schep	1 schep	
	[7]	instantgist	0,8 lepel	0,8 lepel	0,5 lepel	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof.
		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
	[1]	water	300ml	240ml	160ml	

6 Sandwich-brood	[2]	Eetbare boter	3 schep pen	2,5 scheppen	2,5 scheppen	
	[3]	suiker	3 schep	2,5 scheppen	2 scheppen	In de hoek
	[4]	zout	1	1 schep	3/4 lepel	In de hoek
	[5]	Meel met veel gluten	3,5 kopjes/	2,75 kopjes/400g	2,25 kopjes/300g	
	[6]	Melkpoeder	2 schep pen	1,5 scheppen	1 scheppen	
	[7]	instantgist	0,8 lepel	0,8 lepel	0,5 lepel	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof.
	7 Glutenvrij brood		Gewicht brood	1000g	750g	500g
[1]		water	240ml	180ml	120ml	
[2]		zout	1,5 lepel	1 lepel	0,7 lepel	In de hoek
[3]		suiker	3,5 schep	3 scheppen	2 scheppen	In de hoek
[4]		olie	3 schep	2,5 scheppen	2 scheppen	
[5]		Meel met veel gluten	2 kopjes/280g	1,5 kopje/200g	1 kopje/130g	
[6]		Maïsmeele	2 kopje	1,5 kopje/200g	1 kopje/130g	Ter vervangen van tarwemeel
[7]		instantgist	1 lepel	1 lepel	1 lepel	Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof
8 Mix		Melk	80ml	9, Roer ongezoeten room tot deze kleverig wordt; 10, Plet aardbeien en meng ze goed met de melk, suiker en kleverige room. Zet dit mengsel in de koelkast, laat het afkoelen tot 5-10°C. 11, Plaats de ijsbak, druk I Mix, stel de tijd in op 25-30 minuten, giet het mengsel langzaam in de ijsbak. 12, Wacht tot het programma is afgerond. Er zal een piepje klinken.		
		Suiker	30g			
		Ongezouten room	130ML			
		Aardbeien	60g			
9 Yoghurt		Tijd	08:00			
	[1]	Melk	1000 ml			
	[2]	Melkzuurbacteriën	100ml			
		Tijd	01:40			

10 Dessert	[1]	Ei	2stuk s			
	[2]	Melk	1kopj e			
	[3]	Gekookte rijst	1,5 kopje			
	[4]	suiker	0,5 kopje			
	[5]	rozijnen	0,5 kopje			
11 Deeg		Tijd	01:30			
	[1]	water	330ml			
	[2]	zout	1 lepel			In de hoek
	[3]	olie	3 schem pen			
	[4]	Meel met veel gluten	4 kopje s/560			
	[5]	instantgist	0,5 lepel			Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof.
12 Jam		Tijd	01:20			
	[1]	pulp	3 kopje s			Roer het tot een papje, er kan wat water bij
	[2]	stijfsel	0,5ko pje			
	[3]	suiker	1kopj e			naar smaak
13 Cake		Gewicht brood	1000g	750g	500g	
		Tijd	02:20			
	[1]	water	30ml			
	[2]	Ei	3stuk s			
	[3]	suiker	0,5ko pje			In de hoek

	[4]	olie	2scheppen			
	[5]	Zelfrijzend bakmeel	2kopjes/280g			
	[6]	instantgist	1lepel			Plaats het op droog meel, niet nabij vloeistof
14 Bakken	[1]	00:30; Pas de baktemperatuur aan door op de korstknop te drukken: 100°C(licht); 150°C(medium); 200°C(donker), standaard 150 °C				
15 Zelfgemaakt		Tijd	03:00			
	[1]	Druk op de knop voor het menu zelfgemaakt. In dit menu kunt u zelf de tijd kiezen voor het kneden, fermenteren en bakken. Geschikt voor zelfgemaakt brood				

PROGRAMMA ZELFGEMAAKT

Programmainstelling	Standaard Tijd (min)	Instelbare tijd (min)
Kneden 1	15	1-30
Rusten 1	3	0-30
Kneden 2	20	0-30
Rusten 2	10	0-30
Kneden 3	0	0-25
Fermenteren 1	42	0-60
Fermenteren 2	40	0-60
Fermenteren 3	0	0-60
Bakken	50	0-80
	Drie korstkleuren	medium
Warmhouden	60	0-60

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga estrictamente todas las instrucciones y advertencias en este manual.

Al usar aparatos electrodomésticos, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea atentamente todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas, mangos o perillas. Siempre utilice guantes de cocina o almohadillas térmicas para manipular panes o moldes calientes.
- Para prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe, ni otras partes eléctricas de la máquina en agua u otros líquidos.
- Mantenga una estricta vigilancia sobre la máquina de hacer pan cuando esté siendo utilizada por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe la máquina del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Espere que la máquina se enfríe para limpiarla, colocar o retirar accesorios, o darle mantenimiento.
- No opere ningún electrodoméstico con el cable de alimentación o enchufe deteriorados, ni luego de un mal funcionamiento, fallas o después de haberse caído. Al identificar cualquier problema, desenchufe la máquina del tomacorriente y solicite ayuda siguiendo las instrucciones que aparecen en la garantía.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, además de anular la garantía.
- No utilice esta máquina al aire libre.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la máquina sobre o cerca de fogones calientes ya sean de gas o eléctricos, próxima de hornos ni otras fuentes de calor.
- Tenga mucho cuidado al mover o manipular la máquina cuando esté en funcionamiento.
- Para apagar la máquina, detenga completamente el programa en ejecución y luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
- No utilice esta máquina para otro fin que no sea el previsto.
- Evite tocar las piezas móviles durante el funcionamiento.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.
- Coloque el molde con el pan caliente sobre una almohadilla térmica, trébede u otra superficie resistente al calor. Nunca coloque el molde caliente directamente sobre el mostrador o la mesa.
- No introduzca la mano en la cámara del horno después de retirar el molde con el pan caliente. El elemento calefactor aún estará caliente.
- No use esta máquina con un convertidor o transformador. Esto destruirá los controles electrónicos.
- No intente reparar esta máquina usted mismo.

- La máquina viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos.
- El uso de extensiones eléctricas no es recomendado; sin embargo, existen cables de alimentación desmontables más largos y cables de extensión, que pueden ser usados con el cuidado necesario. Para usar una extensión, asegúrese de que la clasificación eléctrica del cable sea igual o superior a la clasificación exigida en la placa de características de la máquina. Si el cable de alimentación de la máquina tiene conexión a tierra, la extensión debe tener 3 hilos con enchufe de conexión a tierra. Asegúrese de que el cable de extensión no cuelgue del borde del mostrador o la mesa, ni que pase por donde los niños puedan tropezar o enredarse con el mismo.
- Sólo para uso doméstico.

LIMPIEZA

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y espere que la máquina se enfríe por completo antes de limpiarla o darle mantenimiento.
2. Después de sacar el pan del molde y que este se haya enfriado, llénelo hasta la mitad con agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido para lavar platos. Deje el molde en remojo durante 5 a 20 minutos, o hasta que la paleta amasadora salga del eje con facilidad. Es posible que tenga que girar ligeramente la paleta para aflojarla. Si no logra desmontar la paleta después del remojo, asegure la barra transversal en la parte inferior del molde mientras gira la paleta para aflojarla. Friegue el interior del molde y la paleta con un paño suave, enjuague y seque. Utilice un detergente suave. Nunca use agentes de limpieza,

productos químicos o estropajos abrasivos en el molde o la paleta, ya que pueden arañar o desgastar el revestimiento. Vuelva a colocar la paleta en el eje.

3. Nunca sumerja el molde en agua ni lo lave en un lavavajillas, ya que se puede dañar el cojinete que hace girar la paleta amasadora. Limpie la cámara del horno y las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo si es necesario. ¡Nunca sumerja la máquina en agua u otros líquidos ni llene la cámara de horneado con agua! La tapa de la cámara no es desmontable.

CONDICIONES DE USO

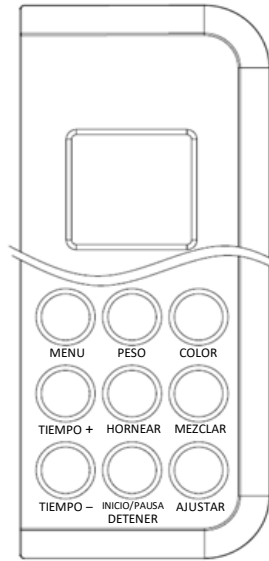
Esta máquina funciona bien en un amplio rango de temperatura; no obstante, el tamaño final de la barra de pan será ligeramente diferente de una habitación muy cálida para una habitación muy fría. Sugerimos utilizar la máquina en un rango de temperatura ambiente de 15°C a 34°C.

COMPONENTES Y ACCESORIOS



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. PANEL DE CONTROL



2. ENCENDIDO

Conecte el cable de alimentación al tomacorriente. Escuchará un pitido y aparecerá "3:10" en el visor del panel de control. En este momento los dos puntos ":" entre "3" y "10" están fijos, el número "1" es el programa de horneado predeterminado de la máquina, que corresponde a un peso de "750 g" y un color "MEDIO" para el tostado final.



3. INICIO/PAUSA/DETENER

Presione el botón INICIO/PAUSA una vez para iniciar un programa. La luz indicadora se encenderá, los dos puntos ":" comenzarán a parpadear y la máquina iniciará el nuevo ciclo de horneado. Cuando comienza el programa todos los botones del panel de control quedan inactivos, excepto INICIO/PAUSA.

Presione este botón durante medio segundo para pausar el programa en ejecución; si no se realiza ninguna operación en los próximos 3 minutos, la máquina retoma el horneado automáticamente hasta que se complete el programa.




Presione este botón durante 3 segundos para cancelar completamente el programa. Se escuchará un pitido indicando que el programa ha sido detenido. Esta función ayuda a evitar cualquier interrupción no intencionada del programa de horneado.

Para retirar el pan, presione el botón INICIO/PAUSA para finalizar el ciclo de horneado.

4. MENU

El botón "MENU" se utiliza para seleccionar un programa de horneado predeterminado. El programa cambia cada vez que se presiona este botón, acompañado de un pitido corto. Para escoger uno de estos programas, presione el botón "MENU" sucesivamente hasta que aparezca el número correspondiente en el visor del panel de control.

5. COLOR

Presione el botón "COLOR" para seleccionar la tonalidad deseada para el tostado de la corteza del pan, que puede ser: clara, media u oscura (  ). Esta opción está disponible para los programas predeterminados de número 1-7, 10, 13-15 en el menú.

6. PESO

Presione el botón "PESO" para seleccionar el peso bruto deseado para la barra de pan: 500 g, 750 g o 1000 g. Esta opción está disponible para los programas predeterminados de número 1-7 en el menú.

7. RETARDO (▲ o ▼)

Utilice la función de RETARDO para que la máquina empiece el horneado en un momento posterior. Presione los botones ▲ o ▼ para aumentar o disminuir, respectivamente, el tiempo de espera para que la máquina comience el programa seleccionado en el visor. Puede retardar el proceso total hasta 15 horas, incluyendo el tiempo de espera y la duración del horneado.

NOTAS

- Establezca el tiempo de retardo después de seleccionar el programa deseado en el MENU, el PESO y el COLOR de la corteza.
- No utilice la función de retardo para hacer panes que incluyan productos lácteos u otros ingredientes de fácil descomposición en la receta, tales como huevos, leche, cremas o queso.
- Decida cuánto tiempo pasará antes de que su pan esté listo y fíjelo en la máquina presionando los botones ▲ o ▼. Tenga en cuenta que este retardo debe incluir el tiempo de espera y la duración del horneado. Al completar el programa, la máquina entrará en el modo Mantener Caliente durante 1 hora. Antes de comenzar a hacer el pan, establezca primero el programa, el peso y el color de la corteza y después el tiempo de retardo, si así lo desea, presionando ▲ o ▼ para aumentar o disminuir el tiempo de espera en intervalos de 10 minutos. El retardo máximo es de 15 horas.

MEMORIA DE INTERRUPCIÓN

En caso de un corte inesperado de energía, la máquina intentará continuar el programa interrumpido dentro de 10 minutos, incluso sin presionar el botón INICIO/PAUSA. Si el período de interrupción es superior a 15 minutos, la memoria se apagará y la máquina tendrá la configuración predeterminada al encenderla. Si la masa ha comenzado a subir durante la interrupción, deseche los ingredientes del molde y comience una nueva elaboración. Si la masa no ha crecido cuando vuelva la energía eléctrica, puede presionar el botón INICIO/PAUSA para continuar el programa desde el principio.

TIPOS DE ADVERTENCIA EN EL VISOR

"HHH": Esta advertencia significa que la temperatura dentro de la cámara es demasiado alta. Presione el botón INICIO/PAUSA (vea la Figura 1 a continuación) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos antes de reiniciar el proceso.

"EE0": Esta advertencia significa que el sensor de temperatura está desconectado. Presione el botón INICIO/PAUSA (vea la Figura 2 a continuación) para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación. Entre en contacto con el centro de asistencia técnica más cercano para verificar el sensor, repararlo o sustituirlo si es necesario.


H : HH

Figura 1

E : E0

Figura 2

MANTENER CALIENTE

Después de completar el programa de horneado, la máquina emitirá un pitido 10 veces y entrará automáticamente en el modo Mantener Caliente durante 1 hora. Se mostrará "0:00" en el visor del panel de control. Después de 60 minutos, el símbolo  aparecerá en el visor. Para cancelar el modo Mantener Caliente, presione el botón INICIO/PAUSA durante 3 segundos.

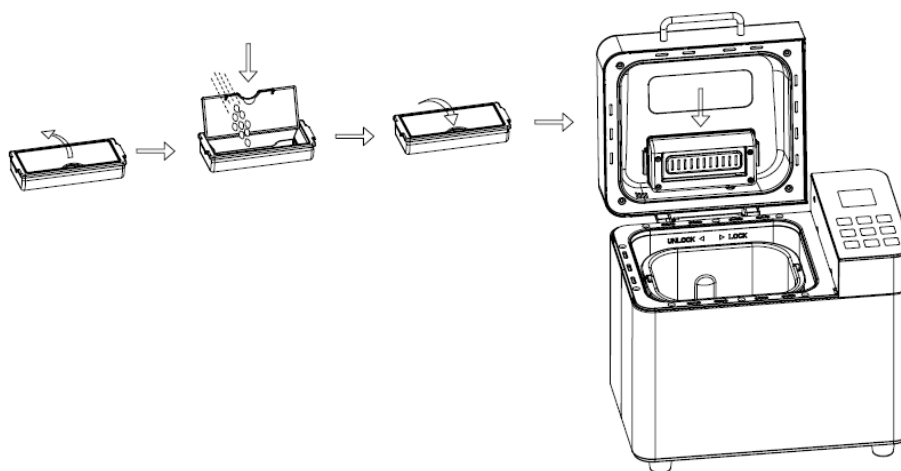
CONSEJO: Sacar el pan de la máquina inmediatamente después de completar el horneado evitará que la corteza se oscurezca.

USO DEL DISPENSADOR DE INGREDIENTES

Si desea agregarle nueces o frutas deshidratadas a su pan, manteniendo el sabor, lo mejor es que no las eche con la harina desde el principio, ya que esto compromete tanto el sabor como la textura.

La función de agregar complementos (frutas, nueces, pasas) de forma automática es para que usted no tenga que vigilar el proceso al lado de la máquina. Vierta sus complementos en el dispensador de ingredientes y luego colóquelo debajo de la tapa. Cierre la tapa y comience el programa. Después de aproximadamente 30 minutos (el tiempo exacto depende del programa), el fondo del dispensador se abre liberando los ingredientes en la mezcla, 3 veces para garantizar que salga todo el contenido.

Esta función es automática en los programas predeterminados de número 1-7 y 13.



ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque bien el molde y la paleta amasadora.

NOTA: No use ningún utensilio de metal para limpiar el molde de hacer el pan, ya que puede dañar la superficie antiadherente.

PRECAUCIÓN: ¡Peligro de caída! La máquina puede vibrar lo suficiente para moverse durante el amasado. Colóquela siempre en el centro del mostrador o la mesa, lejos de los bordes.

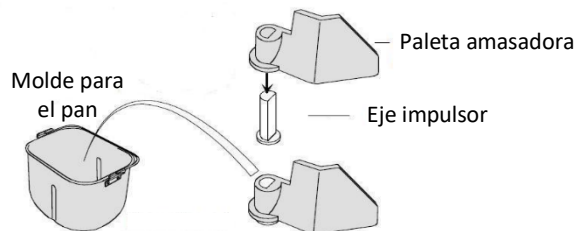
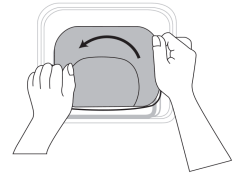
1. Compruebe que estén todos los componentes y que ninguno esté dañado.
2. Limpie todos los componentes siguiendo las instrucciones en la sección de "LIMPIEZA".
3. Encienda la máquina en el modo HORNEAR y déjala funcionar con el molde vacío durante 10 minutos. Espere que se enfríe por completo y limpie todos los accesorios una vez más. Es posible que la máquina desprenda un olor desagradable y/o emita un poco de humo cuando la

encienda por primera vez. Esto es normal y desaparecerá después de algunos usos. Asegúrese de que la máquina tenga una buena ventilación.

4. Seque bien todos los accesorios y móntelos en su lugar, la máquina está lista para el uso.

INSTRUCCIONES DE USO

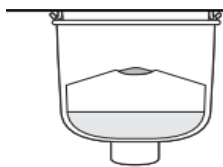
1. Asegurando el molde por las asas, gírelo en el sentido contrario a las manecillas del reloj y levántelo para sacarlo de la máquina.



2. Empuje la paleta amasadora sobre el eje impulsor y luego móntela dentro del molde.

3. Agregue los ingredientes dentro del molde, siguiendo el orden indicado en la receta. Primero vierta los líquidos, el azúcar y la sal, luego la harina y por último la levadura.

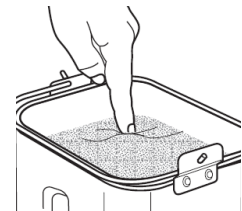
4. Mida cuidadosamente la cantidad de todos los ingredientes y agréguelos en el orden EXACTO que se indica en la receta.



ÚLTIMO: Levadura - no puede hacer contacto con los ingredientes húmedos.

SEGUNDO: Ingredientes secos - azúcar, sal, manteca, harina.

PRIMERO: Ingredientes líquidos - a temperatura ambiente.

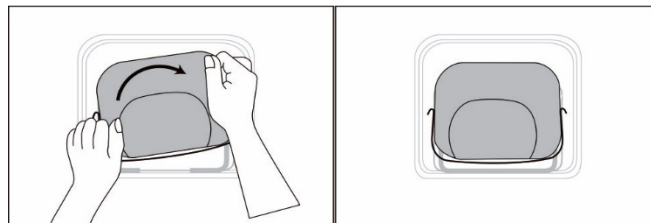


NOTA: Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo y agregue la levadura en la hendidura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal ni con los líquidos.

CONSEJO: Mida todos los ingredientes con antelación, incluyendo los complementos (nueces, pasas, frutas deshidratadas), antes de comenzar.

5. Coloque el molde dentro de la máquina y asegúrese de que esté firmemente acoplado en su lugar, girándolo en el sentido de las manecillas del reloj. Cierre la tapa.

NOTA: El molde debe estar trabado para que la máquina pueda mezclar y amasar de forma correcta.



6. Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. Se escuchará un pitido y el visor del panel de control mostrará el programa predeterminado número 1.

7. Presione el botón MENU repetidas veces hasta seleccionar el número del programa deseado.

8. Presione el botón PESO para alternar entre 500 g, 750 g o 1000 g. La opción de escoger el peso de la barra de pan no está disponible en los programas 8-15.

9. Presione el botón COLOR para escoger la tonalidad de la corteza del pan: clara, media u oscura. La opción de escoger el color para la corteza no está disponible en los programas 8-9, 11-12.

10. Si lo desea, configure la máquina para empezar el horneado más tarde. Presione los botones (+) y (-) para establecer el tiempo de retardo hasta que el pan esté listo, que se mostrará en el visor. Esta función no está disponible para el programa 9, 12-14.

NOTA: No use la función de retardo cuando incluya productos lácteos, huevos, etc., en la receta. Este paso se puede omitir si desea que la máquina comience a trabajar de inmediato.

11. Presione el botón INICIO/PAUSA una vez para iniciar el programa. La máquina emitirá un pitido, continuará mostrando "3:10" en el visor, pero ahora los dos puntos ":" comienzan a parpadear constantemente y la luz indicadora se iluminará. La paleta amasadora comenzará a mezclar los ingredientes. Si configuró un tiempo de retardo, la paleta no mezclará los ingredientes hasta que transcurra el tiempo establecido para iniciar el programa.

12. Cuando el pan esté listo, escuchará 10 pitidos y la máquina entrará en el modo Mantener Caliente durante 1 hora. Puede presionar el botón INICIO/PAUSA por 3 segundos para detener la máquina por completo. Desenchufe el cable de alimentación y abra la tapa utilizando guantes de cocina.

13. Espere que el molde se refresque un poco antes de retirarlo de la máquina. Use guantes de cocina apropiados, gire el molde con cuidado en sentido antihorario para destrabarlo y levántelo por las asas para sacarlo de la máquina.

PRECAUCIÓN: ¡Tanto el molde como la barra de pan pueden estar muy calientes cuando termine el horneado! Siempre tenga cuidado en la manipulación.

14. Usando guantes, voltee el molde boca abajo (con las asas del molde dobladas hacia abajo) sobre una rejilla o superficie resistente al calor limpia y sacúdalo suavemente hasta que salga el pan. Si es necesario, use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan y liberarlo del molde.

15. Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de rebanarlo. Se recomienda cortar el pan con un cortador eléctrico o cuchillo dentado, evitando los cuchillos comunes con filo, ya que estos pueden deformar las rebanadas.

16. Si la paleta se queda incrustada en el pan, sáquela suavemente con una espátula o utensilio pequeño. El pan está caliente, nunca use la mano para remover la paleta. Desenchufe el cable de alimentación cuando termine el proceso y siempre que la máquina no esté en uso.

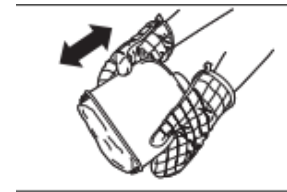
NOTA: Guarde el pan restante en una bolsa de plástico sellada por hasta 3 días a temperatura ambiente. Si desea guardarlo por más tiempo, coloque la bolsa en el refrigerador, por hasta 10 días.

EXTRAER EL PAN DEL MOLDE

El molde y la cámara de horneado estarán calientes al finalizar el programa, por lo tanto, debe usar guantes de protección. Para extraer el molde de la cámara, agárrelo firme por las asas, gírelo en sentido antihorario para liberarlo y levántelo verticalmente hacia arriba.

Con cuidado, sacuda el molde con la boca hacia abajo hasta que caiga el pan. Deje enfriar el pan sobre una rejilla de alambre durante 10 minutos antes de rebanarlo; córtelo con un cuchillo para pan.

CONSEJO: Si la paleta sale junto con el pan, retírela del pan usando una espátula o utensilio pequeño.



SOBRE LOS INGREDIENTES

1. Harina de pan

Es el ingrediente más importante para hacer pan y se recomienda en la mayoría de las recetas que usan levadura. La harina de pan es rica en proteínas y tiene un alto contenido de gluten (por lo que también suele llamarse harina con alto contenido de gluten), lo que evita que el pan se colapse después de subir. La harina de pan varía según la región. El contenido de gluten es superior al de la harina para todo uso, por lo que se utiliza para hacer panes grandes y densos, con alto contenido de fibra.

2. Harina para todo uso

Es la harina que no contiene polvo de hornear, apta para "panes rápidos" o pan elaborado en máquinas con la configuración "RÁPIDO". La harina de pan es más adecuada para panes de levadura.

3. Harina de trigo integral

Se obtiene moliendo el grano de trigo entero. El pan hecho total o parcialmente con harina de trigo integral tendrá mayor contenido de fibra y nutrientes. La harina de trigo integral es más pesada y, como resultado, las barras de pan pueden ser más pequeñas con una textura más pesada.

Contiene cáscara de trigo y gluten. Muchas recetas combinan la harina de trigo integral con harina de pan para lograr mejores resultados.

4. Harina de trigo negro

También llamada "harina de centeno", es un tipo de harina rica en fibras muy similar a la harina de trigo integral. Para conseguir un buen tamaño después del crecimiento de la masa, la harina de trigo negro debe ser usada en combinación con una alta proporción de harina de pan.

5. Harina leudante

Es una harina que contiene polvo de hornear, usada especialmente para la elaboración de tortas. No use harina leudante en combinación con levadura.

6. Harina de maíz y harina de avena

Se obtienen moliendo los granos de maíz y avena por separado. Son los ingredientes aditivos para la elaboración de pan áspero, utilizadas para resaltar el sabor y la textura final del pan.

7. Azúcar

Es el "alimento" de la levadura, además de aumentar el sabor dulce y el color del pan. Es un elemento muy importante para hacer crecer el pan. Normalmente se utiliza azúcar blanco; sin embargo, algunas recetas también incluyen azúcar moreno, azúcar en polvo o azúcar de algodón.

8. Levadura

Es un organismo vivo y debe guardarse en el refrigerador para que se mantenga fresca. Se alimenta de los carbohidratos en el azúcar y la harina. La levadura usada en recetas de panificación se vende con varios nombres: levadura de panadería (preferida), levadura seca activa y levadura instantánea.

Como resultado del proceso de fermentación, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y suavizará la fibra interna.

1 cucharada de levadura seca = 3 cucharaditas de levadura seca

1 cucharada de levadura seca = 15 ml de levadura

1 cucharadita de levadura seca = 5 ml

Antes de usar levaduras, verifique la fecha de vencimiento y el tiempo de almacenamiento. Vuelva a guardar la levadura en el refrigerador inmediatamente después de cada uso. La levadura muere a altas temperaturas. Por lo general, la falta de crecimiento del pan es causada por una mala levadura.

CONSEJO: Para verificar si su levadura está fresca y activa:

- (1) Vierta 1 taza (237 ml) de agua tibia (de 45°C a 50°C) en una taza medidora.
- (2) Agregue 1 cucharadita (5 ml) de azúcar blanco en la taza y revuelva, luego adicione 1 cucharada (15 ml) de levadura sobre el agua.
- (3) Coloque la taza en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos. No revuelva el agua.
- (4) La levadura fresca y activa comenzará a burbujear (esto es lo que hace crecer la masa). Si no es así, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

Es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se utiliza para limitar la actividad de la levadura. Nunca use demasiada sal en una receta. Sacrificando el sabor, el pan sería más grande si no tuviera sal.

10. Huevo

Los huevos se utilizan para mejorar la textura del pan, hacen que el pan sea más nutritivo y de mayor tamaño. El huevo debe batirse con los demás ingredientes líquidos.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

Estos ingredientes son grasas, usadas para ablandar el pan y aumentar su vida útil. La mantequilla se debe derretir o cortar en trozos pequeños antes de mezclarla con los líquidos.

12. Polvo de hornear

Se usa para leudar el pan y los pasteles ultra rápidos. El polvo de hornear produce aire al calentarse, por lo que la masa no necesita tiempo para subir, el aire formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando un principio químico.

13. bicarbonato de sodio

Es similar al polvo de hornear. También se puede utilizar en combinación con levadura en polvo.

14. Agua y otros líquidos (añadir siempre primero)

El agua es un ingrediente indispensable para hacer pan. En general, el agua debe estar a temperatura ambiente, de 20°C a 25°C. Algunas recetas pueden requerir leche u otros líquidos para mejorar el sabor del pan. Nunca use la función de retardo si la receta incluye productos lácteos.

MEDIDAS E CANTIDADES EXACTAS

CONSEJOS: Uno de los pasos más importantes para hacer un buen pan es la medición correcta de los ingredientes. Mida la cantidad exacta de cada ingrediente antes de agregarlo al molde, respetando el orden indicado en la receta.

Se recomienda encarecidamente utilizar la taza y cuchara medidoras que vienen junto con la máquina para garantizar las cantidades exactas, de lo contrario, puede afectar el rendimiento.

1. Orden de los ingredientes

Siempre agregue los ingredientes en el orden que se indica en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

ÚLTIMO: Levadura

La levadura solo debe colocarse sobre la harina seca, de forma que no entre en contacto con el líquido o la sal. Cuando utilice la función de retardo con un tiempo de espera prolongado, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos o leche.

Cuando la harina esté completamente amasada por primera vez, la máquina emitirá un pitido y agregará los complementos del dispensador a la mezcla. Si estos complementos se agregan con anterioridad, perderán parte del sabor debido a las etapas de mezclado y amasado.

2. Ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca u otros líquidos deben medirse con tazas medidoras de marcas claras y que tengan un pico vertedor. Coloque la taza en el mostrador e inclínese para verificar el nivel del líquido. Cuando mida aceite u otros ingredientes densos, limpie bien cualquier residuo en la taza medidora.

3. Ingredientes secos

Mida los ingredientes secos (harina, azúcar, etc.) llenando la taza medidora y luego nivelando con un cuchillo. Nunca use la taza para sacar los ingredientes secos de sus recipientes, ya que esto puede agregar hasta una cucharada adicional. No golpee el fondo de la taza ni presione el contenido.

SUGERENCIA: Antes de medir la harina, revuélvala ligeramente para airearla. Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, tales como sal o azúcar, use la cuchara medidora que viene con la máquina y asegúrese de que esté nivelada.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No.	PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
1	Olor a quemado o humo.	<ul style="list-style-type: none">Se ha derramado harina u otros ingredientes en la cámara de horneado.	<ul style="list-style-type: none">Detenga la máquina y deje que se enfríe por completo. Limpie cualquier residuo en la cámara de horneado con papel toalla.
2	Ruidos extraños en el motor durante el mezclado de los ingredientes.	<ul style="list-style-type: none">El molde o la paleta amasadora no están instalados correctamente.Demasiados ingredientes dentro del molde.	<ul style="list-style-type: none">Asegúrese de que la paleta esté bien montada en el eje.Mida los ingredientes con precisión.
3	Aparece el código "HHH" en el visor al presionar el botón INICIO/PAUSA.	<ul style="list-style-type: none">La temperatura en la cámara de horneado está demasiado alta.	<ul style="list-style-type: none">Deje que la máquina se enfríe entre programas sucesivos.Desenchufe la máquina del tomacorriente, abra la tapa y retire el molde de la máquina. Aguarde alrededor de 15-30 minutos para un nuevo uso.

4	La ventana de visualización está empañada o cubierta de condensación.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal durante la mezcla de los ingredientes o el crecimiento de la masa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La condensación desaparece durante el horneado. Limpie bien la ventana antes de iniciar un nuevo programa.
5	La paleta amasadora sale incrustada en el pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Más común en programas con el ajuste de color OSCURO para la corteza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La paleta sale junto con el pan con frecuencia. Cuando la barra de pan se haya enfriado, retire la paleta usando una espátula.
6	El mezclado de la masa no está uniforme; la harina y otros ingredientes se acumulan en las paredes del molde; la superficie del pan está cubierta de harina.	<ul style="list-style-type: none"> • El molde o la paleta amasadora no están instalados correctamente. • Demasiados ingredientes dentro del molde. • La masa sin gluten suele ser muy húmeda. Es posible que necesite raspar las paredes del molde con una espátula de goma o plástica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la paleta esté bien montada en el eje. • Mida los ingredientes con precisión y asegúrese de agregarlos en el orden correcto. • Puede retirar el exceso de harina una vez que el pan esté listo y frío. Agregue agua, de cucharada en cucharada, hasta que la masa se convierta en una bola bien mezclada.
7	La masa creció demasiado, al punto de levantar la tapa de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes en cantidades incorrectas (mucho harina o levadura). • La paleta no está en el molde. • Se olvidó de colocar la sal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida los ingredientes con precisión y asegúrese de colocar azúcar y sal. • Pruebe disminuir la levadura en 1/4 de cucharada (1,2 ml). • Compruebe que la paleta esté bien montada en el molde.
8	El pan no creció, la barra quedó muy pequeña.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes en cantidades incorrectas o levadura inactiva. • Levantó la tapa durante el proceso de elaboración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Verifique la validez de la levadura o harina. • Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.
9	El pan salió con un hueco en la parte superior.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa creció muy rápido. • Demasiada levadura o agua. • El programa usado no es el más adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> • No abra la tapa de la máquina durante el horneado. • Seleccione un color más oscuro para el tostado de la corteza.
10	La corteza del pan está muy clara.	<ul style="list-style-type: none"> • Abrió la tapa de la máquina durante el horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> • No abra la tapa de la máquina durante el horneado.

			<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione un color más oscuro para el tostado de la corteza.
11	La corteza del pan está muy oscura.	<ul style="list-style-type: none"> • Colocó demasiado azúcar en la receta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disminuya significativamente la cantidad de azúcar. • Seleccione un color más claro para el tostado de la corteza.
12	La barra de pan está torcida.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura o agua. • La paleta amasadora empujó la masa hacia un lado antes de levantarla y hornearla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Disminuya ligeramente la cantidad de levadura o agua. • Algunos panes pueden salir con forma o textura irregular, en especial los de harina integral.
13	Barras de pan saliendo con formas diferentes.	<ul style="list-style-type: none"> • La forma y textura dependen del tipo de pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • El pan integral o mixto es más denso y puede ser más corto que un pan blanco básico.
14	El pan está hueco o con agujeros por debajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal. • El agua estaba muy caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Disminuya ligeramente la cantidad de levadura o agua. Verifique la cantidad de sal. • Use el agua a temperatura ambiente.
15	El pan está medio crudo o pegajoso, pan de masa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • El programa usado no es el más adecuado para la receta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disminuya la cantidad de líquido y mida bien los ingredientes. • Verifique el programa recomendado para su receta.
16	La barra de pan se aplasta al rebanarla.	<ul style="list-style-type: none"> • El pan aún está muy caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el pan se refresque durante 15-30 minutos sobre la rejilla, antes de rebanarlo.
17	El pan tiene una textura pesada y espesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina o la harina está muy vieja. • Poca agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebe adicionar más agua o disminuir la cantidad de harina. • El pan integral tiene una textura más pesada, es más denso.
18	La base del molde se ha oscurecido o tiene manchas.	<ul style="list-style-type: none"> • Después de lavar el molde en un lavavajillas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal y no perjudica el molde.

RECETAS DE LOS PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Programa		Ingrediente	Cantidad	Cantidad	Cantidad	Indicaciones
1 Pan Básico		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	300 ml	240 ml	180 ml	
	[2]	Sal	1,5 cucharaditas	1 cucharadita	0,5 cucharadita	Adicionar en la esquina
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2,5 cucharadas	2 cucharadas	Adicionar en la esquina
	[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	Harina de pan	3,5 tazas (500 g)	2,75 tazas (400 g)	2,25 tazas (300 g)	
	[6]	Levadura instantánea	0,8 cucharadita	0,8 cucharadita	0,5 cucharadita	Colocar sobre la harina, sin tocar
2 Pan Francés		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	300 ml	230 ml	160 ml	
	[2]	Sal	2 cucharaditas	1,5 cucharaditas	1 cucharadita	Adicionar en la esquina
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas	1,5 cucharadas	Adicionar en la esquina
	[5]	Aceite	2 cucharadas	1,5 cucharadas	1,25 cucharadas	
	[6]	Harina de pan	3,5 tazas (500 g)	2,75 tazas (400 g)	2,25 tazas (300 g)	
	[7]	Levadura instantánea	0,8 cucharadita	0,8 cucharadita	0,5 cucharadita	Colocar sobre la harina, sin tocar
3 Pan Integral		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	300 ml	240 ml	180 ml	
	[2]	Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	0,5 cucharadita	Adicionar en la esquina
	[3]	Azúcar	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas	Adicionar en la esquina
	[4]	Aceite	3 cucharadas	2,5 cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	Harina de pan	1,75 tazas (200 g)	1,5 tazas (160 g)	1,25 tazas (120 g)	
	[6]	Harina de trigo integral	1,75 tazas (300 g)	1,5 tazas (240 g)	1 taza (180 g)	
	[7]	Levadura instantánea	2 cucharaditas	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas	Colocar sobre la harina, sin tocar
4 Pan Rápido		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	320 ml	240 ml	180 ml	Temperatura 40-50 °C
	[2]	Sal	1,5 cucharaditas	1 cucharadita	0,5 cucharadita	Adicionar en la esquina

	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2,5 cucharadas	2 cucharadas	Adicionar en la esquina
	[4]	Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2,5 cucharadas	
	[5]	Harina de pan	3,5 tazas (500 g)	2,75 tazas (400 g)	2,25 tazas (300 g)	
	[6]	Levadura instantánea	2,5 cucharaditas	2 cucharaditas	2 cucharaditas	Colocar sobre la harina, sin tocar ningún líquido
5 Pan Dulce		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	0,75 cucharadita	Adicionar en la esquina
	[3]	Azúcar	0,4 taza	0,3 taza	0,2 taza	Adicionar en la esquina
	[4]	Aceite	5 cucharadas	3 cucharadas	2,5 cucharadas	
	[5]	Harina de pan	3,5 tazas (500 g)	2,75 tazas (400 g)	2,25 tazas (300 g)	
	[6]	Leche en polvo	2 cucharadas	1,5 cucharadas	1 cucharada	
	[7]	Levadura instantánea	0,8 cucharadita	0,8 cucharadita	0,5 cucharadita	Colocar sobre la harina, sin tocar ningún líquido
6 Pan de Sándwich		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Mantequilla	3 cucharadas	2,5 cucharadas	2,5 cucharadas	
	[3]	Azúcar	3 cucharadas	2,5 cucharadas	2 cucharadas	Adicionar en la esquina
	[4]	Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	0,75 cucharadita	Adicionar en la esquina
	[5]	Harina de pan	3,5 tazas (500 g)	2,75 tazas (400 g)	2,25 tazas (300 g)	
	[6]	Leche en polvo	2 cucharadas	1,5 cucharadas	1 cucharada	
	[7]	Levadura instantánea	0,8 cucharadita	0,8 cucharadita	0,5 cucharadita	Colocar sobre la harina, sin tocar ningún líquido
7 Pan sin Gluten		Peso del pan	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Agua	240 ml	180 ml	120 ml	
	[2]	Sal	1,5 cucharaditas	1 cucharadita	0,7 cucharadita	Adicionar en la esquina
	[3]	Azúcar	3,5 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas	Adicionar en la esquina
	[4]	Aceite	3 cucharadas	2,5 cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	Harina de pan	2 tazas (280 g)	1,5 tazas (200 g)	1 taza (130 g)	
	[6]	Harina de maíz	2 tazas (280 g)	1,5 tazas (200 g)	1 taza (130 g)	Puede substituir por harina de avena

	[7]	Levadura instantánea	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Colocar sobre la harina, sin tocar
8 Mezcla de Helado		Leche	80 ml	1. Bata la crema hasta que se vuelva una pasta pegajosa. 2. Triture las fresas y mézclelas bien con la leche, el azúcar y la crema ya batida. 3. Ponga la mezcla en el refrigerador y deje que se enfríe hasta alcanzar unos 5-10 °C. 4. Coloque el molde en la máquina, presione el botón MEZCLAR, ajuste el tiempo de 25 a 30 minutos, inicie el programa, vierta la mezcla lentamente en molde. 5. Escuchará un pitido cuando la mezcla de helado está lista.		
		Azúcar	30 g			
		Crema de leche sin sal	130 ml			
		Fresas	60 g			
9 Yogur		Tiempo	8:00			
	[1]	Leche	1000 ml			
	[2]	Bacterias de Ácido Láctico	100 ml			
10 Postre		Tiempo	1:40			
	[1]	Huevo	2 huevos			
	[2]	Leche	1 taza			
	[3]	Arroz cocido	1,5 tazas			
	[4]	Azúcar	0,5 taza			
	[5]	Pasas	0,5 taza			
11 Masa		Tiempo	1:30			
	[1]	Agua	330 ml			
	[2]	Sal	1 cucharadita			Adicionar en la esquina
	[3]	Aceite	3 cucharadas			
	[4]	Harina de pan	4 tazas (560 g)			
	[5]	Levadura instantánea	0,5 cucharadita			Colocar sobre la harina, sin tocar
12 Mermelada		Tiempo	1:20			
	[1]	Pulpa	3 tazas			Mezclar hasta obtener una pasta blanda, puede usar agua si lo desea
	[2]	Almidón o Maicena	0,5 taza			
	[3]	Azúcar	1 taza			A gusto
13 Torta		Peso final	1000 g	750 g	500 g	
		Tiempo	2:20			
	[1]	Agua	30 ml			
	[2]	Huevo	3 huevos			
	[3]	Azúcar	0,5 tazas			Adicionar en la esquina

	[4]	Aceite	2 cucharadas			
	[5]	Harina leudante	2 tazas (280 g)			
	[6]	Levadura instantánea	1 cucharadita			Colocar sobre la harina, sin tocar
14 Hornear	[1]	00:30; ajuste la temperatura del horneado presionando el botón COLOR en el panel de control para seleccionar el tostado final de la corteza: 100 °C (claro); 150 °C (medio); 200 °C (oscuro), El color de corteza predeterminado es MEDIO = 150 °C				
15 Personalizar		Tiempo	3:00			
	[1]	Presione el botón AJUSTAR en el panel de control para personalizar un programa diferente a los predeterminados. Con esta opción el usuario puede establecer un tiempo para cada etapa del proceso: amasar, fermentar, hornear. Adecuado para panes decorativos, de bricolaje, etc.				

PROGRAMAS PERSONALIZADOS

Configuración	Tiempo predeterminado (min)	Tiempo ajustable (min)
Amasar 1	15	1-30
Descansar 1	3	0-30
Amasar 2	20	0-30
Descansar 2	10	0-30
Amasar 3	0	0-25
Fermentar 1	42	0-60
Fermentar 2	40	0-60
Fermentar 3	0	0-60
Hornear	50	0-80
	Medio	Tres colores de corteza
Mantener caliente	60	0-60

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto.

De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Per evitare lesioni personali o danni materiali, leggere e seguire tutte le istruzioni e le avvertenze.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre alcune precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Usare la maniglia o i pomelli. Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si maneggia il pane caldo e la teglia.
- Per proteggersi da scosse elettriche non immergere cavi, spine o altre parti elettriche in acqua o altri liquidi.
- È necessaria un'attenta supervisione quando questo apparecchio è utilizzato da o vicino a bambini.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o rimuovere le parti.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo malfunzionamenti dell'apparecchio stesso o se l'apparecchio è caduto o ha subito danni di qualsiasi tipo. In caso di problemi con l'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla presa elettrica. Per informazioni sull'assistenza, vedere la pagina della garanzia.
- L'uso di accessori non consigliati può causare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.
- Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno riscaldato.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio durante il funzionamento.

- Per disconnettere, ruotare la manopola su “OFF”, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde, compresa la piastra.
- Posizionare la teglia su un tappetino resistente al calore, un sottopentola o un'altra superficie protettiva. Non appoggiare la teglia calda direttamente sul bancone, sul tavolo o su un'altra superficie.
- Non mettere le mani all'interno della camera del forno dopo aver rimosso la teglia. L'unità di riscaldamento sarà ancora calda.
- Non utilizzare la macchina per il pane con un convertitore o un trasformatore. Questo distruggerà i contatti elettronici.
- Non tentare di riparare da soli questo apparecchio.
- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo.
- Sono disponibili cavi di alimentazione o prolunghe più lunghi e staccabili che possono essere utilizzati se si presta attenzione al loro utilizzo. Sebbene l'uso di una prolunga non sia consigliato, se è necessario utilizzarne una, la potenza elettrica contrassegnata del cavo di alimentazione o della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio. Se l'apparecchio è del tipo con messa a terra, la prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non penzolare dal piano di lavoro o dal tavolo dove può essere tirato dai bambini o vi si può inciampare.
- Solo per uso domestico.

PULIZIA DELLA TUA MACCHINA PER IL PANE

1. Scollegare il cavo dalla presa elettrica e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

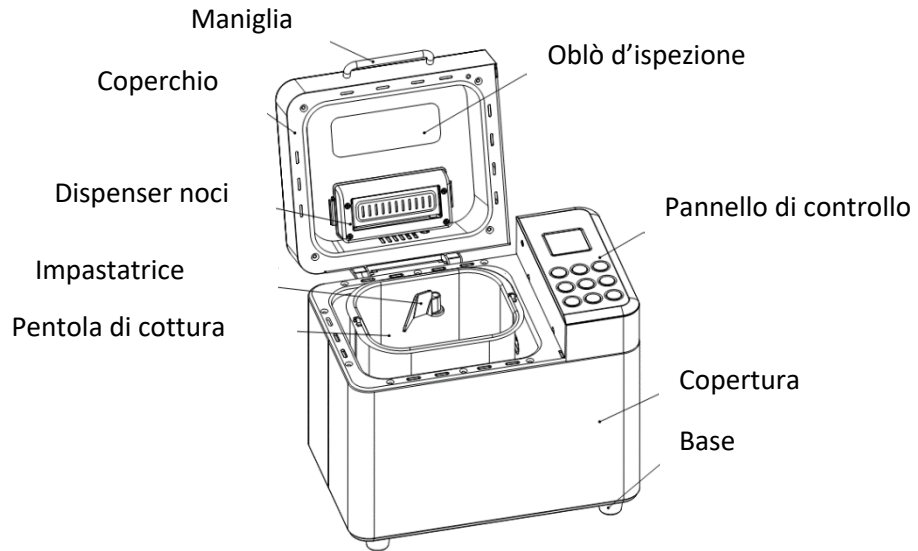
2. Dopo che il pane è stato rimosso dalla teglia e la teglia si è raffreddata, riempirla per metà con acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo per i piatti. Lasciare in ammollo la teglia per il pane per 5-20 minuti o fino a quando le lame impastatrici non possono essere sollevate dagli alberi. Potrebbe essere necessario ruotare leggermente le lame per allentarle. Se le lame impastatrici sono difficili da rimuovere dopo l'immersione, fissare la traversa sul lato inferiore del cestello del pane ruotando le lame impastatrici per allentarle. Lavate l'interno della teglia e le lame impastatrici con un panno morbido, sciacquate e asciugate. Usare un detersivo delicato. Non utilizzare mai detersivi chimici, prodotti per la pulizia del forno, pagliette abrasive o detersivi sulla teglia o sulle lame impastatrici, poiché potrebbero verificarsi danni al rivestimento o alla finitura. Sostituire le lame impastatrici sull'albero.

3. Non immergere mai il cestello del pane in acqua e non lavarlo in una lavastoviglie automatica poiché potrebbero verificarsi danni al cuscinetto che fa girare la lama impastatrice. Se necessario, pulire l'interno della camera del forno e le superfici esterne della macchina per il pane con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né riempire d'acqua il vano cottura! Il coperchio non può essere rimosso per la pulizia.

TEMPERATURA DI UTILIZZO

La macchina può funzionare bene in un'ampia gamma di temperature, ma ci sarà differenza nella dimensione della pagnotta tra una stanza molto calda e una stanza fredda. Sugeriamo una temperatura ambiente che sia compresa tra i 15 °C e i 34 °C.

PARTI E CARATTERISTICHE



Misurino



Cucchiaino
dosatore



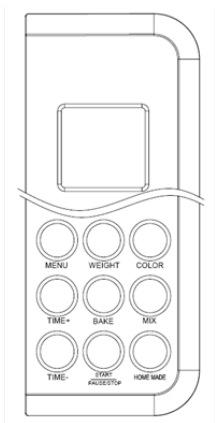
Gancio
(estrazione
impastatrice)



Pala
impastatrice

INTRODUZIONE ALLA FUNZIONE

1. PANNELLO DI CONTROLLO



2. ACCENSIONE"

Collegare la macchina per il pane all'alimentazione, verrà emesso un segnale acustico e verrà visualizzato "3:10". Ma i due punti tra "3" e "10" non lampeggiano costantemente. E "1" è il programma predefinito. Le frecce indicano "750g" e "MEDIO" in quanto sono impostazioni predefinite.



3. PULSANTE AVVIO/ARRESTO

Premere una volta il pulsante START/STOP per avviare un programma. L'indicatore si illuminerà, i due punti nel display dell'ora inizieranno a lampeggiare e il programma si avvierà. Tutti gli altri pulsanti sono disattivati tranne il pulsante START/STOP dopo l'inizio di un programma.

Premere il pulsante START/STOP per 0,5 secondi e passare allo stato di pausa, se non viene eseguita alcuna operazione entro 3 minuti, il programma continuerà a elaborare l'unità del programma di impostazione fino a che sarà completato.




Premere il pulsante START/STOP per 3 secondi per annullare un programma, quindi si sentirà un segnale acustico, significa che il programma è stato interrotto. Questa funzione aiuterà a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma.

Per rimuovere il pane, premere il pulsante START/STOP per terminare il ciclo di cottura.

4. MENÙ PREPROGRAMMATO

Premere il pulsante MENU per selezionare i programmi desiderati. Ad ogni pressione (accompagnata da un breve beep) il programma varierà. Premere il pulsante in modo discontinuo, il numero di programma corrispondente verrà visualizzato sul display LCD.

5. COLORE CROSTA

Premere il pulsante COLOR per selezionare l'impostazione desiderata: Crosta chiara, media o scura   . Questo pulsante è regolabile nel menu programmi 1-7, 10, 13-15.

6. IL PESO

Premere il pulsante Peso per scegliere il peso lordo desiderato (500 g, 750 g, 1000 g). Questo pulsante è regolabile nel menu programmi 1-7.

7. TIMER DEL RITARDO ("▲ o ▼")

Utilizzare la funzione DELAY TIMER per avviare la macchina per il pane in un secondo momento. Premere ▲ o ▼ pulsanti per aumentare il tempo di ciclo visualizzato sul display LCD. Aggiungi fino a 15 ore compreso il tempo di ritardo e il programma di preparazione del pane.

APPUNTI

- Impostare il tempo di ritardo dopo aver selezionato MENU PROGRAMMA, PESO e COLORE CROSTA.
- Non utilizzare la funzione timer con ricette che includono latticini o altri ingredienti, come uova, latte, panna o formaggio.
- Devi decidere quanto tempo ci vorrà prima che il tuo pane sia pronto premendo il ▲ o ▼. Si prega di notare che il tempo di ritardo dovrebbe includere il tempo di cottura del programma. Al termine del programma di cottura, la macchina per il pane passerà all'impostazione Mantieni

caldo per 1 ora. Prima di iniziare a fare il pane, premere il menu del programma e selezionare prima il colore della crosta, premendo ▲ o ▼ per aumentare o diminuire il tempo di ritardo con incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 15 ore.

INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE

In caso di interruzione di corrente, il processo di preparazione del pane continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza premere il pulsante START/STOP. Se il tempo di interruzione è superiore a 15 minuti, l'unità non continuerà a funzionare e il display LCD tornerà all'impostazione predefinita. Se l'impasto ha iniziato a lievitare, scartare gli ingredienti nella teglia e ricominciare. Se l'impasto non è entrato nella fase di lievitazione quando il cavo di alimentazione viene rimosso dalla presa a muro. È possibile premere il pulsante START/STOP per continuare il programma dall'inizio.

DISPLAY DI AVVISO

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


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

H : HH E : E0

Figure 1

Figure 2

TENERE CALDO

Al termine del programma di cottura, la macchina per il pane emetterà 10 segnali acustici e passerà all'impostazione Mantieni caldo per 1 ora. Verrà visualizzato "0:00". Dopo 60 minuti, il simbolo  verrà visualizzato sul display LCD. Per annullare il processo Keep Warm, premere il pulsante START/STOP per 3 secondi.

CONSIGLIO :Rimuovere il pane subito dopo il completamento del programma di cottura eviterà che la crosta diventi più scura.

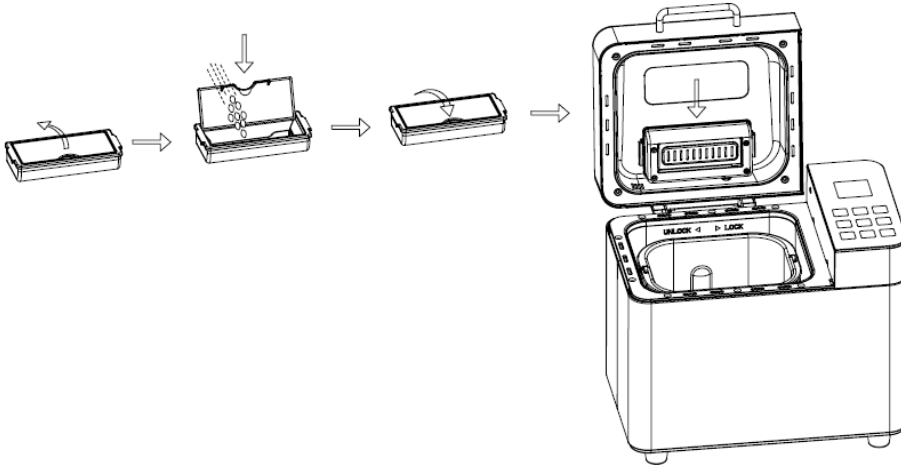
UTILIZZO DEL DISPENSER DI FRUTTA E NOCI

Se desideri aggiungere noci o semi alla tua preparazione, e mantenere il miglior sapore, meglio non metterli nella farina all'inizio della preparazione. Altrimenti perderebbero sapore e consistenza.

La funzione di aggiunta automatica di componenti aggiuntivi (frutta, noci, uvetta) ti aiuterà senza aspettare accanto alla macchina per il pane.

Versa le noci o i semi nel distributore, quindi installalo sotto il coperchio. Chiudere il coperchio quindi avviare il programma, dopo circa 30 minuti (il tempo esatto dipende dal programma), il distributore di noci funzionerà 3 volte per spingere il coperchio inferiore aperto, per garantire che tutto il contenuto sia stato erogato.

Questa funzione è automaticamente nei menu 1~7 e 13.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavate e asciugate la teglia e la paletta per impastare.

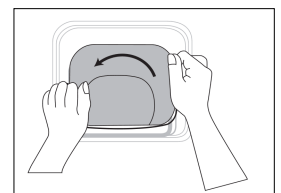
Nota: Non utilizzare utensili di metallo nella teglia poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

ATTENZIONE : Pericolo di caduta di oggetti. La macchina per il pane può oscillare e camminare durante il ciclo di impasto. Posizionalo sempre al centro del bancone lontano dal bordo.

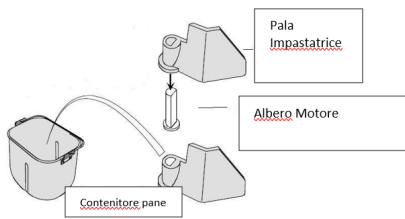
1. Controllare eventuali parti mancanti o danneggiate.
2. Pulire tutte le parti secondo la sezione “PULIZIA E MANUTENZIONE”.
3. Impostare la macchina per il pane in modalità cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Quindi lasciarla raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti staccate. L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e/o odore quando lo si accende per la prima volta. Questo è normale e diminuirà dopo il primo o il secondo utilizzo. Assicurarsi che l'apparecchio abbia una ventilazione sufficiente.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti e montarle, l'apparecchio è pronto per l'uso.

ISTRUZIONI DETTAGLIATE

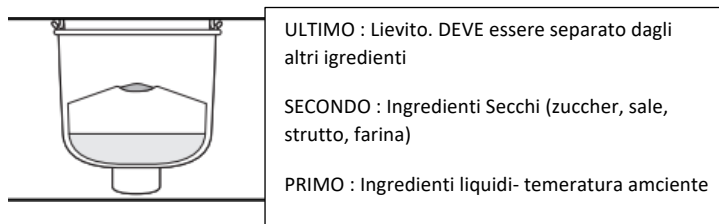
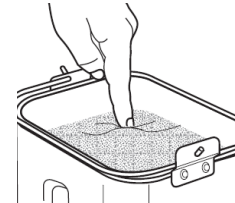
4. Usando il manico del cestello del pane, ruotare il cestello del pane in senso antiorario ed estrarlo dall'apparecchio.



5. Spingere la paletta per impastare sull'albero motore all'interno della teglia.



6. Aggiungere gli ingredienti nella teglia nell'ordine indicato nella ricetta. Per prima cosa, aggiungi i liquidi, lo zucchero e il sale; poi la farina; e per ultimo il lievito.



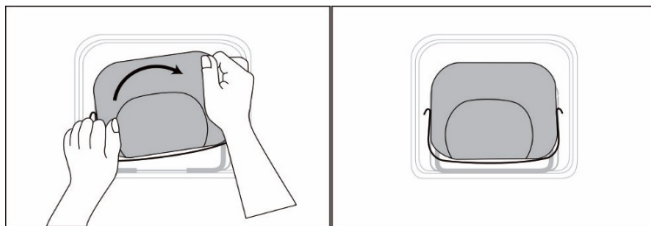
7. Misurare con cura e aggiungere gli ingredienti alla teglia nell'ordine ESATTO indicato nella ricetta.

NOTA: Fai una piccola rientranza sulla parte superiore della farina con il dito, aggiungi il lievito nella rientranza. Assicurarsi che il lievito non venga a contatto con sale o liquidi.

CONSIGLIO: Predosare tutti gli ingredienti, inclusi i componenti aggiuntivi (noci, uvetta), prima dell'inizio.

8. Posizionare la teglia per il pane nella fessura e assicurarsi che sia saldamente bloccata in posizione ruotandola in senso orario. Chiudere il coperchio.

NOTA : La teglia deve bloccarsi in posizione per una corretta miscelazione e impastatura.



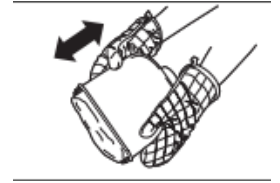
9. Collegare l'apparecchio. Verrà emesso un segnale acustico e il display LCD passerà automaticamente al Programma 1.

10. Premere il pulsante PROGRAM MENU finché non viene visualizzato il programma desiderato.

11. Premere il pulsante PESO per spostare la freccia su 500 g, 750 g, 1000 g. (il PESO non è un'opzione nel programma 8-15).

12. Premere il pulsante CROSTA per spostare la freccia sull'impostazione desiderata: Crosta chiara, media, scura. (La crosta non è regolabile nei programmi 8-9, 11-12.)

13. Se lo si desidera, impostare il pulsante DELAY TIMER. Premere i pulsanti + e - per aumentare il tempo di ciclo visualizzato sul display LCD. (La funzione di ritardo non è disponibile nel programma 9, 12-14)



NOTA: Non utilizzare la funzione quando si utilizzano latticini, uova, ecc.

Questo passaggio può essere saltato se si desidera che la macchina per il pane inizi a funzionare immediatamente.

14. Premere una volta il pulsante START/STOP per avviare il programma. La macchina per il pane emette un segnale acustico e viene visualizzato "3:10". Ma i due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente e l'indicatore si accende. La pala impastatrice inizierà a mescolare gli ingredienti. Se è stato attivato il timer di ritardo, la pala per impastare non mescolerà gli ingredienti fino a quando il programma non è impostato per iniziare.

15. Una volta completato il processo, si sentiranno dieci segnali acustici e si passerà all'impostazione Keep Warm per 1 ora. È possibile premere il pulsante START/STOP per 3 secondi per interrompere il processo e l'impostazione Keep Warm terminerà. Scollegare il cavo di alimentazione e quindi aprire il coperchio utilizzando guanti da forno.

16. Lasciare raffreddare leggermente la teglia prima di spostare il pane. Utilizzare guanti da forno, ruotare con cautela la teglia in senso antiorario per sbloccarla e sollevare la maniglia per rimuoverla dalla macchina.

Attenzione: La teglia e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura.

17. Usando guanti da forno, capovolgi la teglia (con il manico della teglia ripiegato verso il basso) su una griglia di raffreddamento o su una superficie di cottura pulita e agita delicatamente finché il pane non cade. Usa una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del pane dalla teglia.

18. Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si consiglia di affettare il pane con taglierino elettrico o taglierino dentato, meglio non con coltello da frutta o coltello da cucina, altrimenti il pane potrebbe subire deformazioni.

19. Se la paletta per impastare rimane nel pane, estrarla delicatamente usando una spatola o un piccolo utensile. Il pane è caldo, non usare mai la mano per togliere la pala impastatrice. Quando non si utilizza o quando l'operazione è completa, scollegare il cavo di alimentazione.

Nota: Conservare il pane rimanente in un sacchetto di plastica sigillato per un massimo di tre giorni a temperatura ambiente. Per conservare a lungo, mettere un sacchetto di plastica sigillato in frigorifero per un massimo di 10 giorni.

TOGLIERE IL PANE

La teglia e la camera di cottura saranno calde ed è necessario utilizzare guanti da forno. Rimuovere la teglia sollevando la maniglia e ruotandola in senso antiorario per sbloccarla e tirare la teglia verso l'alto dalla base della camera.

Scuotere delicatamente il pane a testa in giù finché il pane non cade dalla teglia. Lasciare raffreddare su una gratella per 10 minuti prima di affettare e affettare con un coltello da pane.

CONSIGLIO: Se la pala impastatrice fuoriesce dall'impasto, rimuoverla con una spatola o un piccolo utensile.

INSERIMENTO INGREDIENTI

1. Farina di pane

La farina di pane è l'ingrediente più importante per fare il pane ed è consigliata nella maggior parte delle ricette di pane lievitato. Ha un alto contenuto di glutine e (quindi può essere chiamata anche farina ad alto contenuto di glutine che contiene un alto contenuto proteico) e impedisce all'impasto di sgonfiarsi dopo la lievitazione. La farina varia in base alla regione. Il contenuto di glutine è superiore alla farina 00, quindi può essere utilizzata per fare pane di grandi dimensioni e fibra interna più alta.

2. Farina per tutti gli usi

Farina che non contiene lievito, adatta per pane "veloce" o pane realizzato con le impostazioni Quick. La farina per pane è più adatta per i pani lievitati.

3. Farina integrale

La farina integrale viene macinata dall'intero chicco di grano. Il pane fatto con tutta o parte di farina integrale avrà un maggior contenuto di fibre e nutrizionali. La farina integrale è più pesante e, di conseguenza, le pagnotte possono essere di dimensioni più piccole e avere una consistenza più pesante.

Contiene buccia di grano e glutine. Molte ricette di solito si combinano con farina integrale o farina per pane per ottenere il miglior risultato.

4. Farina di Grano Nero

La farina di grano nero, detta anche "farina di segale", è una farina ricca di fibre, ed è simile alla farina integrale. Per ottenere le grandi dimensioni dopo la lievitazione, deve essere utilizzato in combinazione con un'elevata percentuale di farina di pane.

5. Farina autolievitante

Farina che contiene lievito, da usare soprattutto per fare dolci. Non usare la farina autolievitante in combinazione con il lievito.

6. Farina di mais e farina d'avena

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

7. Zucchero

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

8. Lievito

Il lievito è un organismo vivente e dovrebbe essere conservato in frigorifero per rimanere fresco. Ha bisogno di carboidrati presenti nello zucchero e nella farina come nutrimento. Il lievito utilizzato nelle ricette della macchina per il pane sarà venduto con diversi nomi: lievito per macchina del pane (preferito) lievito secco attivo e lievito istantaneo.

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produrrà anidride carbonica. L'anidride carbonica espanderà il pane e ammorbidirà la fibra interna.

1 cucchiaio di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito secco

1 cucchiaio di lievito secco = 15 ml di lievito

1 cucchiaino di lievito secco = 5 ml

Prima dell'uso, controllare la data di scadenza e il tempo di conservazione del lievito. Riporre in frigorifero subito dopo ogni utilizzo, il fungo verrà ucciso ad alta temperatura, di solito la mancata lievitazione del pane è causata da lievito andato a male.

CONSIGLIO: Per verificare se il tuo lievito è fresco e attivo:

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

(2) Aggiungere 1 cucchiaino (5 ml) di zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi 1 cucchiaio (15 ml) di lievito sull'acqua.

(3) Posizionare il misurino in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare l'acqua.

(4) Il lievito fresco e attivo inizierà a bollire o "crescere". In caso contrario, il lievito è morto o inattivo.

9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Viene anche usato per frenare l'attività del lievito. Non usare mai troppo sale in una ricetta. Il pane lievita di più se senza sale.

10. Uovo

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

11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso può far ammorbidire il pane e ritardare la durata di conservazione. Il burro deve essere sciolto o tagliato a pezzetti prima di aggiungerlo al liquido.

12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene utilizzato per la lievitazione di pane e dolci Ultra Fast. Poiché non necessita di tempo di lievitazione e può produrre aria, l'aria formerà una bolla per ammorbidire la consistenza del pane utilizzando il principio chimico.

13. Bicarbonato di sodio

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

14. Acqua e altri liquidi (aggiungere sempre prima)

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, l'acqua dovrebbe essere a temperatura ambiente compresa tra 20 °C e 25 °C. Alcune ricette possono richiedere latte o altri liquidi allo scopo di esaltare il sapore del pane. Non usare mai prodotti lattiero-caseari con l'opzione Delay Timer.

USARE LA MISURA ESATTA

CONSIGLI: Uno dei passaggi più importanti per fare un buon pane è la corretta misurazione degli ingredienti. Misura attentamente ogni ingrediente e aggiungilo alla teglia nell'ordine indicato nella ricetta.

Si consiglia vivamente di utilizzare un misurino o un misurino per ottenere una quantità precisa, altrimenti il pane ne risentirà ampiamente.

1. Aggiunta di sequenza

Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine indicato nella ricetta.

PRIMO: Ingredienti liquidi

SECONDO: Ingredienti secchi

ULTIMO: lievito

Il lievito deve essere messo solo sulla farina asciutta e non entrare mai in contatto con il liquido o il sale. Quando si utilizza la funzione Delay Timer per lungo tempo, non aggiungere mai ingredienti deperibili come uova o latte.

Dopo che la farina ha finito di impastare per la prima volta, si sentirà un segnale acustico e si inseriranno gli ingredienti della frutta nella miscela. Se gli ingredienti della frutta vengono aggiunti troppo presto, il sapore diminuirà dopo aver mescolato a lungo.

2. Ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o altri liquidi devono essere misurati con misurini con segni chiari e beccuccio. Appoggia la tazza sul bancone e abbassati per controllare il livello del liquido. Quando misuri olio da cucina o altri ingredienti, pulisci accuratamente il misurino senza altri ingredienti.

3. Misure a secco

Misura gli ingredienti secchi versando delicatamente la farina, ecc., nel misurino e poi, una volta riempito, livellando con un coltello. Non usare mai il misurino per raccogliere i tuoi ingredienti secchi direttamente da un contenitore in quanto ciò potrebbe aggiungere fino a un cucchiaino di ingredienti extra. Non battere il fondo del misurino o comprimerlo.

SUGGERIMENTO: Prima di misurare, mescolare la farina per aerarla. Quando misuri piccole quantità di ingredienti secchi, come sale o zucchero, usae un misurino, assicurandosi che sia ben livellato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

NO.	PROBLEMA	PROBLEMA CAUSA	SOLUZIONE
1	Odore o odore di bruciato	*Farina o altri ingredienti si sono rovesciati nella camera di cottura.	*Spegnere la macchina per il pane e lasciarla raffreddare completamente. Pulire la farina in eccesso, ecc., dalla camera di cottura con un tovagliolo di carta.
2	Gli ingredienti non si mescolano il motore si surriscalda	*Il cestello per il pane o la paletta per impastare potrebbero non	*Assicurarsi che la paletta per impastare sia posizionata completamente sull'albero. * Misura

		essere installati correttamente. *Troppi ingredienti.	accuratamente gli ingredienti.
3	"HHH" viene visualizzato quando si preme il pulsante START/STOP.	*La temperatura interna della macchina per il pane è troppo alta.	*Lasciare che l'unità si raffreddi tra un programma e l'altro. Scollegare l'unità, aprire il coperchio e rimuovere la teglia. Lasciare raffreddare 15-30 minuti prima di iniziare nuovi programmi.
4	L'oblò è offuscato o coperto di condensa.	*Può verificarsi durante i programmi di miscelazione o lievitazione.	*La condensa di solito scompare durante i programmi di cottura. Pulisci bene la finestra tra un utilizzo e l'altro.
5	La paletta per impastare esce con il pane.	* Crosta più spessa con impostazione della crosta scura.	*Non è raro che la pala impastatrice esca con la pagnotta. Una volta che la pagnotta si sarà raffreddata, rimuovere la paletta con una spatola.
6	L'impasto non si amalgama bene; farina e altri ingredienti si accumulano sui lati della padella; la pagnotta è ricoperta di farina	*Il cestello per il pane o la paletta per impastare potrebbero non essere installati correttamente. *Troppi ingredienti. *L'impasto senza glutine è tipicamente molto umido. Potrebbe essere necessario ulteriore aiuto raschiando i lati con una spatola di gomma.	*Assicurarsi che il cestello per il pane sia posizionato saldamente nell'unità e che la paletta per impastare sia saldamente sull'albero. *Assicurarsi che gli ingredienti siano misurati accuratamente e aggiunti nell'ordine corretto. *La farina in eccesso può essere rimossa dalla pagnotta una volta cotta e raffreddata. Aggiungi acqua, un cucchiaino alla volta, fino a quando l'impasto non si trasforma in una palla.
7	Pane sollevato troppo in alto o coperchio spinto verso l'alto.	*Ingredienti non dosati correttamente (troppo lievito, farina). *Spatola per impastare non nella teglia. *Avete dimenticato di aggiungere il sale.	*Misura accuratamente tutti gli ingredienti e assicurati di aver aggiunto zucchero e sale. * Prova a ridurre il lievito di 1/4 di cucchiaino (1,2 ml). *Controllare l'installazione della paletta per impastare.

8	Il pane non lievita; pagnotta bassa.	*Misura sostenuta di ingredienti o lievito inattivo. *Sollevamento del coperchio durante i programmi.	*Misura accuratamente tutti gli ingredienti *Controlla la data di scadenza del lievito e della farina. *I liquidi devono essere a temperatura ambiente.
9	Il pane ha un cratere nella parte superiore della pagnotta una volta cotto.	*L'impasto è lievitato troppo in fretta. *Troppo lievito o acqua. *Scelto programma errato per la ricetta.	*Non aprire il coperchio durante la cottura. *Seleziona un'opzione di crosta più scura.
10	Il colore della crosta è troppo chiaro	*Apertura del coperchio durante la cottura.	*Non aprire il coperchio durante la cottura. *Seleziona un'opzione di crosta più scura.
11	Il colore della crosta è troppo scuro	*Troppo zucchero nella ricetta.	*Diminuire leggermente la quantità di zucchero.*Selezionare un'opzione di crosta più chiara
12	La pagnotta è sbilenca.	*Troppo lievito o acqua. *La paletta per impastare ha spinto l'impasto da un lato prima di lievitarlo e cuocerlo.	* Misura accuratamente tutti gli ingredienti. *Diminuire leggermente il lievito o l'acqua. *Alcuni pani potrebbero non avere una forma uniforme, in particolare con la farina integrale.
13	Le pagnotte realizzate sono di forme diverse.	*La forma varia in base al tipo di pane.	*Il pane integrale o multicereali è più denso e può essere più corto di un pane bianco di base.
14	Il fondo è cavo o bucato all'interno.	*Impasto troppo umido, troppo lievito, niente sale. *Acqua troppo calda.	* Misura accuratamente tutti gli ingredienti * Diminuisce leggermente il lievito o l'acqua. Controllare la misurazione del sale. *Utilizzare acqua a temperatura ambiente.
15	Il pane è poco cotto o appiccicoso.	* Troppo liquido; programma errato scelto.	* Diminuire il liquido e misurare con attenzione gli ingredienti. *Controllare il tubo del programma per la ricetta.

16	Il pane si schiaccia durante il taglio.	*Il pane è troppo caldo.	*Lasciare raffreddare sulla griglia per 15-30 minuti prima di affettare.
17	Il pane ha una consistenza pesante e spessa.	*Troppa farina, farina vecchia. *Acqua insufficiente.	*Prova ad aumentare l'acqua o a diminuire la farina. *I pani integrali avranno una consistenza più pesante.
18	La base della teglia si è scurita o è macchiata.	*Dopo il lavaggio in lavastoviglie.	*Questo è normale e non influirà sulla teglia.

RICETTE

Menu		Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Nota
1 Pane Normale		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	acqua	300 ml	240 ml	180 ml	
	[2]	sale	1,5	1 cucchiaino	0,5 cucchiaino	mettere all'angolo
	[3]	zucchero	3 misurini	2,5 misurini	2 misurini	mettere all'angolo
	[4]	olio	4 misurini	3 misurini	2 misurini	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	3,5 tazze/500 g	2,75 tazze/400 g	2,25 tazze/300 g	
	[6]	lievito istantaneo	0.8 cucchiaini	0.8 cucchiaini	0,5 cucchiaino	mettere la farina asciutta, non toccare con nessun liquido
2 Pane francese		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	acqua	300 ml	230ml	160 ml	
	[2]	sale	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	mettere all'angolo
	[3]	zucchero	3 misurini	2 misurini	1,5 misurini	mettere all'angolo
	[5]	olio	2 misurini	1,5 misurini	1,25 misurini	
	[6]	farina ad alto contenuto	3,5 tazze/500 g	2,75 tazze/400 g	2,25 tazze/300g	
	[7]	lievito istantaneo	0.8 cucchiaini	0.8 cucchiaini	0,5 cucchiaino	mettere la farina asciutta, non toccare con nessun liquido
3		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	acqua	300 ml	240 ml	180 ml	
	[2]	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	0,5 cucchiaino	mettere all'angolo

Pane di farina integrale	[3]	zucchero	6 misurini	5 misurini	4 misurini	mettere all'angolo
	[4]	olio	3 misurini	2,5 misurini	2 misurini	
	[5]	farina ad alto contenuto	1,75 tazze/200 g	1,5 tazze/160 g	1,25 tazze/120 g	
	[6]	Farina integrale	1,75 tazze/300 g	1,5 tazze/240 g	1 tazza/180 g	
	[7]	lievito istantaneo	2,0 cucchiaini	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	mettere la farina asciutta, non toccare con alcun liquido.
4 Pane veloce		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	acqua	320ml	240 ml	180 ml	temperatura dell'acqua 40-50°C
	[2]	sale	1,5 cucchiaini	1 cucchiaino	0,5 cucchiaini	mettere all'angolo
	[3]	zucchero	3 misurini	2,5 misurini	2 misurini	mettere all'angolo
	[4]	olio	4 misurini	3 misurini	2,5 misurini	
	[5]	farina ad alto contenuto	3,5 tazze/500 g	2,75 tazze/400 g	2,25 tazze/300g	
	[6]	lievito istantaneo	2,5 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini	mettere la farina asciutta, non toccare con alcun liquido.
5 Pane dolce		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	acqua	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	0,75 cucchiaini	mettere all'angolo
	[3]	zucchero	0,4 tazze	0,3 tazze	0,2 tazze	mettere all'angolo
	[4]	olio	5 misurini	3 misurini	2,5 cucchiaini	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	3,5 tazze/500 g	2,75 tazze/400 g	2,25 tazze/300g	
	[6]	Latte in polvere	2 misurini	1,5 misurini	1 misurino	
	[7]	lievito istantaneo	0.8 cucchiaini	0.8 cucchiaino	0,5 cucchiaini	mettere la farina asciutta, non toccare con alcun liquido.
		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	acqua	300 ml	240 ml	160 ml	

6 Pane da tramezzino	[2]	Burro	3 misurini	2,5 misurini	2,5 misurini	
	[3]	zucchero	3 cucchiaio	2,5 cucchiaini	2 misurino	mettere all'angolo
	[4]	sale	1 cucchiaio	1 cucchiaio	3/4 cucchiaio	mettere all'angolo
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	3,5 tazze/ 500 g	2,75 tazze/ 400 g	2,25 tazze/ 300g	
	[6]	Latte in polvere	2 misurini	1,5 misurini	1 misurino	
	[7]	lievito istantaneo	0.8 cucchiaini	0.8 cucchiaio	0,5 cucchiaini	mettere la farina asciutta, non toccare con alcun liquido
	7 Pane senza glutine		peso del pane	1000 g	750 g	500 g
[1]		acqua	240 ml	180 ml	120 ml	
[2]		sale	1,5 cucchiaini	1 cucchiaio	0,7 cucchiaini	mettere all'angolo
[3]		zucchero	3,5 cucchiaini	3 cucchiaio	2 misurino	mettere all'angolo
[4]		olio	3 cucchiaio	2,5 cucchiaini	2 misurino	
[5]		farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze/280 g	1,5 tazze/200 g	1 tazza/130 g	
[6]		Farina di mais	2 tazze/280 g	1,5 tazze/200 g	1 tazza/130 g	può sostituire la farina d'avena
[7]		lievito istantaneo	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	mettere la farina asciutta, non toccare con nessun liquido
8 Mescolare		Latte	80 ml	13、 Mescolare la panna non salata per renderla appiccicosa;		
		Zucchero	30 g	14、 Schiacciare la fragola e mescolare bene con latte, zucchero e panna appiccicosa. Mettete il composto in frigo, lasciatelo raffreddare a 5-10°C.		
		Crema non salata	130 ML	15、 Installare la botte del gelato, premere I Mix, impostare il tempo 25-30 minuti, avviare il programma, versare lentamente la miscela nella botte del gelato.		
		Fragola	60 g	16、 Aspetta fino a quando il programma non ha gareggiato. Si sentirà un segnale acustico.		
9 Yogurt		Tempo	8:00			
	[1]	latte	1000ml			
	[2]	batteri dell'acido lattico	100 ml			

10 Dolce		Tempo	1:40			
	[1]	uova	2 pz			
	[2]	latte	1 tazze			
	[3]	riso cotto	1,5 tazze			
	[4]	zucchero	0,5 tazze			
	[5]	Uvetta	0,5 tazze			
11 Impasto		volta	1:30			
	[1]	acqua	330 ml			
	[2]	sale	1 cucchiaino			mettere all'angolo
	[3]	olio	3 cucchiaino			
	[4]	farina ad alto contenuto	4 tazze/560 g			
	[5]	lievito istantaneo	0,5 cucchiaini			mettere la farina asciutta, non toccare con alcun liquido.
12 marmellata		Tempo	1:20			
	[1]	polpa	3 tazze			mescolare, è possibile un po' d'acqua o no
	[2]	amido	0,5 tazze			
	[3]	zucchero	1 tazze			fino al sapore
13 Torta		peso del pane	1000 g	750 g	500 g	
		Tempo	2:20			
	[1]	acqua	30 ml			
	[2]	uova	3 pz			
	[3]	zucchero	0,5 tazze			mettere all'angolo
	[4]	olio	2 misurino			
	[5]	Farina a lievitazione spontanea	2 tazze/280 g			
	[6]	lievito istantaneo	1 cucchiaino			mettere la farina asciutta, non toccare con nessun liquido
14 Cuocere	[1]	00:30; regolare la temperatura di cottura premendo il pulsante della crosta: 100 ° C (chiaro); 150 ° C (medio); 200 ° C (scuro) , predefinito 150 ° C				

15 Fatti in casa		Tempo	3:00			
	[1]	Premere questo pulsante per accedere al menu fatto in casa. In questo menu, l'utente può impostare il tempo di ogni processo, ad esempio impastare, fermentare, cuocere. Adatto per pane fai da te				

PROGRAMMA FATTO IN CASA

Impostazione del programma	Tempo Predefinito (minimo)	Tempo regolabile (minimo)
Mescolare 1	15	1-30
RIPOSO 1	3	0-30
Mescolare 2	20	0-30
RIPOSO2	10	0-30
Mescolare 3	0	0-25
Fermentare 1	42	0-60
Fermentare 2	40	0-60
fermentare 3	0	0-60
Cottura al forno	50	0-80
	Tre colori della crosta	medio
Tenere caldo	60	0-60

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).
- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

PORTUGUÊS

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Para prevenir lesões pessoais ou danos materiais, ler e seguir todas as instruções e avisos.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- Ler todas as instruções.
- Não tocar em superfícies quentes. Utilizar pegas ou puxadores. Utilize sempre almofadas quentes ou luvas de forno ao manusear pão quente ou formas de pão.
- Para se proteger contra choques elétricos, não imergir o cabo, fichas ou outras partes elétricas em água ou outros líquidos.
- É necessária uma estreita supervisão quando este aparelho é utilizado por ou perto de crianças.
- Desligar o aparelho da tomada elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
- Não operar qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou após o mau funcionamento do aparelho ou se o aparelho cair ou for danificado de qualquer forma. Se tiver algum problema com o seu aparelho, desligue-o imediatamente da tomada elétrica. Para informações sobre o serviço, consulte a página de garantia.
- A utilização de acessórios não recomendados pode causar incêndio, choque elétrico, ou ferimentos em pessoas.
- Não utilizar este aparelho no exterior.
- Não deixar o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão, nem tocar em superfícies quentes.
- Não colocar sobre ou perto de um queimador a gás quente ou elétrico, ou num forno aquecido.

- Deve ser usado extremo cuidado ao mover um aparelho durante o funcionamento.
- Para desligar, rodar o controlo para "OFF", depois remover a ficha da tomada de parede.
- Não utilizar o aparelho para outros usos que não os previstos.
- Evitar o contato com peças móveis.
- Não deixar que o cabo entre em contato com a superfície quente, incluindo o fogão.
- Colocar a forma de pão em almofada quente, tripé ou outra superfície protetora de calor. Não colocar a forma de pão quente diretamente na bancada, mesa ou outra superfície.
- Não colocar a mão dentro da câmara do forno depois de se retirar a forma do pão. A unidade de aquecimento ainda estará quente.
- Não utilize a/o sua/seu máquina de fazer pão/panificador com um conversor ou transformador. Isto irá destruir os controlos eletrónicos.
- Não tente reparar este aparelho você mesmo.
- É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos resultantes de ficar emaranhado ou tropeçar num cabo mais comprido.
- Estão disponíveis cabos de alimentação mais longos e destacáveis ou cabos de extensão e podem ser utilizados se se tiver cuidado na sua utilização. Embora a utilização de um cabo de extensão não seja recomendada, se tiver de utilizar um, a classificação elétrica do cabo de alimentação ou extensão destacáveis deve ser pelo menos tão grande como a classificação elétrica do aparelho. Se o aparelho for do tipo "com fio terra", o cabo de extensão deve ser do tipo "com fio terra" de 3 fios. O cabo deve ser disposto de modo a não pendurar sobre a bancada ou sobre a mesa onde possa ser puxado por crianças ou tropeçar.

- Apenas para uso doméstico.

LIMPAR A/O SUA/SEU MÁQUINA DE FAZER PÃO/PANIFICADOR

1. Desligar o cabo da tomada elétrica e deixar que o aparelho arrefeça completamente antes da limpeza.

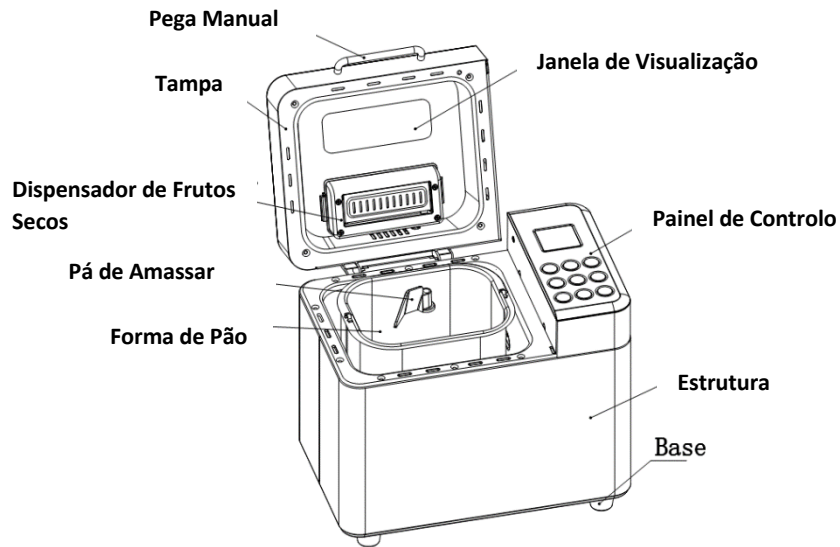
2. Após o pão ser retirado da forma, e esta ter arrefecido, enchê-la meio cheia com água morna e uma pequena quantidade de produto para a loiça. Deixar a forma de pão de molho durante 5 a 20 minutos, ou até que as pás de amassar possam ser retiradas dos eixos/encaixes. Pode ser necessário torcer ligeiramente as pás de amassar para soltá-las. Se as pás de amassar forem difíceis de remover após a imersão, fixe a barra transversal na parte inferior da forma do pão enquanto torce as pás de amassar para soltá-las. Lave o interior da forma do pão e as pás de amassar com um pano macio, enxague e seque. Utilizar um detergente suave. Nunca utilizar produtos de limpeza químicos, limpadores de fornos, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza na forma de pão ou nas pás de amassar, pois podem ocorrer danos no revestimento ou no acabamento. Substitua as pás de amassar no eixo/encaixe.

3. Nunca imerja a forma do pão em água ou lave numa máquina de lavar louça automática, pois pode ocorrer danos no rolamento que gira a pá de amassar. Limpe o interior da câmara do forno e as superfícies exteriores da máquina de fazer pão/panificador com um pano húmido, se necessário. Nunca imerja o aparelho em água nem encha o compartimento de cozer com água! A tampa não pode ser removida para limpeza.

AMBIENTE DE UTILIZAÇÃO

A máquina pode funcionar bem num vasto intervalo de temperaturas, mas haverá qualquer diferença no tamanho do pão entre uma sala muito quente e uma sala fria. Sugerimos que a temperatura da sala esteja dentro do intervalo de 15 °C a 34°C.

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



Copo de Medição



Colher de Medição



Gancho

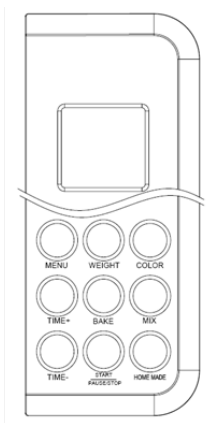
(Removedor de Pás de Amassar)



Pá de Amassar

INTRODUÇÃO DA FUNÇÃO

8. PAINEL DE CONTROLO



9. ENERGIA/POTÊNCIA "ON"

Ligar a/o máquina de fazer pão/panificador à fonte de alimentação, um sinal sonoro será ouvido e "3:10" será afixado. Mas os dois pontos entre o "3" e o "10" não piscam constantemente. E "1" é o programa padrão. As setas apontam para "750g" e "MEDIUM", uma vez que são as configurações por defeito.



10. BOTÃO START/STOP – INICIAR/PARAR

Pressione o botão START/STOP uma vez para iniciar o programa. O indicador acender-se-á e os dois pontos na indicação da hora começarão a piscar e o programa começará. Qualquer outro botão é inativado excepto o botão START/STOP depois de um programa ter iniciado.

Pressione o botão START/STOP durante 0,5 segundos e passa ao estado de pausa, se não houver operação durante 3 minutos, o programa continuará com a unidade de processamento até a configuração do programa ficar completa.




Pressione o botão START/STOP durante 3 segundos para cancelar um programa, depois será ouvido um sinal sonoro, significa que o programa foi desligado. Esta característica ajudará a evitar qualquer interrupção involuntária do funcionamento do programa.

Para remover o pão, pressione o botão START/STOP para o ciclo de cozedura.

11. MENU PRÉ-PROGRAMADO

Pressione o botão MENU para seleccionar os programas desejados. Cada vez que for premido (acompanhado por um curto sinal sonoro) o programa variará. Pressione o botão de forma descontínua, o número do programa correspondente será alternado e mostrado no visor LCD.

12. CRUST COLOR - COR DA CÔDEA

Pressione o botão COLOR para seleccionar a configuração desejada: côdea Clara, Média ou Escura   . Este botão é ajustável no menu de programas 1-7, 10, 13-15.

13. WEIGHT - PESAGEM

Pressione o botão Weight para seleccionar o peso bruto desejado (500g, 750g, 1000g). Este botão é ajustável no menu de programas 1-7.

14. DELAY TIMER - TEMPORIZADOR DE ATRASOS (“▲ ou ▼”)

Utilize a funcionalidade DELAY TIMER para iniciar o fabrico de pão mais tarde. Pressione os botões ▲ ou ▼ para aumentar o tempo de ciclo apresentado no visor LCD. Adicione até 15 horas, incluindo o tempo de atraso e o programa do fabrico de pão.

NOTAS

- Defina o Delay Timer após a seleção do MENU PROGRAMADO, WEIGHT, e CRUST COLOR.
- Não utilizar a função temporizador com receitas que incluam produtos lácteos ou outros ingredientes, tais como ovos, leite, natas ou queijo.
- Deve decidir quanto tempo demorará até que o seu pão esteja pronto, pressionando ▲ ou ▼. Por favor, note que o tempo de atraso deve incluir o tempo de o programa cozer. Após a conclusão do programa de cozedura, a máquina de fazer pão mudará para a configuração Keep

Warm durante 1 hora. Antes de começar a fazer pão, pressione o menu programa e crust color é selecionada primeiro, pressionando ▲ ou ▼ para aumentar ou diminuir o tempo de atraso com o incremento de 10 minutos. O tempo máximo de atraso é de 15 horas.

INTERRUPÇÃO DE ENERGIA

Em caso de corte de energia, o processo de fabrico do pão continuará automaticamente durante 10 minutos, mesmo sem premir o botão START/STOP. Se o tempo de interrupção for superior a 15 minutos, a unidade não continuará a funcionar e o visor LCD voltará à configuração padrão. Se a massa tiver começado a levedar, descarte os ingredientes da forma do pão e recomece. Se a massa não tiver entrado na fase de levedação quando o cabo de alimentação for retirado da tomada de parede, pode pressionar o botão START/STOP para continuar o programa desde o início.

VISUALIZAÇÃO DE AVISO


”HHH”- Este aviso significa que a temperatura dentro da forma de pão é demasiado elevada. Pressione o botão START/STOP (ver em baixo a figura 1) para parar o programa, desligar o cabo de alimentação, abrir a tampa superior e deixe a máquina arrefecer completamente durante 10 a 20 minutos antes de reiniciar.

”EE0”- Este aviso significa que o sensor de temperatura está desligado. Pressione o botão START/STOP (ver em baixo a figura 2) para parar o programa, desligar o cabo de alimentação. Por favor, verifique o sensor através de um agente de serviço autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado eletricamente /mecanicamente.

H : HH E : E0

Figure Figura 1 Figure Figura 2

KEEP WARM - MANTER QUENTE

Após a conclusão do programa de cozedura, a máquina de pão emitirá 10 bipes e mudará para a configuração Keep Warm durante 1 hora. Será exibido “0:00”. Após 60 minutos, o símbolo  será mostrado no visor LCD. Para cancelar o processo Keep Warm, pressione o botão START/STOP durante 3 segundos.

DICA: Remova o pão imediatamente após a conclusão do programa de cozedura, evitará que a cõdea se torne mais escura.

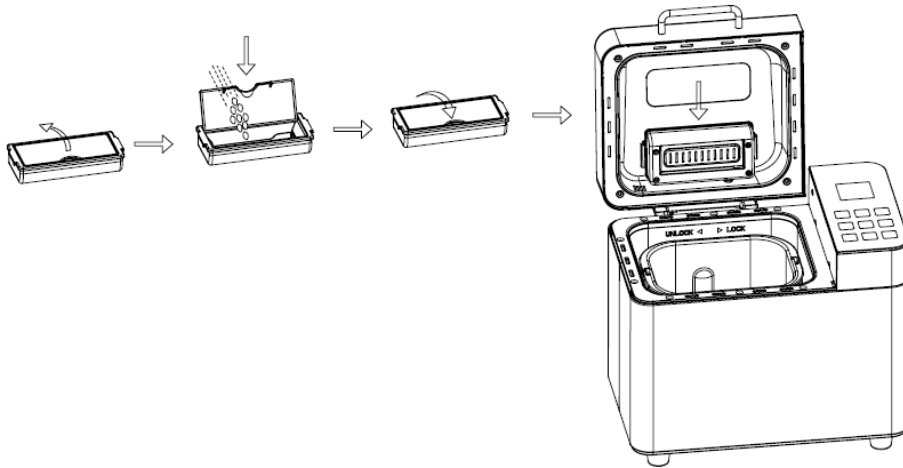
UTILIZANDO O DISPENSADOR DE FRUTA E FRUTOS SECOS - USING THE FRUIT & NUT DISPENSER

Se desejar adicionar frutos secos ou sementes ao seu pão, e manter o melhor sabor, é melhor não as colocar na farinha no início da preparação. Caso contrário, perderiam o sabor e a textura.

A função de adição automática de suplementos (frutas, frutos secos, passas) irá ajudá-lo sem ter que esperar ao lado da máquina de fazer pão/panificador. Dica: coloque os frutos secos ou

sementes no doseador e, em seguida, instale-o por baixo da tampa. Feche a tampa e depois inicie o programa, após aproximadamente 30 minutos (o tempo exato depende do programa), o doseador de nozes funcionará 3 vezes para abrir a tampa inferior, para garantir que todo o conteúdo foi dispensado.

Esta função é automática no menu 1~7 e 13.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave e seque a forma do pão e a pá de amassar.

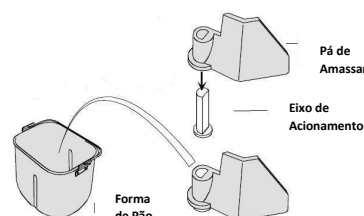
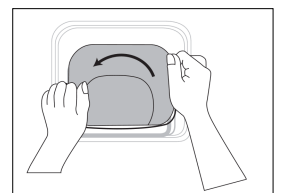
Nota: Não utilize utensílios metálicos na forma do pão, uma vez que podem danificar a superfície anti-aderente.

ATENÇÃO: Perigo de Queda de Objetos. A máquina de fazer pão/panificador pode oscilar e andar durante o ciclo de amassar. Posicione-a sempre no centro da bancada, longe da beirada.

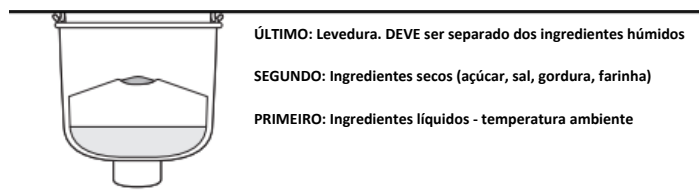
1. Verifique se existem peças em falta ou danificadas.
2. Limpe todas as peças de acordo com a secção "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
3. Coloque a máquina de fazer pão/panificador no modo de cozedura e cozer em vazio durante cerca de 10 minutos. Depois deixe arrefecer e limpe novamente todas as peças destacadas/desencaixadas. O aparelho pode emitir um pouco de fumo e/ou odor quando o liga pela primeira vez. Isto é normal e irá diminuir após a primeira ou segunda utilização. Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente.
4. Seque bem todas as peças e monte-as, o aparelho está pronto a ser utilizado.

INSTRUÇÕES DETALHADAS

1. Utilizando a pega da forma do pão, rode a forma de pão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e depois puxe-a para fora do aparelho.
2. Empurre a pá de amassar para o eixo de acionamento dentro da forma de pão.



3. Acrescentar os ingredientes à forma de pão, por ordem da receita. Primeiro, adicionar os líquidos, açúcar e sal; depois a farinha; e por último o fermento.



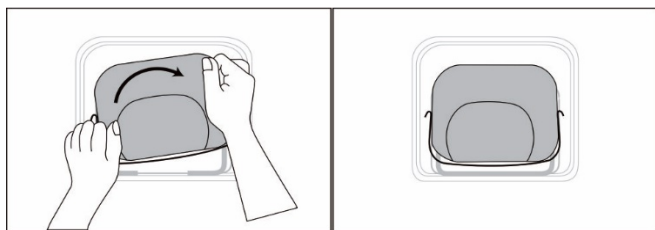
4. Medir cuidadosamente e adicionar ingredientes à forma de pão na ordem EXACTA dada na receita.

NOTA: Fazer uma pequena reentrância na parte superior da farinha com o dedo, adicionar levedura na reentrância. Certificar-se de que a levedura não entra em contato com o sal ou com os líquidos.

DICA: Pré-medir todos os ingredientes, incluindo os suplementos (frutos secos, passas), antes de começar.

5. Colocar a forma de pão na máquina de fazer pão/panificador e certificar-se de que está firmemente encaixada no lugar, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio. Fechar a tampa.

NOTA : A forma de pão deve estar travada/encaixada devidamente no lugar para misturar e amassar corretamente.



6. Ligar o aparelho, o sinal sonoro será ouvido e o visor LCD irá programar por defeito o Programa 1.

7. Pressione o botão PROPGRAM MENU até que o programa desejado seja exibido.

8. Pressione o botão WEIGHT para mover a seta para 500g,750g,1000g.(WEIGHT não é uma opção no programa 8-15.)

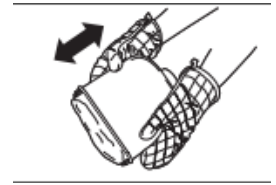
9. Pressione o botão CRUST para mover a seta para a configuração desejada: côdea Clara, Média ou Escura. (A côdea não é ajustável no programa 8-9, 11-12.)

10. Se desejar, ajuste o botão DELAY TIMER. Pressione os botões + e – para aumentar o tempo de ciclo indicado no visor LCD. (A função Delay não está disponível no programa 9, 12-14)

NOTA: Não utilizar esta característica quando utilizar laticínios, ovos, etc. Este passo pode ser ignorado se se quiser que a máquina de fazer pão/panificador comece a trabalhar imediatamente.

11. Pressione uma vez o botão START/STOP para iniciar o programa. A máquina de fazer pão/panificador apitará uma vez e será exibido "3:00". Mas os dois pontos entre o "3" e "00" não piscam constantemente e o indicador acender-se-á. A pá de amassar começará a misturar os seus ingredientes. Se o Delay Timer foi ativado, a pá de amassar não misturará os ingredientes até que o programa esteja definido para começar.

12. Uma vez concluído o processo, dez bips serão ouvidos e mudarão para a definição Keep Warm durante 1 hora. Pode pressionar o botão START/STOP durante 3 segundos para parar o processo e a definição Keep Warm terminará. Desligue o cabo de alimentação e depois abra a tampa usando luvas de forno. and shift to the Keep Warm setting for 1 hour.



13. Deixe a forma de pão arrefecer ligeiramente antes de tirar o pão. Use luvas de forno, rode cuidadosamente a forma do pão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para desbloquear/desencaixar e levante a pega para retirar da máquina.

Cuidado: A Forma e o Pão podem estar muito quentes. Manusear sempre com cuidado.

14. Utilizando luvas de forno, vire a forma de pão de cabeça para baixo (com a pega da forma de pão virada para baixo) sobre uma grelha de arame ou superfície de cozedura limpa e agite suavemente até o pão cair para fora. Utilize uma espátula antiaderente para soltar gentilmente os lados do pão da forma de pão.

15. Deixe o pão arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o cortar. Recomenda-se cortar o pão com cortador elétrico ou cortador dentado, é melhor não o fazer com faca de fruta ou faca de cozinha, caso contrário o pão pode estar sujeito a deformação.

16. Se a pá de amassar permanecer no pão, retirá-la suavemente com uma espátula ou pequeno utensílio. O pão está quente, nunca usar a mão para remover a pá de amassar. Quando não utilizar ou quando a operação terminar, desligue o cabo de alimentação.

Nota: Armazenar o pão restante num saco de plástico selado por até três dias à temperatura ambiente. Para armazenar durante um longo período, colocar o saco de plástico selado no frigorífico por um máximo de 10 dias.

REMOVER O PÃO

A forma do pão e a câmara de cozer estarão quentes e devem ser usadas luvas de forno. Retirar a forma de pão levantando a pega e rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para desencaixar/destravar e puxar a forma de pão diretamente para cima da base da câmara.

Sacudir cuidadosamente o pão de cabeça para baixo até o pão cair da forma. Deixar arrefecer numa grelha de arame durante 10 minutos antes de cortar e fatiar com a faca do pão.

DICA: Se a pá de amassar sair com o pão, retire-a com uma espátula ou pequeno utensílio.

INTRODUÇÃO DOS INGREDIENTES

1. Farinha de Pão

A farinha de pão é o ingrediente mais importante do fabrico de pão e é recomendada na maioria das receitas de pão de levedura. Tem um alto teor de glúten e (por isso também pode ser chamada farinha de alto glúten que contém altas proteínas), e evita que o tamanho do pão desabe depois de levedar. A farinha varia consoante a região. O teor de glúten é mais elevado do que a farinha universal, pelo que pode ser utilizada para fazer pão com grandes dimensões e fibra interna mais alta.

2. Farinha para Todos os Fins

Farinha que não contenha fermento em pó, adequada para "pães rápidos" ou pão feito com configurações rápidas. A farinha de pão é mais adequada para os pães de fermento.

3. Farinha de Trigo Integral

A farinha de trigo integral é moída a partir do grão inteiro de trigo. Pão feito com toda ou parte da farinha de trigo integral irá aumentar o conteúdo em fibras e nutrientes. A farinha de trigo integral é mais pesada e, como resultado, os pães podem ser de tamanho mais pequeno e ter uma textura mais pesada.

Contém pele e glúten de trigo. Muitas receitas combinam geralmente com Farinha de Trigo Integral ou Farinha de Pão para obter o melhor resultado.

4. Farinha de Trigo Preta

A Farinha de Trigo Preta, também denominada "Farinha de Centeio", é uma espécie de farinha de alta fibra, e é semelhante à farinha de trigo integral. Para obter o tamanho grande após a levedura, deve ser utilizada em combinação com uma grande proporção de farinha de pão.

5. Farinha Fermentada

Farinha que contém fermento em pó, utilizada especialmente para a confeção de bolos. Não utilizar farinha fermentada em combinação com levedura.

6. Farinha de Milho e Farinha de Aveia

A farinha de milho e a farinha de aveia são moídas de milho e aveia separadamente. São os ingredientes aditivos do fabrico de pão áspero, que são utilizados para melhorar o sabor e a textura.

7. Açúcar

O açúcar é "alimento" para a levedura e também aumenta o sabor doce e a cor do pão. É um elemento muito importante para fazer levedar o pão. O açúcar branco é normalmente o que se utiliza; no entanto, o açúcar castanho, o açúcar em pó ou o açúcar de algodão também podem ser aplicados em algumas receitas.

8. Levedura

A levedura é um organismo vivo e deve ser mantida no frigorífico para se manter fresca. Precisa de hidratos de carbono encontrados no açúcar e na farinha como alimento. A levedura utilizada nas receitas de fabrico de pão será vendida sob vários nomes diferentes: Levedura para máquina de fazer pão/panificador (de preferência) levedura seca ativa e levedura instantânea.

Após o processo de levedura, a levedura produzirá dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e tornará a fibra interna amolecida.

1 colher de sopa de levedura seca = 3 colheres de sopa de levedura seca

1 colher de sopa de levedura seca = 15 ml de levedura

1 colher de chá de levedura seca = 5 ml

Antes de usar, verificar a data de validade e o tempo de armazenamento da levedura. Colocar no frigorífico imediatamente após cada utilização, os fungos serão mortos a alta temperatura. Normalmente a falha no levedar do pão é causada por uma má levedura.

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

(1) Verta 1 copo (237ml) de água quente (45-50°C) para um copo doseador.

(2) Adicione 1 colher de chá (5ml) de açúcar branco no copo e mexa, depois 1 colher de sopa (15ml) de levedura sobre a água.

(3) Coloque o copo doseador num local quente durante cerca de 10 minutos. Não mexer a água.

(4) Levedura fresca e ativa começará a borbulhar ou a "crescer". Se não o fizer, a levedura não é fresca nem está ativa.

9. Sal

O Sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da cêdea. Também é utilizado para conter a atividade da levedura. Nunca usar demasiado sal numa receita. O pão seria maior se não houvesse sal.

10. Ovo

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

11. Gordura, Manteiga e Óleo Vegetal

A gordura pode amolecer o pão e atrasar a sua validade. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pedaços pequenos antes de ser adicionada ao líquido.

12. Fermento em Pó

O Fermento em Pó é utilizado para levedar o pão Rapidamente e os bolos. Dado que não necessita de tempo para levedar, e pode produzir o ar, o ar irá formar bolhas para suavizar a textura do pão utilizando o princípio químico.

13. Bicarbonato de Sódio

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

14. Água e Outros Líquidos (adicionar sempre primeiro)

A Água é um ingrediente essencial para fazer pão. Em geral, a água deve estar à temperatura ambiente entre 20°C e 25°C. Algumas receitas podem exigir leite, ou outros líquidos com o objetivo de melhorar o sabor do pão. Nunca utilizar laticínios com a opção Delay Timer.

UTILIZAR A MEDIÇÃO EXATA

DICAS: Um dos passos mais importantes para fazer um bom pão é a medição adequada dos ingredientes. Meça cada ingrediente cuidadosamente e adicione à sua forma de pão na ordem indicada na receita.

É fortemente sugerido que utilize um copo ou colher de medição para obter uma quantidade precisa, caso contrário o pão será largamente influenciado.

4. Adicionar por Sequência

Adicionar sempre os ingredientes na ordem indicada na receita.

PRIMEIRO: Ingredientes Líquidos

SEGUNDO: Ingredientes Secos

ÚLTIMO: Levedura

A levedura só deve ser colocada sobre a farinha seca e nunca deve entrar em contacto com o líquido ou o sal. Quando se utiliza a função Delay Timer durante muito tempo, nunca se devem adicionar ingredientes perecíveis, tais como ovos ou leite.

Depois de a farinha estar completamente amassada pela primeira vez, um sinal sonoro será ouvido e deve colocar os ingredientes de fruta na mistura. Se os ingredientes de fruta forem adicionados demasiado cedo, o sabor será diminuído após um longo tempo de agitação.

5. Ingredientes Líquidos

A água, leite fresco ou outros líquidos devem ser medidos com copos de medição com marcações claras e um bico. Coloque o copo na bancada e abaixe-se para verificar o nível do líquido. Ao medir o óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe bem o copo de medição antes de colocar outros ingredientes.

6. Medição de Ingredientes Secos

Medir os ingredientes secos com uma colher suave de farinha, etc., no copo doseador e depois, uma vez cheio, nivelar com uma faca. Nunca utilize o copo doseador para recolher os seus ingredientes secos diretamente de um recipiente, uma vez que isto pode adicionar até uma colher de sopa de ingredientes extra. Não bater no fundo do copo doseador nem compactar.

SUGESTÃO: Antes de medir, mexer a farinha para arejá-la. Ao medir pequenas quantidades de ingredientes secos, tais como sal ou açúcar, utilize uma colher de medição, certificando-se de que está nivelada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

NO.	PROBLEMA	CAUSA DO PROBLEMA	SOLUÇÃO
1	Odor ou cheiro a queimado	*Farinha ou outros ingredientes foram derramados na câmara de cozedura.	*Parar a máquina de fazer pão/panificador e deixar arrefecer completamente. Limpar o excess de farinha, etc., da câmara de cozedura com uma toalha de papel.
2	Ingredientes que não se misturam, consegue-se ouvir a combustão do motor	*A forma de pão ou a pá de amassar podem não estar instaladas corretamente. *Muitos ingredientes.	*Certifique-se de que a pá de amassar está colocada até ao eixo. *Medir os ingredientes com precisão.
3	A indicação "HHH" aparece quando o botão START/STOP é pressionado.	*A temperatura interna da máquina de fazer pão/panificador é demasiado alta.	*Permita que a unidade arrefeça entre programas. Desligue a unidade, abra a tampa e remova a forma do pão. Deixe arrefecer durante 15 a 30 minutos antes de iniciar novos programas.
4	A janela de visualização está nublada ou coberta com condensação.	*Pode ocorrer durante o programa de mistura ou de levedação.	*A condensação desaparece normalmente durante os programas de cozedura. Limpe bem a janela de visualização entre as utilizações.
5	A Pá de Amassar sai juntamente com o pão.	*Côdea mais espessa com a definição de côdea escura.	*Não é raro/incomum que a pá de amassar saia com o pão de forma. Uma vez o pão arrefecido, retirar a pá com uma espátula.
6	A massa não se mistura bem; a farinha e outros ingredientes estão agarrados na lateral da forma; o pão de forma está revestido de farinha	*A forma do pão ou a pá de amassar podem não estar instaladas corretamente. *Demasiados ingredientes. *A massa sem glúten é tipicamente muito húmida. Pode necessitar de ajuda adicional, raspe as laterais com uma espátula de borracha.	*Certifique-se de que a forma de pão está bem colocada na unidade e que a pá de amassar está firmemente no eixo. *Certifique-se de que os ingredientes são medidos com precisão e adicionados na ordem correta. *O excesso de farinha pode ser retirado do pão depois de cozido e arrefecido. Adicione água, uma colher de sopa de cada vez, até que a massa se tenha formado numa bola.

7	Pão levedado demasiado alto ou a tampa empurrada para cima.	<p>*Ingredientes não medidos corretamente (demasiada levedura, farinha).</p> <p>*Pá de amassar não se encontra na forma de pão.</p> <p>*Esqueceu-se de adicional sal.</p>	<p>*Medir todos os ingredientes com precisão e certificar-se de que o açúcar e o sal foram adicionados.</p> <p>*Tentar diminuir a levedura para 1/4 de colher de chá (1.2ml).</p> <p>*Verifique a instalação da pá de amassar.</p>
8	O pão não leveda; o pão é pequeno.	<p>*Medição incorreta dos ingredientes ou levedura inativa. *A tampa levanta durante os programas.</p>	<p>*Medir todos os ingredientes com precisão</p> <p>*Verificar a data de validade da levedura e da farinha.</p> <p>*Os líquidos devem estar à temperatura ambiente.</p>
9	O pão tem uma cratera na parte superior do pão depois de cozido.	<p>*A massa levedou demasiado depressa.</p> <p>*Demasiada levedura ou água. *Programa escolhido incorretamente para a receita.</p>	<p>*Não abrir a tampa durante a cozedura.</p> <p>*Selecionar uma opção de côdea mais escura.</p>
10	A cor da côdea é demasiado clara	<p>*Abrir a tampa durante a cozedura.</p>	<p>*Não abrir a tampa durante a cozedura.</p> <p>*Selecionar uma opção de côdea mais escura.</p>
11	A cor da côdea é demasiado escura	<p>*Demasiado açúcar na receita.</p>	<p>*Diminuir ligeiramente a quantidade de açúcar.</p> <p>*Selecionar uma opção de côdea mais clara.</p>
12	O pão de forma está desequilibrado	<p>*Demasiada levedura ou água.</p> <p>*A pá de amassar empurrou a massa para um lado antes de levedar e cozer.</p>	<p>*Medir todos os ingredientes com precisão.</p> <p>*Diminuir ligeiramente a levedura e a água.</p> <p>*Alguns pães podem não ter a mesma forma, particularmente com farinha integral.</p>
13	Os pães feitos são de formas diferentes.	<p>*Varia consoante o tipo de pão.</p>	<p>*O Grão Inteiro (Integral) ou Multi-grão é mais denso e pode ser mais pequeno do que um pão branco básico.</p>
14	O fundo é oco ou oco no interior.	<p>*Massa demasiado húmida, demasiada levedura, sem sal.</p> <p>*Água demasiado quente.</p>	<p>*Medir todos os ingredientes com precisão.</p>

			<p>*Diminuir ligeiramente a levedura ou a água. Verificar a medição do sal.</p> <p>*Utilizar água à temperatura ambiente.</p>
15	Sob pão cozido ou pegajoso, massa de pão.	*Demasiado líquido; programa escolhido erradamente.	<p>*Diminuir o líquido e medir os ingredientes cuidadosamente.</p> <p>*Verificar o programa escolhido para a receita.</p>
16	O pão amassa quando se corta.	*O pão está demasiado quente.	*Deixe arrefecer em cima de uma grelha de arame durante 15 a 30 minutos antes de fatiar.
17	O pão tem uma textura pesada e espessa.	<p>*Demasiada farinha, farinha velha.</p> <p>*Não tem água suficiente.</p>	<p>*Tente acrescentar água ou diminuir a farinha.</p> <p>*Os pães de farinha integral terão uma textura mais pesada.</p>
18	A base da forma de pão escureceu ou está manchada.	*Após lavagem na máquina de lavar louça.	*Isto é normal e não afetará a forma de pão.

RECEITA

Menus		Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Observações
1 Pão Básico		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	água	300ml	240ml	180ml	
	[2]	sal	1,5	1 colher	0,5	Colocar no canto
	[3]	açúcar	3 colheres	2,5 colheres	2 colheres	Colocar no canto
	[4]	óleo	4 colheres	3 colheres	2 colheres	
	[5]	farinha com alto teor de	3,5 copos/500g	2,75 copos/400g	2,25 copos/300g	
	[6]	fermento instantâneo	0,8 colheres	0,8 colheres	0,5 colher	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido

2 Pão Francês		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	Água	300ml	230ml	160ml	
	[2]	sal	2 colheres	1,5 colheres	1 colher	Colocar no canto
	[3]	açúcar	3 colheres	2 colheres	1,5 colheres	Colocar no canto
	[5]	óleo	2 colheres	1,5 colheres	1,25 colheres	
	[6]	farinha com alto teor de glúten	3,5 copos/ 500g	2,75 copos/ 400g	2,25 copos/ 300g	
	[7]	fermento instantâneo	0,8 colheres	0,8 colheres	0,5 colheres	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido
3 Pão Integral		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	Água	300ml	240ml	180ml	
	[2]	sal	1 colher	1 colher	0,5 colher	Colocar no canto
	[3]	açúcar	6 colheres	5 colheres	4 colheres	Colocar no canto
	[4]	óleo	3 colheres	2,5 colheres	2 colheres	
	[5]	farinha com alto teor de	1,75 copos/200g	1,5 copos/160g	1,25 copos/120g	
	[6]	Farinha de trigo	1,75 copos/300g	1,5 copos/240g	1 copo/180g	
[7]	fermento instantâneo	2,0 colheres	2 colheres	2,5 colheres	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido	
4 Pão Rápido		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	Água	320ml	240ml	180ml	Temperatura da água 40-50°C
	[2]	sal	1,5 colheres	1 colher	0,5 colher	Colocar no canto

	[3]	açúcar	3 colheres	2,5 colheres	2 colheres	Colocar no canto
	[4]	óleo	4 colheres	3 colheres	2,5 colheres	
	[5]	farinha com alto teor de glúten	3,5 copos/ 500g	2,75 copos/ 400g	2,25 copos/ 300g	
	[6]	fermento instantâneo	2,5 colheres	2 colheres	2 colheres	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum
5 Pão Doce		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	Água	300ml	240ml	160ml	
	[2]	sal	1 colher	1 colher	0,75	Colocar no canto
	[3]	açúcar	0,4 copo	0,3 copo	0,2 copo	Colocar no canto
	[4]	óleo	5 colheres	3 colheres	2,5 colheres	
	[5]	farinha com alto teor de	3,5 copos/ 500g	2,75 copos/ 400g	2,25 copos/ 300g	
	[6]	Leite em pó	2 colheres	1,5 colheres	1 colher	
	[7]	fermento instantâneo	0,8 colheres	0,8 colheres	0,5 colheres	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido
6 Pão de Sanduíche		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	Água	300ml	240ml	160ml	
	[2]	Manteiga	3 colheres	2,5 colheres	2,5 colheres	
	[3]	açúcar	3 colheres	2,5 colheres	2 colheres	Colocar no canto
	[4]	sal	1 colher	1 colher	3/4	Colocar no canto
	[5]	farinha com alto teor de glúten	3,5 copos/ 500g	2,75 copos/ 400g	2,25 copos/ 300g	
	[6]	Leite em pó	2 colheres	1,5 colheres	1 colher	

	[7]	fermento instantâneo	0,8 colheres	0,8 colheres	0,5 colheres	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido
7 Pão sem Glúten		Peso do pão	1000g	750g	500g	
	[1]	Água	240ml	180ml	120ml	
	[2]	sal	1,5 colheres	1 colher	0,7 colher	Colocar no canto
	[3]	açúcar	3,5 colheres	3 colheres	2 colheres	Colocar no canto
	[4]	óleo	3 colheres	2,5 colheres	2 colheres	
	[5]	farinha com alto teor de glúten	2 copos/280g	1,5 copos/200g	1 copo/130g	
	[6]	Farinha de milho	2 copos/280g	1,5 copos/200g	1 copo/130g	pode substituir por farinha de aveia
	[7]	fermento instantâneo	1 colher	1 colher	1 colher	Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido
8 Mistura		Leite	80ml	17、 Mexa/Agite o creme sem sal para ficar pegajoso;		
		açúcar	30g	18、 Esmague o morango e misture bem com o leite, o açúcar e o creme de leite. Coloque a mistura no frigorifico, deixe arrefecer a 5-10°C.		
		Creme sem sal	130ML	19、 Instale o tubo/barril de gelado, pressione I Mix, defina o tempo para 25 a 30min, inicie o programa, verta lentamente a mistura no tubo/barril de gelado.		
		Morango	60g	20、 Espere até que o programa esteja concluído. Será ouvido um sinal sonoro.		
		tempo	8:00			
	[1]	leite	1000ml			

9 logurte	[2]	bactérias do ácido láctico	100ml			
		tempo	1:40			
10 Sobre mesa	[1]	ovo	2 unidades			
	[2]	leite	1 copo			
	[3]	Arroz cozido	1,5 copos			
	[4]	açúcar	0,5 copo			
	[5]	passas	0,5 copo			
		tempo	1:30			
11 Massa	[1]	Água	330ml			
	[2]	sal	1 colher			Colocar no canto
	[3]	óleo	3 colheres			
	[4]	farinha com alto teor de	4 copos/560g			
	[5]	fermento instantâneo	0,5 colher			Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido
		Tempo	1:20			
12 Geleia	[1]	polpa	3 copos			Mexa/agite até ficar mole, pode colocar um pouco de água ou não
	[2]	amido	0,5 copo			
	[3]	açúcar	1 copo			Até dar sabor
13 Bolo		Peso do pão	1000g	750g	500g	
		Tempo	2:20			

	[1]	Água	30ml			
	[2]	Ovo	3 unidades			
	[3]	Açúcar	0,5 copos			Colocar no canto
	[4]	Óleo	2 colheres			
	[5]	Farinha com fermento	2 chávenas/280g			
	[6]	Fermento instantâneo	1 colher			Coloque na farinha seca, não toque em nenhum líquido
14 Cozer	[1]	00:30; ajuste a temperatura de cozedura pressionando o botão de côdea :100°C(clara);150°C(média);200°C(escura), por defeito 150 °C				
15		tempo	3:00			
Caseiro	[1]	Pressione este botão para entrar no menu Caseiro. Neste menu, o usuário pode definir o tempo de cada processo, por exemplo, amassar, fermentar, cozer. Adequado para pão DIY				

PROGRAMA CASEIRO

Configuração do Programa	Tempo por Defeito (min)	Tempo Ajustável (min)
Mexer/Agitar 1	15	1-30
DESCANSO 1	3	0-30
Mexer/Agitar 2	20	0-30
DESCANSO2	10	0-30
Mexer/Agitar 3	0	0-25
Fermentar 1	42	0-60
Fermentar 2	40	0-60
Fermentar 3	0	0-60
Cozer	50	0-80
	Três cores de côdea	média
Manter quente	60	0-60

GARANTIA

O período de garantia dos nossos produtos é de 2 anos, salvo estipulação legal em contrário, a partir da data da compra inicial ou da data de entrega.

Se tiver quaisquer problemas ou perguntas, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, dicas de resolução de problemas, FAQs e manuais do utilizador no nosso site de serviços: <https://sav.hkoenig.com>.

Ao digitar o nome de referência do seu dispositivo na barra de pesquisa, pode aceder a todo o suporte online disponível concebido para melhor satisfazer as suas necessidades.

Se ainda não encontrar uma resposta à sua pergunta ou problema, clique em "A resposta já resolveu o seu problema? Isto irá levá-lo ao formulário de pedido de apoio pós-venda, que pode preencher para validar o seu pedido e obter ajuda.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia cobre todas as falhas ocorridas no contexto da utilização normal, de acordo com as utilizações e especificações do manual do utilizador.

Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou transporte durante a expedição do produto pelo proprietário. Também não cobre o desgaste normal do produto, manutenção ou substituição de peças consumíveis.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

- Acessórios e peças de desgaste (*).
- Manutenção normal do aparelho.
- Todas as falhas resultantes de utilização incorrecta (pancadas, não cumprimento das recomendações de alimentação eléctrica, más condições de utilização, etc.), manutenção insuficiente ou má utilização do aparelho, bem como a utilização de acessórios inadequados.
- Danos de origem externa: incêndio, danos causados pela água, sobrecarga eléctrica, etc.
- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por pessoas que não estejam autorizadas a fazê-lo (em particular o utilizador).
- Produtos cujo número de série esteja em falta, danificado ou ilegível, o que tornaria impossível a sua identificação.
- Produtos sujeitos a aluguer, demonstração ou exposição.

(*) Algumas partes do seu aparelho, conhecidas como peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e com a frequência de utilização do seu aparelho. Este desgaste é normal, mas pode ser acentuado por más condições de utilização ou manutenção do seu aparelho. Estas peças não estão, portanto, cobertas pela garantia.

Os acessórios fornecidos com o aparelho estão também excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos directamente no nosso website: <https://sav.hkoenig.com/>

MEIO AMBIENTE

CUIDADO:



Não se desfaçam deste produto como fazem com outros produtos domésticos. Existe um sistema de recolha selectiva para este produto criado pelas comunidades, deverá contactar a sua câmara municipal local para saber onde pode dispor deste produto. De facto, os produtos eléctricos e electrónicos podem conter substâncias perigosas que têm efeitos nocivos sobre o ambiente ou a saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo aqui mostrado indica que o equipamento eléctrico ou electrónico deve ser cuidadosamente classificado, representa um contentor com rodas marcado com um X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !