

# HKoenig

**Instruction manual  
Manuel d'utilisation  
Bedienungsanleitung  
Handboek  
Manual de Utilización  
Manuale d'uso**



## **BAKE340**

**Bread Maker  
Machine à Pain  
Brotbackautomat  
Broodmaker  
Máquina de hacer pan  
Macchina del Pane**



# ENGLISH

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

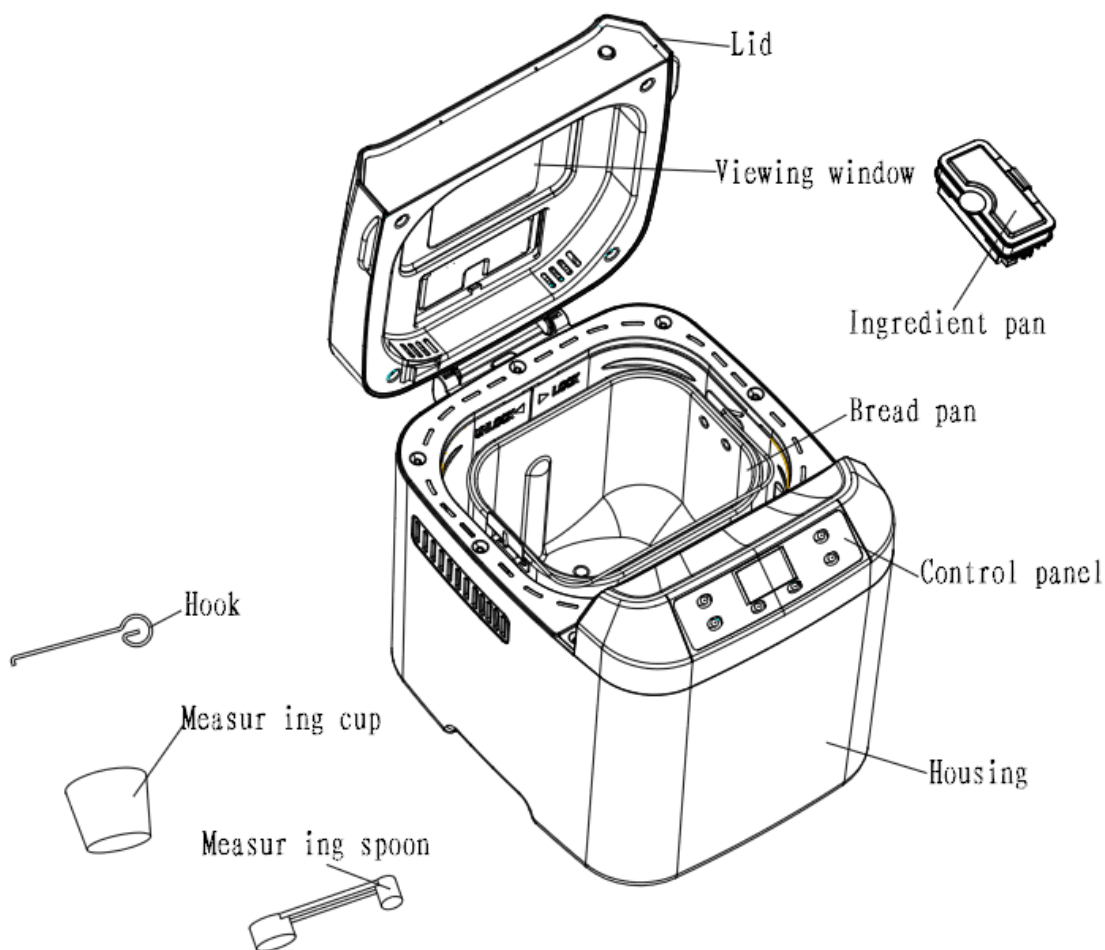
### **1. READ ALL INSTRUCTIONS.**

2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.

14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
24. This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
25. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
26. The device must not be used if it has been dropped, it obvious signs of damage are visible or if it has leaks.

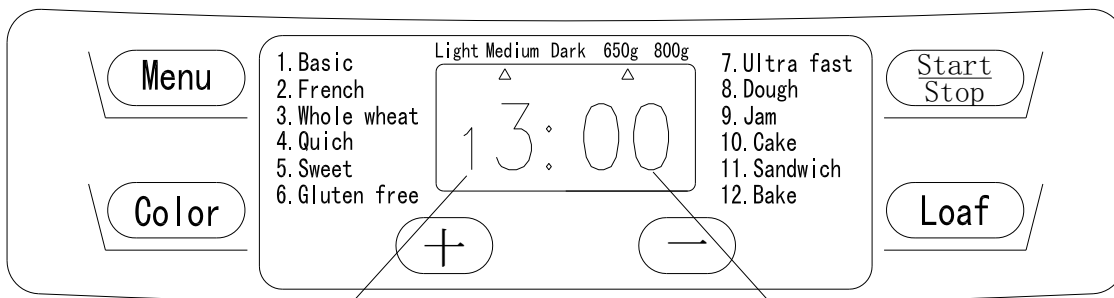
#### KNOW YOUR BREAD MAKER



Add cereale automatically

Before operation, put the fruit in the ingredient pan, then the fruit will add into the bread automatically when making bread.

## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL



This indicates the program you have chosen

The operation time for each program

### AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and “3:00” appears in the display after a short time. But the two dots between the “3” and “00” don’t flash constantly. The arrow points to 800g and **MEDIUM**. It is the default setting.

### START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

### PAUSE function

After procedure starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

### MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below.

1. **Basic**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French**: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick**: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet**: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Gluten free**: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
7. **Ultra fast**: kneading, rise and baking in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.

8. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
10. **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

## COLOR

With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

## LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

## DELAY function

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

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. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing “**+**” or “**-**” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes.

The maximum delay is 13 hours.

**Example:** Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “**+**” or “**-**” to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

**Note: 1. This button is not applicable for the programs Ultra fast, Jam and Bake.**

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

## KEEP WARM

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

## Add fruit automatically

Before operation, put the fruit in the ingredient pan, then the fruit will add into the bread automatically when making bread.

## MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the “**START/STOP**” straight to continue the program from the beginning.

## ENVIRONMENT

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

#### **WARNING DISPLAY:**

- 1、 If the display shows “**HHH**” after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds) . Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- 2、 If the display shows“**LLL**”after pressing the **START/STOP** button ( except the programs **BAKE**), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , stop sound by pressing the **START/STOP** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows “**EE0**” after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

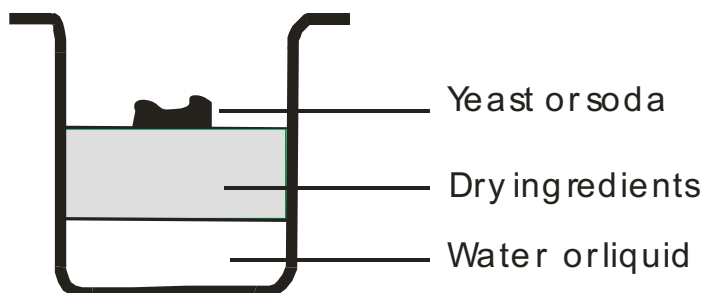
#### **For the first use**

- 1、 Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
- 2、 Clean all the parts according to the latter section“**Cleaning and Maintenance**”
- 3、 set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
- 4、 Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

#### **How to make bread**

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



**NOTE:** The maximum quantity of flour and yeast separately is **590g** and **6g**.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF** button to select the desired size (650g or 800g ).
8. Set the delay time by pressing **+** or **-** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.

10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

**Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.**

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

**Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.**

## . Special introduction

### 1、 For Quick breads

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

### 2、 About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. This setting can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

## Cleaning and Maintenance

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

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth.

Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm

water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3.Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4.Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

5.Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

### **Introduction of bread ingredients**

#### **1. Bread flour**

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

#### **2. Plain flour**

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making extouch bread.

#### **3. Whole-wheat flour**

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

#### **4. Black wheat flour**

Black wheat flour, also named as“rough 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**

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

#### **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 very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

## 8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

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

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

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

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

## 9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. 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 large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

## 11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

## 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. Soda

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

## 14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## INGREDIENTS MEASUREMENT

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

### 1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

### 2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

### 3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## BREAD MAKER COOKBOOK

### BASIC BREAD :

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1.5 teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	0.5 teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5g

### FRENCH BREAD :

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3tablespoons	36g
3. Salt	1.5teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
5. Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
4. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	0.5teaspoons	1.5g	0.5teaspoons	1.5g

### WHOLE WHEAT BREAD :

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1. Water	260ml	260g	340ml	340g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	4teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4. Whole wheat	1 cup	110g	2 cups	220g
5. Flour	2 cups	280g	2 cups	280g
6. Brown Sugar	2 tablespoons	18g	2 .5tablespoons	23g
7. MILK Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. Yeast	0.5teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5g

**QUICK BREAD :**

SIZE MATERIAL	800g	
1. Water (40~50°C)	320ml	320g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	24g
5. Flour	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	2 teaspoons	6g

**SWEET BREAD :**

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1. Water	280ml	280g	340ml	340g
2. Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	0.5 teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5g

**GLUTEN FREE :**

SIZE MATERIAL	650g	800g
1. WATER	280ml	340ml
2. OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3. SALT	1	1 1/2
4.GLUTEN-FREE FLOUR	3 cups	4 cups
5. SUGAR	2 tablespoons	2 tablespoons
6. YEAST	2 teaspoons	1.5 teaspoon

**ULTRA FAST BREAD :**

SIZE MATERIAL	650g	
1. Water (40~50°C)	270ml	270g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1 teaspoon	7g
4. Sugar	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g
6. Yeast	2 teaspoons	6g

**DOUGH :**

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	360ml	360g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g
4. Refined flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	24g
6. Yeast	0.5teaspoons	1.5g

**JAM :**

SIZE MATERIAL	/	
1. Smashed strawberry	4 cups	
2. Sugar	1 cup	230g
3. Pudding powder	1 cup	150g

**CAKE :**

SIZE MATERIAL	/	
1. Cake oil	2 tablespoons	24g
2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	270g
4. Self-raising flour	250 g	
5. Flavouring essence	1 teaspoon	2g
6. Lemon juice	1.3 tablespoons	10g
7. Yeast	1 teaspoon	3g

**SANDWICH BREAD:**

SIZE MATERIAL	650g		800g	
Water	270 ml	270g	360 ml	360g
Butter or margarine	1.5 tablespoons		2 tablespoons	
Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoons	14g
Bread flour	3 cups	420g	4 cups	560g
Dry Yeast	1 teaspoon	3g	1 teaspoon	3g

## TROUBLE SHOOTING

	<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>Questions &amp; Answers on Bread maker</b>	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then

			insert the plug and start again.
<b>Error with the prescriptions</b>	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
	too much liquid		
	The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
too much humidity		h	
recipes with moist ingredients, e.g. yogurt		g	
Open or coarse structure or too many holes	too much water	g	
	no salt	b	
	great humidity, water too hot	h/i	

		too much liquid	c
Mushhroom-like, unbaked surface		bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
The slices are uneven or there are clumps in the middle		bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust		the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

## 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.

# FRANÇAIS

Lisez bien ce mode d'emploi avant utilisation et conservez-le en lieu sûr.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être prises :

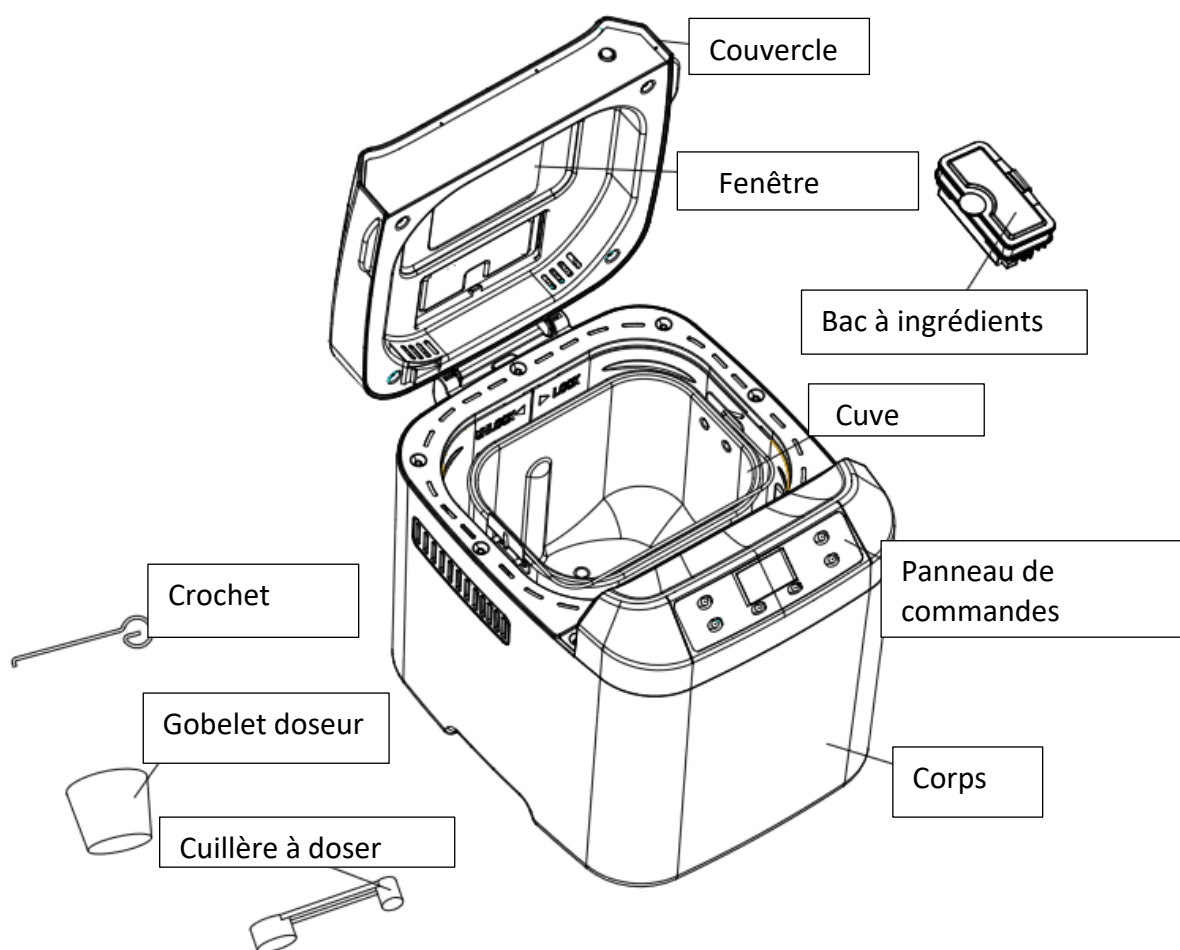
### 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagée, qui fonctionne mal, qui est tombée ou a été abîmée de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou au technicien agréé le plus proche pour examen, réparation, réglage électrique ou mécanique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou d'une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
10. Ne touchez aucune pièce en mouvement de l'appareil pendant la cuisson.
11. N'allumez jamais l'appareil sans avoir placé correctement la cuve à pain remplie d'ingrédients.

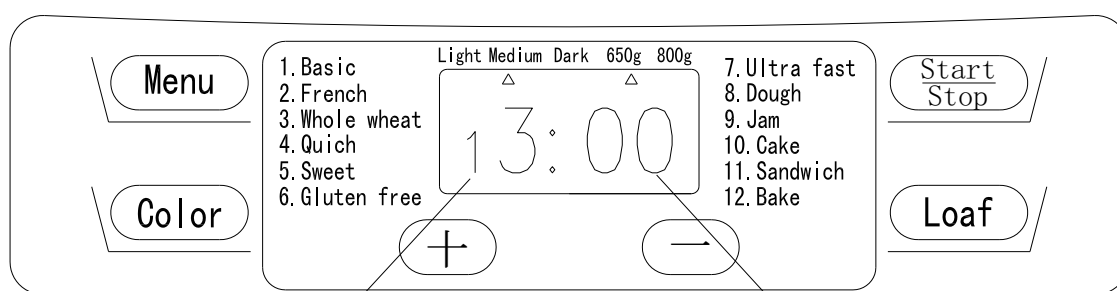
12. Ne cognez jamais la cuve à pain sur le dessus ou le bord pour retirer le pain, car cela pourrait l'endommager.
13. Les films métalliques ou autres matériaux ne doivent pas être introduits dans la machine à pain, car cela peut entraîner un risque d'incendie ou de court-circuit.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou autre chose, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie peut être provoqué si elle est recouverte par un matériau combustible ou si elle entre en contact avec celui-ci.
17. Ne faites pas fonctionner l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et sûre.
19. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
20. Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Veuillez-vous assurer que la prise murale de votre domicile soit bien mise à la terre.
21. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des usages domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de ferme ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les chambres d'hôtes.
22. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
23. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans les ingrédients placés dans la cuve pour éviter d'endommager l'appareil.
24. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sans danger de l'appareil et qu'ils soient pleinement conscients des dangers encourus.
25. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués par des enfants que s'ils ont au moins 8 ans et sont surveillés par un adulte.
26. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé, s'il présente des signes évidents de dommages ou des fuites.

## DESCRIPTION DE LA MACHINE À PAIN



## PANNEAU DE CONTRÔLE



Cela indique le programme que vous avez choisi

Temps de fonctionnement de chaque programme

## APRÈS LA MISE SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est allumée, un bip se fait entendre et 3:00 apparaît sur l'écran après un court laps de temps. Mais les deux points entre 3 et 00 ne clignotent pas constamment. La flèche pointe vers 800g et MEDIUM (MOYEN). Il s'agit du réglage par défaut.

### START/STOP

Le bouton permet de démarrer et d'arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur la touche **START/STOP**. Un court bip se fait entendre et les deux points de l'écran commencent à clignoter, le voyant de fonctionnement s'allume et le programme démarre. Tout autre bouton est désactivé, sauf le bouton **START/STOP** après le début d'un programme. Cette fonction permet d'éviter toute perturbation involontaire du fonctionnement du programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche **START/STOP** pendant environ 2 secondes, puis un bip se fait entendre, le voyant de fonctionnement s'éteint, cela signifie que le programme s'est arrêté.

### **Fonction PAUSE**

Après le démarrage du programme, vous pouvez appuyer une fois sur le bouton **START/STOP** pour l'interrompre à tout moment, l'opération sera mise en pause mais le réglage sera mémorisé, le temps de travail clignotera sur l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton **START/STOP** ou dans les 10 minutes qui suivent sans appuyer sur aucun bouton, le programme reprend.

### **MENU**

Il est utilisé pour sélectionner différents programmes. Chaque fois qu'on appuie dessus (émission d'un court bip), le programme change. Appuyez sur le bouton en continu, les 12 menus s'affichent successivement sur l'écran. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions des 12 menus sont expliquées comme suit :

1. **Basic (De base)** : pétrissage, levée et cuisson du pain normal. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour renforcer la saveur.
2. **French (Français)** : pétrissage, levée et cuisson dans un temps de levée plus long. Le pain cuit dans ce menu aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **Whole wheat (Blé complet)** : pétrissage, levée et cuisson du pain de blé complet. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de retardement car cela peut donner de mauvais résultats.
4. **Quick (Rapide)** : pétrissage, levée et cuisson du pain dans un délai inférieur à celui du programme de base. Mais le pain cuit sur ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.
5. **Sweet (Sucré)** : pétrissage, levée et cuisson du pain sucré. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour renforcer la saveur.
6. **Gluten free (Sans gluten)** : pétrissage, levée et cuisson de pain sans gluten. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour renforcer la saveur.
7. **Ultra fast (Ultra rapide)** : pétrissage, levée et cuisson en un minimum de temps. En général, le pain est plus petit et plus rugueux que celui du programme rapide.
8. **Dough (Pâte)** : pétrissage et levée, mais sans cuisson. Retirer la pâte et l'utiliser pour faire des petits pains, de la pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.
9. **Jam (Confiture)** : faire bouillir les confitures et les marmelades. Les fruits ou les légumes doivent être coupés en morceaux avant d'être mis dans la cuve à pain.

10. **Cake (Gâteau)** : pétrissage, levée et cuisson, lever avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.

11. **Sandwich** : pétrissage, levée et cuisson du sandwich. Pour la cuisson de pain à texture légère avec une croûte plus fine.

12. **Bake (Cuisson)** : seulement la cuisson, pas de pétrissage ni de levée. Utilisé également pour augmenter le temps de cuisson sur certains réglages.

## COLOR

Avec le bouton, vous pouvez sélectionner une couleur de croûte **LIGHT (clair)**, **MEDIUM (moyennement coloré)** ou **DARK (foncé)**. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur souhaitée. Ce bouton n'est pas utilisable pour les programmes Pâte et Confiture.

## LOAF SIZE

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que la durée totale de l'opération peut varier en fonction de la taille du pain. Ce bouton n'est pas utilisable pour les programmes Rapide, Pâte, Confiture, Gâteau et Cuisson.

## FONCTION DE RETARDEMENT (DELAY)

Si vous souhaitez que l'appareil ne se mette pas en marche immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps d'attente.

Vous devez le définir avant que votre pain ne soit prêt en appuyant sur les touches + ou -. Veuillez noter que le temps d'attente doit inclure le temps de cuisson du programme. C'est-à-dire qu'à la fin du temps, il est possible de servir du pain chaud. Il faut d'abord sélectionner le programme et le degré de brunissage, puis appuyer sur + ou - pour augmenter ou diminuer le temps par périodes de 10 minutes. Le temps maximum est de 13 heures.

**Exemple** : Il est maintenant 20h30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes : sélectionnez votre menu, la couleur, la taille du pain puis appuyez sur + ou - pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10h30 apparaisse sur l'écran. Ensuite, appuyez sur la touche **STOP/START** pour activer ce programme d'attente. Vous pouvez voir le point clignoter et l'écran affichera un compte à rebours pour indiquer le temps restant. Vous aurez du pain frais à 7h00 du matin. Si vous ne voulez pas retirer le pain immédiatement, le temps de réchauffement d'une heure commence.

**Remarque** : 1. **Ce bouton n'est pas utilisable pour les programmes Ultra rapide, Confiture et Cuisson.**

2. **Pour la cuisson retardée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.**

## RÉCHAUFFEMENT

Le pain peut être automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, éteignez le programme à l'aide de la touche **START/STOP**.

Ajouter des fruits automatiquement

Avant l'opération, mettez les fruits dans le bac à ingrédients, puis les fruits s'ajouteront automatiquement dans le pain lors de la fabrication du pain.

## MÉMOIRE

Si l'alimentation électrique a été interrompue pendant la fabrication du pain, celle-ci reprend automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton **START/STOP**. Si le temps de pause dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée et la machine à pain doit être redémarrée. Mais si la pâte n'en est qu'à la phase de pétrissage lors de la coupure de courant, vous pouvez appuyer directement sur le bouton **START/STOP** pour reprendre le programme depuis le début.

## ENVIRONNEMENT

La machine peut fonctionner dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille du pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous recommandons que la température de la pièce soit comprise entre 15°C et 34°C.

## AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

1. Si l'écran affiche HHH après le démarrage du programme, la température de l'appareil est encore trop élevée (5 bips retentissent). Alors, le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche LLL après avoir appuyé sur la touche START/STOP (sauf le programme CUISSON), cela signifie que la température de l'appareil est trop basse (5 bips retentissent). Arrêtez l'alarme en appuyant sur le bouton START/STOP, ouvrez le couvercle et laissez la machine se reposer pendant 10 à 20 minutes pour revenir à la température ambiante.
3. Si l'écran affiche EE0 après que vous avez appuyé sur le bouton START/STOP, le capteur de température est déconnecté. Veuillez le faire vérifier soigneusement par un technicien agréé.

## Pour la première utilisation

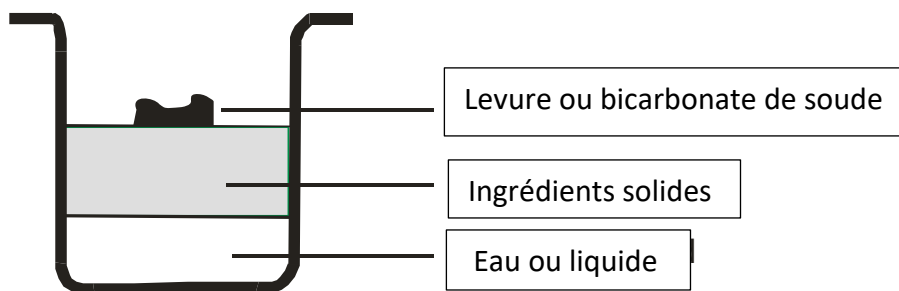
1. Veuillez vérifier si toutes les pièces et tous les accessoires sont complets et exempts de dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément au chapitre *Nettoyage et entretien*.
3. Réglez la machine à pain en mode cuisson et faites-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Après avoir refroidi, nettoyez-la une fois de plus.
4. Séchez bien toutes les pièces et assemblez-les de sorte que l'appareil soit prêt à être utilisé.

## Comment faire le pain

1. Placez la cuve en position et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la bonne position. Insérez le pétrin sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer les pétrins ; cela évite que la pâte ne colle sous les pétrins et qu'ils puissent être retirés du pain facilement.
2. Placez les ingrédients dans la cuve à pain. Respectez l'ordre indiqué dans la recette.

En général, il faut d'abord mettre l'eau ou la substance liquide, puis ajouter le sucre, le sel et la farine, toujours en ajoutant de la levure ou de la poudre à lever en dernier.

**Remarque** : les quantités maximales de farine et de levure qui peuvent être utilisées sont indiquées dans la recette.



**REMARQUE** : La quantité maximale de farine et de levure est respectivement de 590 g et 6 g.

3. Avec le doigt, faites une petite entaille sur un côté de la farine. Ajoutez-y la levure.  
Veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez l'appareil dans une prise murale.
5. Appuyez sur la touche **Menu** jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **COLOR** pour choisir la teinte de la croûte souhaitée.
7. Appuyez sur la touche **LOAF** pour sélectionner la taille désirée (650 g ou 800 g).
8. Réglez le temps en appuyant sur la touche + ou -. Cette étape peut être sautée si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
9. Appuyez sur la touche **START/STOP** pour commencer la fabrication du pain.  
Pour les programmes De base, Français, Blé complet, Rapide, Sucré, Ultra rapide, Gâteau et Sandwich, 10 bips se font entendre pendant le fonctionnement. Ceci vous signale d'ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et faites-le. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. C'est normal.
11. Une fois le programme terminé, 10 bips retentissent et le témoin de fonctionnement s'éteint. Vous pouvez appuyer sur la touche **START/STOP** pendant environ 2 secondes pour arrêter le programme et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et, tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée de la cuve à pain. Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre et tirez-la doucement vers le haut et hors de la machine. Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher délicatement le pain de la cuve.

**Attention : la cuve à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution et utilisez des gants de cuisine.**

13. Retournez la cuve à pain sur une grille propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.
14. Retirez soigneusement le pain de la cuve et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher.
15. Si vous êtes hors de la pièce ou si vous n'avez pas appuyé sur la touche **START/STOP** à la fin de l'opération, le pain sera maintenu au chaud automatiquement pendant 1 heure. Si vous souhaitez sortir le pain, éteignez le programme à l'aide de la touche **START/STOP**.
16. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation.  
**Remarque : Avant de couper le pain, utilisez le crochet pour retirer le pétrin situé au fond du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais la main pour retirer le pétrin.**

## Remarque

### 1、 Pour des pains rapides

Les pains rapides sont fabriqués avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond de la cuve à pain, les ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial d'un pain rapide, de la pâte et des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la cuve ; il peut être alors nécessaire d'aider la machine pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

### 2、 À propos du programme ultra rapide

La machine à pain peut cuire le pain en 1 heure avec un programme ultra rapide. Ce réglage permet de cuire le pain en 58 minutes ; il a alors une texture un peu plus dense. Veuillez noter que l'eau doit être à environ 48-50°C ; vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer sa température. La température de l'eau est très importante pour une cuisson réussie. Si elle est trop basse, le pain n'atteindra pas la taille prévue ; si elle est trop élevée, la levure sera tuée avant de lever, ce qui affectera aussi largement le résultat de la cuisson.

## **Nettoyage et entretien**

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

1. Cuve à pain : frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de moyens tranchants ou abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. La cuve doit être complètement sèche avant l'installation.
2. Pétrin : si le pétrin est difficile à retirer de l'axe, remplissez alors la cuve d'eau chaude et laissez-la tremper pendant environ 30 minutes, puis retirez facilement le pétrin pour le nettoyer. Essuyez également la lame avec un chiffon humide en coton. Veuillez noter que la cuve à pain et le pétrin sont tous deux des éléments qui peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et fenêtre : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
4. Boîtier : essuyez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour le nettoyer, car cela abîmerait sa surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.
5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle ait complètement refroidi, qu'elle soit propre et sèche, mettez la cuillère et le pétrin dans le tiroir et fermez bien le couvercle.

### *Présentation des ingrédients*

#### **1. Farine à pain**

La farine à pain a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être également appelée farine à haute teneur en gluten, qui contient beaucoup de protéines), elle a une bonne élasticité et peut empêcher le pain de s'affaisser après la levée. Comme la teneur en gluten est plus élevée que celle de la farine ordinaire, elle peut être

utilisée pour faire du pain de grande taille avec de meilleures fibres. La farine pour le pain est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain.

## **2. Farine ordinaire**

Elle ne contient pas de levure chimique, elle est utilisée pour la fabrication du pain d'extouch.

## **3. Farine de blé complet**

La farine de blé entier est moulue à partir de grains. Elle contient le tégument des grains de blé et du gluten. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué avec la farine complète est généralement de petite taille. C'est pourquoi de nombreuses recettes combinent généralement la farine de blé entier ou la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

## **4. La farine de blé noir**

La farine de blé noir, également appelée *farine brute*, est une sorte de farine à haute teneur en fibres, et elle est similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir une grande taille après la levée, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

## **5. Farine à lever**

Il s'agit d'une farine contenant de la poudre à lever, utilisée spécialement pour la fabrication de gâteaux.

## **6. Farine de maïs et farine d'avoine**

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues à partir du maïs et de l'avoine séparément. Ce sont les ingrédients complémentaires de la fabrication du pain brut, qui sont utilisés pour améliorer la saveur et la texture.

## **7. Sucre**

Le sucre est un ingrédient très important pour augmenter le goût sucré et la couleur du pain. Il est également considéré comme un élément nutritif dans le pain à la levure. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun ou le sucre en poudre peut être utilisé selon les besoins.

## 8. Levure

Pendant la levée, la levure produit du gaz carbonique qui permet de faire gonfler le pain et de ramollir les fibres. Cependant, la levure à reproduction rapide a besoin d'hydrates de carbone dans le sucre et la farine pour se nourrir.

1 c. à café de levure sèche active = 3/4 c. à café de levure instantanée

1,5 c. à café de levure sèche active = 1 c. à café de levure instantanée

2 c. à café de levure sèche active = 1,5 c. à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon qu'elle contient sera tué à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Remettez la levure au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. En général, une levée de pain ratée est due à une mauvaise levure.

Les moyens décrits ci-dessous permettent de vérifier si votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans une tasse à mesurer.

(2) Mettez 1 c. à café de sucre blanc dans la tasse et remuez, puis saupoudrez 2 c. à café de levure sur l'eau.

(3) Placez la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne pas remuer l'eau.

(4) De la mousse doit se former dans la tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

## 9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte.

Mais le sel peut aussi empêcher la levure de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Mais le pain serait plus gros s'il n'y avait pas de sel.

## 10. Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et de plus grande taille, après l'avoir ouvert, l'œuf doit être mélangé uniformément.

## 11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut faire ramollir le pain et retarder sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou haché en petits morceaux avant d'être utilisé.

## 12. Poudre à lever

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

## 13. Levure chimique

Elle est semblable à la poudre à lever. Elle peut également être utilisée en combinaison avec elle.

## 14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. En général, la température de l'eau entre 20 et 25°C est la meilleure. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre à 2 %, ce qui peut rehausser la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent faire appel à du jus pour rehausser la saveur du pain, par exemple du jus de pomme, d'orange, de citron, etc.

# DOSAGE DES INGRÉDIENTS

L'un des aspects importants pour faire du bon pain est la quantité adéquate d'ingrédients. Il est fortement conseillé d'utiliser un gobelet doseur ou une dosette pour obtenir la quantité exacte, sinon le résultat sera largement modifié.

## 1. Pesée des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doit être mesurée à l'aide d'un gobelet doseur. Observez le niveau du gobelet doseur avec les yeux à la même hauteur. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement le gobelet.

## 2. Pesée des ingrédients solides

Elle doit se faire en déposant délicatement les ingrédients dans le gobelet doseur, puis une fois rempli, en égalisant avec un couteau, ou encore en tapotant le gobelet. Pour mesurer de petites quantités d'ingrédients solides, il faut utiliser la cuillère doseuse. Les mesures doivent être faites sans tasser, car cette petite différence pourrait compromettre l'équilibre de la recette.

## 3. Ordre des ingrédients

Les ingrédients doivent être ajoutés selon l'ordre suivant : liquides, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de l'ajout de l'ingrédient, la farine ne doit pas être complètement mouillée par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche et la

levure ne peut pas toucher le sel. Lorsque vous utilisez la fonction de retardement pour une longue période, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que les œufs et les fruits.

## RECETTES

### PAIN DE BASE :

Quantité des ingrédients	650g		800g	
	1. Eau	280 ml	280g	340 ml
2. Huile	2 c. à soupe	24g	3 c. à soupe	36g
3. Sel	1 c. à café	7g	1.5 c. à café	10g
4. Sucre	2 c. à soupe	24g	3 c. à soupe	36g
5. Farine	3 tasses	420g	3.5 tasses	490g
6. Levure	0.5 c. à café		0.5 c. à café	1.5g

### PAIN FRANCAIS :

Quantité des ingrédients	650g		800g	
	1. Eau	280 ml	280g	340 ml
2. Huile	2 c. à soupe	24g	3 c. à soupe	36g
3. Sel	1.5 c. à café	10g	2 c. à café	14g
4. Sucre	1.5 c. à soupe	18g	2 c. à soupe	24g
5. Farine	3 tasses	420g	3.5 tasses	490g
6. Levure	0.5 c. à café		0.5 c. à café	1.5g

### PAIN COMPLET :

Quantité des ingrédients	650g		800g	
	1. Eau	260ml	260g	340ml
2. Huile	2 c. à soupe	24g	3 c. à soupe	36g
3. Sel	4 c. à café	7g	2 c. à café	14g
4. Farine complète	1 tasse	110g	2 tasses	220g
5. Farine	2 tasses	280g	2 tasses	280g
6. Sucre brun	2 c. à soupe	18g	2,5 c. à soupe	23g
7. Lait en poudre	2 c. à soupe	14g	3 c. à soupe	21g
8. Levure	0.5 c. à café		0.5 c. à café	1.5g

**PAIN RAPIDE :**

Quantité des ingrédients	800g	
1. Eau (40-50°C)	320ml	320g
2. Huile	2 c. à soupe	24g
3. Sel	1.5 c. à café	10g
4. Sucre	2 c. à soupe	24g
5. Farine	3.5 tasses	490g
6. Levure	2 c. à café	6g

**PAIN SUCRÉ :**

Quantité des ingrédients	650g		800g	
1. Eau	280ml	280g	340ml	340g
2. Huile végétale	2 c. à soupe	24g	3 c. à soupe	36g
3. Sel	1.5 c. à café	10g	2 c. à café	14g
4. Sucre	3 c. à soupe	36g	4 c. à soupe	48g
5. Farine	3 tasses	420g	3.5 tasses	490g
6. Lait en poudre	2 c. à soupe		2 c. à soupe	14g
7. Levure	0.5 c. à café	1.5g	0.5 c. à café	1.5g

**PAIN SANS GLUTEN :**

Quantité des ingrédients	650g	800g
1. Eau	280ml	340ml
2. Huile végétale	2 c. à soupe	3 c. à soupe
3. Sel	1	1 1/2
4. Farine sans gluten	3 tasses	4 tasses
5. Sucre	2 c. à soupe	2 c. à soupe
6. Levure	2 c. à café	1.5 c. à café

**PAIN ULTRA RAPIDE :**

Quantité des ingrédients	650g	
1. Eau (40-50°C)	270ml	270g
2. Huile	2 c. à soupe	24g
3. Sel	1 c. à café	7g
4. Sucre	3 c. à soupe	36g
5. Farine	3 tasses	420g
6. Levure	2 c. à café	6g

**PÂTE :**

Quantité des ingrédients	/	
1. Eau (40-50°C)	360ml	360g
2. Huile	2 c. à soupe	24g
3. Sel	1.5 c. à café	10g
4. Farine raffinée	4 tasses	560g
5. Sucre	2 c. à soupe	24g
6. Levure	0.5 c. à café	1.5g

**CONFITURE :**

Quantité des ingrédients	/	
1. Fraises écrasées	4 tasses	
2. Sucre	1 tasse	230g
3. Poudre de pudding	1 tasse	150g

**GÂTEAU :**

Quantité des ingrédients	/	
1. Huile à gâteau	2 c. à soupe	24g
2. Sucre	8 c. à soupe	96g
3. Œuf	6	270g
4. Farine à gâteau	250 g	
5. Essence aromatisant	1 c. à café	2g
6. Jus de citron	1.3 c. à soupe	10g
7. Levure	1 c. à café	3g

**PAIN SANDWICH :**

Quantité des ingrédients	650g		800g	
1. Eau	270 ml	270g	360 ml	360g
2. Beurre ou margarine	1.5 c. à soupe		2 c. à soupe	
3. Sel	1.5 c. à café	10g	2 c. à café	14g
4. Sucre	1.5 c. à soupe	18g	2 c. à soupe	24g
5. Lait en poudre	1.5 c. à soupe	10g	2 c. à soupe	14g
6. Farine de pain	3 tasses	420g	4 tasses	560g
7. Levure sèche	1 c. à café	3g	1 c. à café	3g

# GUIDE DE DÉPANNAGE

	Problème	Cause	Solution
<b>Questions &amp; Réponses</b>	De la fumée sort du compartiment de cuisson ou des événements	Les ingrédients collent au compartiment de cuisson ou à l'extérieur de la cuve	Débranchez la prise et nettoyez l'extérieur de la cuve ou du compartiment de cuisson.
	Le pain s'affaisse au milieu et est humide sur le fond	Le pain est laissé trop longtemps dans la cuve après avoir été cuit et réchauffé.	Retirez le pain de la cuve avant que le réchauffement ne soit terminé.
	Il est difficile de retirer le pain de la cuve	Le fond du pain est collé au pétrin	Nettoyez la lame et la tige du pétrin après la cuisson. Si nécessaire, remplissez la cuve d'eau chaude pendant 30 minutes, puis retirez facilement le pétrin et nettoyez-le.
	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement	Mauvais réglage du programme	Vérifiez le menu sélectionné et les autres réglages.
		Le bouton START/STOP a été appuyé pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez
		Le couvercle s'est ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement de la machine	N'ouvrez jamais le couvercle fréquemment et assurez-vous de bien le refermer après avoir été ouvert.
		Longue coupure de courant pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez.
		La rotation du pétrin est bloquée	Vérifiez si le pétrin est bloqué par des grains, etc. Sortez la cuve et vérifiez si les axes tournent. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service clientèle.
	L'appareil ne démarre pas. L'écran affiche HHH	L'appareil est encore chaud après la cuisson précédente	Débranchez la fiche, sortez la cuve et laissez-la refroidir à température ambiante. puis rebranchez la fiche et recommencez.
	<b>Erreur dans les prescriptions</b>	Le pain lève trop vite	trop de levure, trop de farine, pas assez de sel
ou plusieurs de ces causes			
Le pain ne lève pas du tout ou pas assez		pas de levure du tout ou trop peu	a/b
		levure vieille ou périmée	e
		liquide trop chaud	c
	la levure est entrée en contact avec le liquide	d	

	mauvais type de farine ou farine périmée	e
	trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	pas assez de sucre	a/b
La pâte lève trop et se répand sur la cuve	Si l'eau est trop sucrée, la levure fermente davantage	f
	une trop grande quantité de lait gêne la fermentation de la levure	c
Le pain s'affaisse au milieu	Le volume de la pâte est plus grand que la cuve et le pain s'affaisse.	a/f
	La fermentation est trop courte ou trop rapide en raison de la température excessive de l'eau ou de la chambre de cuisson ou de l'humidité excessive	c/h/i
Structure lourde et grumeleuse	trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g
	pas assez de levure ou de sucre	a/b
	trop de fruits, de farine complète ou d'un des autres ingrédients	B
	farine vieille ou périmée, les liquides chauds font lever la pâte trop vite et le pain s'affaisse avant de cuire	e
	pas de sel ou pas assez de sucre	
	trop de liquide	
Le pain n'est pas cuit au centre	trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	trop d'humidité	h
	des recettes avec des ingrédients humides, par exemple du yaourt	g
Structure ouverte ou grossière ou trop de trous	trop d'eau	g
	pas de sel	b
	forte humidité, eau trop chaude	h/i
	trop de liquide	c
Surface non cuite, semblable à un champignon	le volume du pain est trop important pour la cuve	a/f
	trop de farine, surtout pour le pain blanc	f
	trop de levure ou pas assez de sel	a/b
	trop de sucre	a/b
	des ingrédients sucrés en plus du sucre	b
	le pain n'est pas assez refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée)	j

	Tranches irrégulières ou grumeaux au milieu	la farine n'a pas été bien travaillée sur les côtés pendant le pétrissage	g/i
<p>a) Dosez correctement les ingrédients.</p> <p>b) Ajustez les doses des ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients aient été ajoutés.</p> <p>c) Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients indiqués dans la recette et dans le bon ordre, faites une petite entaille au milieu de la farine et mettez la levure émiettée ou la levure sèche, en évitant que la levure et le liquide n'entrent en contact direct.</p> <p>d) N'utilisez que des ingrédients frais et correctement stockés.</p> <p>e) Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez pas plus que la quantité de farine spécifiée et réduisez tous les ingrédients d'un tiers.</p> <p>f) Corrigez la quantité de liquide. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la dose de liquide à ajouter doit être réduite.</p> <p>g) En cas de temps humide, retirer 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.</p> <p>h) En cas de temps chaud, ne pas utiliser la minuterie. Utilisez des liquides froids.</p> <p>i) Sortez le pain de la cuve immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.</p> <p>j) Réduisez la quantité de levure ou de tous les ingrédients d'un quart.</p> <p>k) Ne graissez jamais la cuve !</p> <p>l) Ajoutez une cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte</p>			

## 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

Lesen Sie diese Anleitung vor der Nutzung sorgfältig und bewahren Sie diese als künftige Referenz auf.

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor der Nutzung des elektrischen Gerätes müssen die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer beachtet werden:

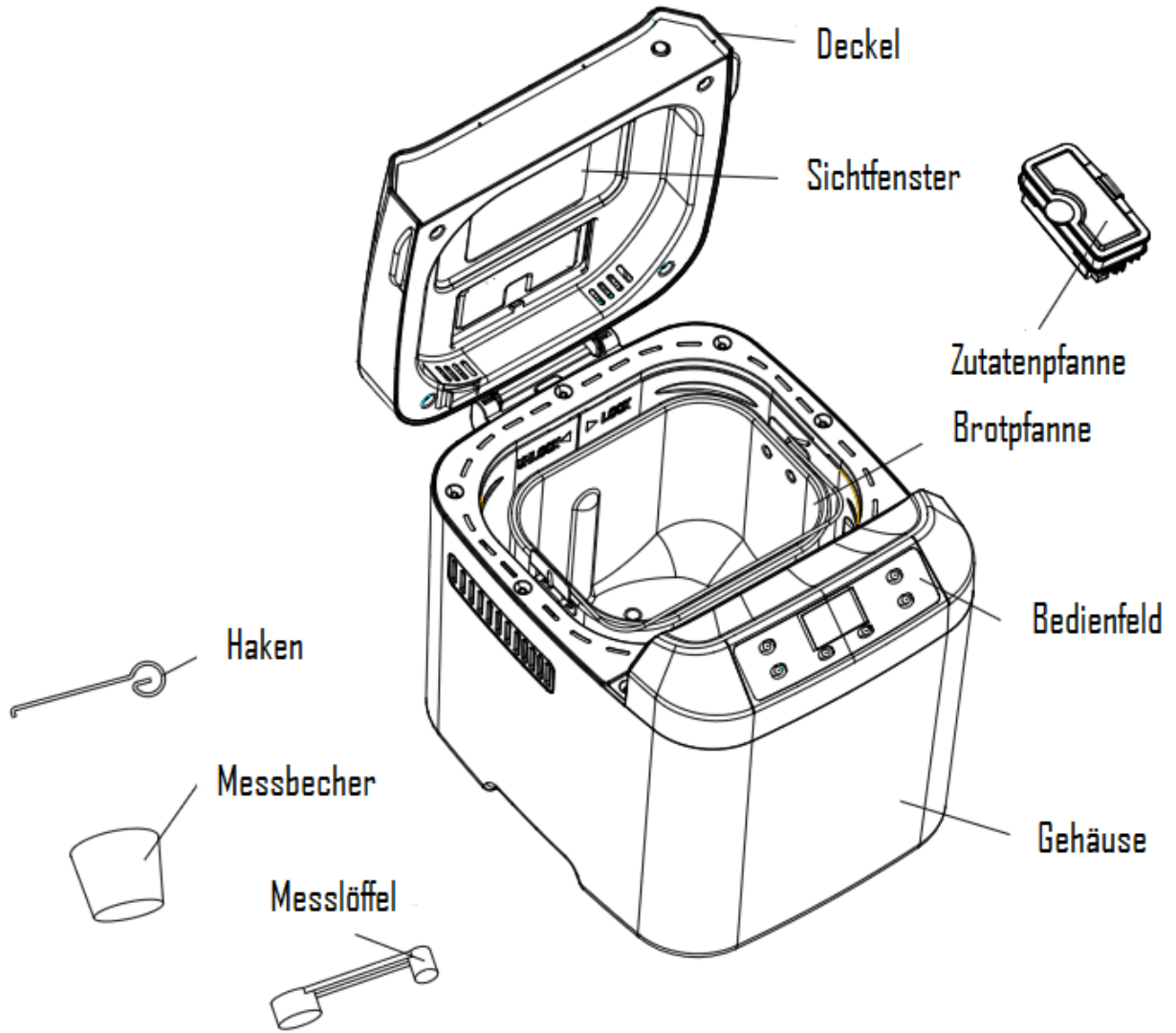
### 1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

- Überprüfen Sie vor der Nutzung, dass der Spannungswert auf dem Typenschild mit der Hauptspannung Ihrer Einrichtung übereinstimmt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder auf jegliche Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zurück zu dem Hersteller oder nächstliegendem autorisierten Kundendienst für eine Inspektion, Reparatur oder elektrische oder mechanische Anpassung.
- Berühren Sie keine heißen Flächen.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Gehäuse, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trennen Sie das Gerät beim Nichtgebrauch, bevor Sie die Teile montieren und abbauen, und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer heißen Fläche hängen.
- Die Nutzung des Zubehörs, das nicht von dem Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf/in der Nähe von einem Gas- oder Elektrobrenner, oder in einem erhitzten Ofen.

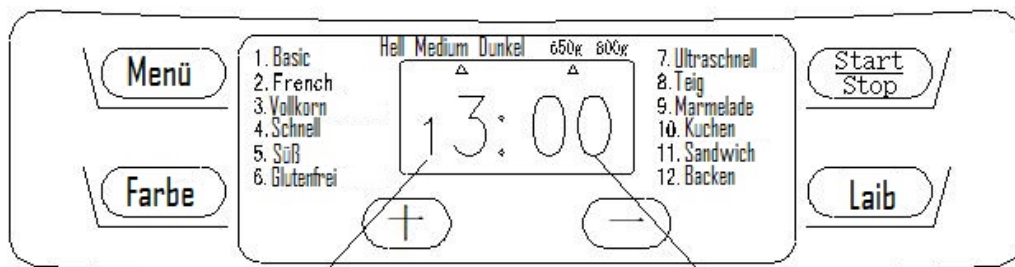
10. Berühren Sie während des Backens keine bewegenden oder drehenden Teile des Gerätes.
11. Schalten Sie das Gerät niemals ein, bevor Sie die mit Zutaten befüllte Brotpfanne richtig eingesetzt haben.
12. Klopfen Sie die Brotpfanne niemals oben oder an der Seite, um die Pfanne zu entnehmen, da dies zu Beschädigungen der Brotpfanne führen kann.
13. Eine Alufolie oder andere Stoffe dürfen in den Brotbackautomaten nicht eingesetzt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder eines Kurzschlusses erhöht wird.
14. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über eine sichere Nutzung des Gerätes erhielten und können die damit verbundenen Gefahren vollständig nachvollziehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
16. Bedecken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Handtuch oder anderen Stoffen, Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit einem brennbaren Material bedeckt wird/ mit diesem in Kontakt kommt.
17. Bedienen Sie das Gerät nicht anderes als zum dafür vorgesehenen Zweck.
18. Benutzen Sie das Gerät immer auf einer sicheren, trockenen und ebenen Fläche.
19. Benutzen Sie das Gerät nicht draußen.

20. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Vergewissern Sie sich bitte, dass die Steckdose bei Ihnen zuhause gut geerdet ist.
21. Dieses Gerät ist nur für die Haushaltsnutzung und gleichartige häusliche Anwendungen geeignet, wie zum Beispiel:
- in Küchenbereichen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - auf Bauernhöfen;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - in Bed and Breakfast- Einrichtungen.
22. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mithilfe einer externen Schaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems bedient zu werden.
23. Bedienen Sie das Gerät nicht ohne der eingesetzten Brotpfanne, um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
24. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über eine sichere Nutzung des Gerätes erhielten und können die damit verbundenen Gefahren vollständig nachvollziehen.
25. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
26. Das Gerät darf nicht benutzt, wenn es fallen gelassen wurde, sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist oder eine Leckage hat.

# Aufbau



## BEDIENUNG DES BEDIENFELDES



Hier wird das Programm angezeigt, das Sie gewählt haben

Die Betriebszeit für jedes Programm

## NACH DEM ANSCHLIEßEN

Sobald der Brotbackautomat ans Netz angeschlossen ist, wird ein Piepton ertönen, nach kurzer Zeit wird "3:00" auf dem Display erscheinen. Die zwei Punkte zwischen "3" und "00" werden nicht ständig leuchten. Der Pfeil zeigt auf 800g und **MEDIUM**. Dies ist eine Voreinstellung.

## START/STOP

Diese Taste wird benutzt, um das gewählte Backprogramm zu starten oder zu stoppen.

Um das Programm zu starten, drücken Sie einmal auf die **START/STOP** Taste. Ein kurzer Signalton wird hörbar und zwei Punkte auf den LCD werden blinken, das Betriebslicht wird aufleuchten und das Programm beginnt. Alle anderen Tasten außer der **START/STOP** Taste werden deaktiviert, nachdem das Programm begonnen hat. Diese Funktion hilft dabei, unbeabsichtigte Unterbrechungen in dem Betrieb des Programms zu vermeiden.

Um das Programm zu stoppen, halten Sie die **START/STOP** Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt, dann kommt ein Signalton; das Betriebslicht wird ausgehen, was bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde.

### **PAUSENFUNKTION**

Nachdem der Vorgang gestartet wird, können Sie auf die **START/STOP** Taste einmal drücken, um den Betrieb jederzeit zu unterbrechen; der Vorgang wird angehalten, aber die Einstellung wird gespeichert, die Betriebszeit wird auf dem LCD-Display aufleuchten. Drücken Sie auf die **START/STOP** Taste nochmal oder drücken Sie auf keine Taste innerhalb von 10 Minuten, das Program wird fortgesetzt.

### **MENÜ**

Es wird benutzt, um verschiedene Programme einzustellen. Jedes Mal, wenn es gedrückt wird (begleitet von einem Signalton), ändert sich das Programm. Drücken Sie wiederholt auf die Taste, die 12 Menüeinstellungen werden durchlaufend auf dem LCD Display angezeigt. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Die Funktionen von 12 Menüeinstellungen werden wie untenstehend erklärt.

13. **Basic:** Kneten, Aufgehen und Backen vom normalen Brot. Sie können weitere Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken.
14. **French:** Kneten, Aufgehen und Backen innerhalb einer längeren Aufgehzeit. Das Brot, das bei dieser Einstellung gebacken wurde, hat in der Regel eine knusprigere Kruste und eine leichte Textur.
15. **Vollkorn:** Kneten, Aufgehen und Backen des Vollkornbrot. Es wird nicht empfohlen, die Wartefunktion bei dieser Einstellung zu verwenden, da dies zu keinen guten Ergebnissen führen wird.
16. **Schnell:** Kneten, Aufgehen und Backen eines Brotlaibes in kürzerer Zeit als beim Basicbrot. Das Brot, das bei dieser Einstellung gebacken wurde, wird jedoch kleiner mit einer dichteren Textur.
17. **Süß:** Kneten, Aufgehen und Backen eines süßen Brotes. Sie können auch weitere Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken.
18. **Glutenfrei:** Kneten, Aufgehen und Backen von einem glutenfreiem Brot. Sie können weitere Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken.
19. **Ultraschnell:** Kneten, Aufgehen und Backen in kürzester Zeit. Das Brot bei dieser Einstellung wird kleiner und grober sein, als bei dem Programm **Schnell**.
20. **Teig:** Kneten und Aufgehen, aber ohne Backen. Entnehmen Sie den Teig und machen Sie Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. daraus.
21. **Marmelade:** Kochen der Konfitüren und Marmeladen. Das Obst oder Gemüse muss gehakt werden, bevor Sie diese in die Brotpfanne legen.
22. **Kuchen:** Kneten, Aufgehen und Backen, Aufgehen mit Natron oder Backpulver.
23. **Sandwich:** Kneten, Aufgehen und Backen von Sandwiches. Zum Backen eines Brotes mit einer leichten Textur mit einer dünneren Kruste.
24. **Backen:** nur Backen, ohne Kneten und Aufgehen. Wird auch verwendet, um die Backzeit bei den gewählten Einstellungen zu erhöhen.

### **FARBE**

Mit dieser Taste können Sie die Farbe der Kruste auswählen, **HELL**, **MEDIUM** oder **DUNKEL**. Drücken Sie auf diese Taste, um die gewünschte Farbe auszuwählen. Diese Taste kann bei den Programmen Teig und Marmelade nicht verwendet werden.

## GRÖÖE DES BROTLAIBES

Drücken Sie auf diese Taste, um die Größe des Brotlaibes zu wählen. Bitte beachten Sie, dass die gesamte Betriebszeit durch die Laibgröße variieren kann. Diese Taste kann bei den Programmen Schnell, Teig, Marmelade, Kuchen und Backen nicht verwendet werden.

## WARTEFUNKTION

Wenn Sie wünschen, dass das Gerät nicht sofort startet, können Sie diese Taste benutzen, um die Wartezeit einzustellen.

Sie können aussuchen, wann Ihr Brot fertig sein soll, indem Sie auf **+ oder –** drücken.

Bitte beachten Sie, dass die Wartezeit auch die Backzeit des Programms beinhalten muss. Das heißt, wenn die Wartezeit abgelaufen ist, kann ein heißes Brot serviert werden. Zuerst müssen das Programm und die Bräunung gewählt werden, dann drücken Sie auf **“+”** oder **“–”**, um die Wartezeit schrittweise um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Wartezeit beträgt 13 Stunden.

**Beispiel:** Es ist jetzt 20:30, und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig ist, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie ein passendes Programm, die Farbe, die Laibgröße, dann drücken Sie auf **“+”** oder **“–”**, um die Zeit einzustellen, bis 10:30 auf dem Display erscheint. Dann drücken Sie auf die **STOP/START** Taste, um die Wartezeit zu aktivieren. Sie können die blinkenden Pünktchen sehen, das LCD wird die Zeit abzählen und die restliche Zeit anzeigen. Sie bekommen ein frisches Brot um 7 Uhr morgens; wenn Sie es nicht sofort entnehmen möchten, wird die Warmhaltefunktion automatisch für 1 Stunde gestartet.

**Hinweis: 1. Diese Taste kann bei den Programmen Ultraschnell, Marmelade und Backen nicht verwendet werden.**

**2. Wenn Sie die Wartefunktion verwenden, benutzen Sie keine schnell verderblichen Zutaten wie z.B. Eier, frische Milch, Obst oder Zwiebel usw.**

## WARMHALTEN

Das Brot kann automatisch für 60 Minuten nach dem Backen warmgehalten werden. Wenn Sie das Brot entnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START/STOP** Taste aus.

Obst automatisch hinzufügen

Vor der Bedienung fügen Sie Obst in die Zutatenpfanne hinzu, es wird automatisch während des Backens in das Brot hinzugefügt.

## SPEICHERFUNKTION

Wenn die Stromversorgung während des Backvorgangs unterbrochen wurde, wird das Programm innerhalb von 10 Minuten automatisch aufgenommen, auch ohne dass Sie auf die Start/Stopp Taste drücken. Wenn die Pausenzeit mehr als 10 Minuten beträgt, kann die Speicherfunktion nicht verwendet werden, der Brotbackautomat muss neugestartet werden. Wenn jedoch der Teig nicht weiter als in der Knetphase war, als die Stromversorgung abgebrochen wurde, können Sie auf **“START/STOP”** drücken, um das Programm fortzusetzen.

## UMWELT

Das Gerät kann gut bei einem breiten Temperaturbereich arbeiten, aber Sie können den Unterschied in dem Brotlaib bei einer sehr hohen Temperatur oder einer sehr niedrigen Temperatur merken. Wir empfehlen Ihnen die Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34°C.

## WARNING DISPLAY WARNANZEIGE

1. Wenn das Display **“HHH”** anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die innere Temperatur noch zu hoch (begleitet von 5 Signaltöne). In diesem Fall muss das Programm unterbrochen werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine für 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Wenn das Display **“LLL”** anzeigt, nachdem Sie auf die START/STOP Taste gedrückt haben (außer der Einstellung BACKEN), bedeutet das, dass die innere Temperatur zu niedrig ist

(begleitet von 5 Signaltöne). Unterbrechen Sie das Programm, indem Sie auf die START/STOP Taste drücken, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine sich für 10 bis 20 Minuten an die Raumtemperatur anpassen.

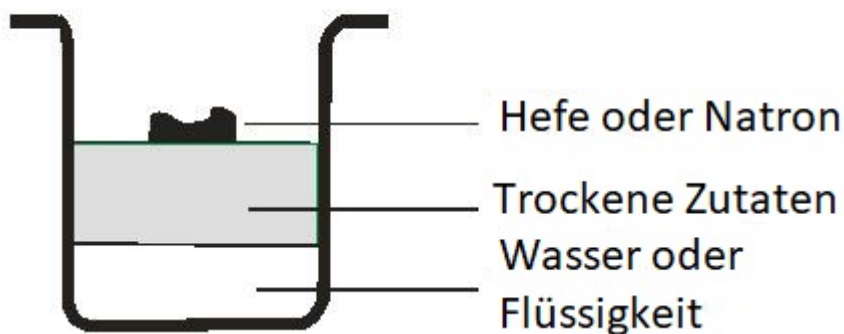
3. Wenn das Display“**EE0**” anzeigt, nachdem Sie auf die START/STOP Taste gedrückt haben, ist der Temperatursensor getrennt worden. Lassen Sie diesen von einem autorisierten Experten überprüfen.

### Für die erste Nutzung

1. Überprüfen Sie bitte, dass alle Bestand- und Zubehörteile vollständig und nicht beschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem untenstehenden Abschnitt “Reinigung und Wartung”.
3. Stellen Sie die Brotmaschine in den Backmodus ein und backen Sie für ca. 10 Minuten, während das Gerät leer ist. Nach dem Abkühlen reinigen Sie das Gerät noch einmal.
4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig und montieren Sie diese, so dass das Gerät bereit für die Nutzung ist.

### Brot machen

1. Setzen Sie die Pfanne ein und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis diese in der richtigen Position einrastet. Setzen Sie die Knetklinge in die Antriebswelle ein. Es wird empfohlen, die Löcher mit der hitzeresistenten Margarine zu befüllen, bevor Sie die Knetter einsetzen, um das Kleben des Teiges unter den Knetern zu vermeiden; auf diese Weise kann das Brot von den Knetern einfach entfernt werden.
2. Platzieren Sie alle Zutaten in die Brotpfanne. Halten Sie sich bitte an die in dem Rezept angegebene Reihenfolge.  
Normalerweise müssen Wasser oder flüssige Zutaten zuerst hinzugefügt werden, danach kommen Zucker, Salz, und Mehl, Hefe oder Backpulver kommen immer als letztes dazu.  
Hinweis: für die maximale Menge von Mehl und Hefe beziehen Sie sich auf das Rezept.



**HINWEIS:** Die maximale Menge von Mehl und Hefe (separat) ist **590g** and **6g**.

3. Machen Sie mit Ihrem Finger eine kleine Kuhle im Mehl auf einer Seite. Fügen Sie die Hefe in die Kuhle hinzu, vergewissern Sie sich, dass diese nicht in Kontakt mit flüssigen Zutaten oder Salz kommt.
4. Schließen Sie vorsichtig den Deckel und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Halten Sie die Menü-Taste gedrückt, bis das gewünschte Programm gewählt ist.
6. Drücken Sie auf die Taste **FARBE**, um die gewünschte Krustenfarbe zu wählen.
7. Drücken Sie auf die **BROT LAIB** Taste, um die gewünschte Größe zu wählen (650g oder 800g ).
8. Stellen Sie die Wartefunktion ein, indem Sie auf die **+** oder **-** Taste drücken. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat direkt startet.
9. Drücken Sie zum Starten auf die **START/STOP** Taste.
10. Bei den Programmen Basic, French, Weizen-Vollkorn, Schnell, Süß, Ultraschnell, Kuchen und Sandwich werden während des Betriebs 10 Signaltöne hörbar sein. Diese sind eine

Aufforderung, die Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie bestimmte Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass Dampf während des Backens durch die Entlüftungsschlitze im Deckel entweichen wird. Dies ist normal.

11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, werden Sie 10 Pieptöne hören, das Betriebslicht wird ausgehen. Sie können die **START/STOP** Tasten für ca. 2 Sekunden gedrückt halten, um den Vorhang anzuhalten und das Brot zu entnehmen. Öffnen Sie den Deckel und halten Sie mit Ofenhandschuhen den Griff der Brotpfanne. Drehen Sie die Pfanne linksläufig und ziehen Sie diese vorsichtig nach oben und dann aus dem Gerät.
12. Benutzen Sie einen Antihaft-Spatel, um den Rand des Brotes vorsichtig von der Pfanne zu lösen.

**Achtung: Die Brotpfanne und das Brot können sehr heiß sein! Seien Sie immer vorsichtig und benutzen Sie Ofenhandschuhe.**

13. Drehen Sie die Brotpfanne über eine saubere Kochfläche um und schütteln Sie diese vorsichtig, bis das Brot auf das Gestell herausfällt.
14. Entnehmen Sie vorsichtig das Brot aus der Pfanne und lassen Sie es für ca. 20 Minuten vor dem Schneiden abkühlen.
15. Wenn Sie abwesend sind oder nicht auf die **START/STOP** Taste am Ende des Backens gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warmgehalten; wenn Sie das Brot entnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START/STOP** Taste aus.
16. Beim Nichtgebrauch oder nach dem Betrieb, ziehen Sie den Stecker.

**Hinweis: Bevor Sie den Brotlaib schneiden, bentsen Sie den Haken, um die Knetklinge zu entfernen, die unten in dem Laib versteckt ist. Der Laib ist heiß, entnehmen Sie die Knetklinge niemals mit Ihren Händen.**

## **Besondere Einweisungen**

### **1、Für das Schnellbrot**

Das Schnellbrot wird mit Backpulver und Natron gemacht, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für ein perfektes Schnellbrot wird es empfohlen, dass alle Feuchtigkeiten unten in der Brotpfanne platziert werden, und trockene Zutaten oben. Während des ersten Einkneten des Schnellbrottes können sich der Teig und trockene Zutaten in den Ecken der Pfanne sammeln. In diesem Fall muss man dem Gerät beim Mischen helfen. Dafür können Sie einen Gummispatel benutzen.

### **2、Über das “Ultraschnell” Programm**

Der Brotbackautomat kann einen Laib innerhalb von einer Stunde mit dem Ultraschnell-Programm backen. Bei dieser Einstellung braucht ein Brot 58 Minuten, wobei das Brot eine etwas dichtere Textur haben wird. Bitte beachten Sie, dass das Wasser dafür im Bereich von 48—50°C liegen muss, benutzen Sie bitte einen Kochthermometer, um die Temperatur zu messen. Die Wassertemperatur ist beim Backvorgang entscheidend. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, wird das Brot nicht zu der erwarteten Größe aufgehen; wenn die Wassertemperatur zu hoch ist, wird sie die Hefe noch vor dem Aufgehen deaktivieren, was auch einen großen Einfluss auf die Backleistung haben wird.

## **Reinigung und Wartung**

Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

1. **Brotpfanne:** reiben Sie diese von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie keine scharfen und abrasiven Mittel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Pfanne muss vor der Installation komplett abgetrocknet werden.
2. **Knetklinge:** Wenn die Knetstange von der Achse schwer zu entfernen ist, befüllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie diese für ca. 30 Minuten einweichen. Die Knetklinge kann dann einfach für die Reinigung entfernt werden. Wischen Sie die Klinge auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Bitte beachten Sie, dass beide die Brotpfanne und die Knetklinge spülmaschinenfest sind.
3. **Deckel und Fenster:** reinigen Sie den Deckel von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch.
4. **Gehäuse:** wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, da diese den Hochglanz der Oberfläche beschädigen werden. Tauchen Sie das Gehäuse für die Reinigung niemals in Wasser.
5. Bevor die Brotmaschine für die Lagerung weggeräumt wird, vergewissern Sie sich, dass sie komplett abgekühlt ist, dass sie sauber und trocken ist; legen Sie den Löffel und die Knetklinge in die Schublade und schließen Sie den Deckel.

## **Vorstellung von Brotzutaten**

### **1. Brotmehl**

Das Brotmehl hat einen hohen Glutengehalt (es kann auch glutenreiches Mehl genannt werden, das einen hohen Proteingehalt hat), es ist sehr elastisch und kann das Brot nach dem Aufgehen abhalten. Da der Glutengehalt höher als bei einem gewöhnlichen Mehl ist, kann es für größere Brote mit einer besseren Faserstruktur benutzt werden. Das Brotmehl ist die wichtigste Zutat beim Brotbacken.

### **2. Mehl**

Das Mehl ohne Backpulver, wird beim Backen von Extouch-Brot verwendet.

### **3. Weizenvollkornmehl**

Das Weizenvollkornmehl wird von Getreide ausgemahlen. Es beinhaltet Weizenschalen und Gluten. Das Weizenvollkornmehl ist schwerer und hat mehr Nährstoffe als gewöhnliches Mehl. Das Brot aus dem Weizenvollkornmehl ist normalerweise ziemlich klein. Deswegen kombinieren viele Rezepte das Weizenvollkornmehl mit dem Brotmehl, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

### **4. Schwarzes Weizenmehl**

Schwarzes Weizenmehl, auch "grobes Mehl" genannt, ist eine Art von ballaststoffreichem Mehl, ähnlich zu dem Weizenvollkornmehl. Um eine bessere Größe nach dem Aufgehen zu erreichen, muss es mit einem hohen Anteil des Brotmehls kombiniert werden.

### **5. Selbsttreibendes Mehl**

Die Art von Mehl mit Backpulver, wird besonders zum Backen von Kuchen benutzt.

### **6. Getreidemehl und Hafermehl**

Das Getreidemehl und Hafermehl werden getrennt von Getreide und Hafer ausgemahlen. Das sind Zusatzstoffe beim Backen eines groben Brotes, die als Geschmack- und Texturverstärker benutzt werden.

### **7. Zucker**

Zucker ist eine wichtige Zutat, um den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes zu verstärken. Er gilt auch als ein Nährstoff bei dem Hefebrot. Weißer Zucker wird überwiegend benutzt. Brauner Zucker, Puderzucker oder Baumwollzucker können auch bei manchen Rezepten erforderlich sein.

### **8. Hefe**

Wenn Hefe aktiviert wird, wird Kohlendioxid erzeugt. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die inneren Fasern weicher. Für die schnelle Vermehrung braucht die Hefe jedoch das Kohlenhydrat im Zucker oder Mehl als Nahrung.

1 EL aktive Trockenhefe = 3/4 EL Instantheefe

1.5 EL aktive Trockenhefe = 1 EL Instantheefe

2 EL aktive Trockenhefe = 1.5 EL Instantheefe

Hefe muss in einem Kühlschrank gelagert werden, da sonst die Pilze, die diese beinhaltet, bei einer hohen Temperatur getötet werden. Vor der Nutzung überprüfen Sie das Herstellungsdatum und die Lebensdauer Ihrer Hefe. Legen Sie diese wieder in den Kühlschrank nach jeder Nutzung so schnell wie möglich. Das Nichtaufgehen vom Brot wird in der Regel durch die Verwendung von schlechter Hefe verursacht.

Die nachstehend beschriebenen Möglichkeiten werden Ihnen helfen zu überprüfen, ob Ihre Hefe noch frisch und aktiv ist.

(1) Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.

(2) Fügen Sie 1 EL weißen Zucker in den Becher hinzu und rühren Sie die Mischung um, dann verteilen Sie 2 EL Hefe über das Wasser.

(3) Stellen Sie den Messbecher an eine warme Stelle für ca. 10 Minuten. Rühren Sie das Wasser nicht um.

(4) Der Schaum muss bis zu einem Becher hoch sein. Ansonsten ist die Hefe tot oder nicht aktiv.

## 9. **Salz**

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Farbe der Kruste zu verbessern. Aber Salz kann auch das Aufgehen von Hefe hemmen. Benutzen Sie niemals zu viel Salz in dem Rezept. Das Brot wird ohne Salz größer.

## 10. **Eier**

Eier können die Brottextur verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen. Eierschale muss entfernt werden und die Eier müssen gleichmäßig eingemischt werden.

## 11. **Fett, Butter und Pflanzenöl**

Fett kann das Brot weicher machen und seine Lebensdauer verlängern. Butter muss geschmolzen oder vor der Nutzung in kleine Stückchen gehackt werden.

## 12. **Backpulver**

Backpulver wird zum Aufgehen vom Ultraschnellbrot und Kuchen verwendet. Es benötigt keine Zeit, um den Teig zum Aufgehen zu bringen: es erzeugt Luft, die Luft bildet Blasen, um die Textur mithilfe von chemischen Prozessen aufzuweichen.

## 13. **Natron**

Es ist ähnlich zu dem Backpulver. Natron kann auch zusammen mit Backpulver verwendet werden.

#### **14. Wasser und andere Flüssigkeiten**

Wasser ist eine wichtige Zutat beim Brotbacken. Im Großen und Ganzen passt die Wassertemperatur zwischen 20°C und 25°C dafür am besten. Das Wasser kann mit frischer Milch oder der Mischung von Wasser und 2% Milchpulver ersetzt werden, was den Brotgeschmack und die Krustenfarbe verbessern kann. Für manche Rezepte braucht man Saft, um den Brotgeschmack zu verstärken, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft usw.

### **ZUTATENMESSUNG**

Ein wichtiger Schritt beim Backen eines guten Brotes ist eine richtige Menge der Zutaten. Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder einen Messlöffel zu benutzen, um eine exakte Menge zu bekommen, sonst wird das Brot stark betroffen.

#### **1. Flüssige Zutaten abwiegen**

Wasser, frische Milch oder Milchpulverlösung sollten mit einem Messbecher abgemessen werden. Stellen Sie das Niveau des Messbechers mit Ihren Augen waagrecht fest. Wenn Sie das Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher ohne jeglichen anderen Zutaten sorgfältig.

#### **2. Trockene Messungen**

Trockene Messungen sollten gemacht werden, indem Sie die Zutaten vorsichtig in den Messbecher löffeln und, sobald dieser befüllt ist, diese mit einem Messer gerade streichen. Überfüllen Sie die Tasse nicht oder klopfen Sie eine größere Menge von Zutaten, als Sie eigentlich brauchen, nicht ein. Diese zusätzliche Menge kann die Zusammensetzung dieses Rezeptes beeinflussen. Wenn Sie eine kleinere Menge von trockenen Zutaten abmessen, muss ein Messlöffel benutzt werden. Die Messungen müssen eben sein, nicht gehäuft, da dieser kleiner Unterschied das kritische Gleichgewicht des Rezeptes zerstören kann.

#### **3. Zutatenreihenfolge**

Die Reihenfolge vom Hinzufügen der Zutaten muss eingehalten werden. Im Allgemeinen sieht die Reihenfolge so aus: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milchpulver usw. Wenn Sie eine Zutat hinzufügen, darf das Mehl durch Flüssigkeit nicht komplett befeuchtet werden. Die Hefe soll nur auf trockenes Mehl platziert werden. Die Hefe darf aber nicht mit Salz in Kontakt kommen. Wenn Sie die Wartefunktion für eine längere Zeit anwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie z.B. Eier oder Obst hinzu.

## BROTBACKAUTOMAT KOCHBUCH

### BASIC BROT :

MENGE MATERIAL	650g		800g	
1. Wasser	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Öl	2 EL	24g	3 EL	36g
3. Salz	1 TL	7g	1.5 TL	10g
4. Zucker	2 EL	24g	3 EL	36g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	0.5 TL	1.5g	0.5 TL	1.5g

### FRENCH BROT :

MENGE MATERIAL	650g		800g	
1. Wasser	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Öl	2 EL	24g	3EL	36g
3. Salz	1.5TL	10g	2 TL	14g
5. Zucker	1.5 EL	18g	2 EL	24g
4. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	0.5TL	1.5g	0.5TL	1.5g

### WEIZEN VOLLKORNBROT :

MENGE MATERIAL	650g		800g	
1. Wasser	260ml	260g	340ml	340g
2. Öl	2 EL	24g	3 EL	36g
3. Salz	4TL	7g	2 TL	14g
4. Vollkorn	1 Tasse	110g	2 Tassen	220g
5. Mehl	2 Tassen	280g	2 Tassen	280g
6. Braunzucker	2 EL	18g	2 .5EL	23g
7. Milchpulver	2 EL	14g	3 EL	21g
8. Hefe	0.5TL	1.5g	0.5 TL	1.5g

### SCHNELLBROT :

MENGE MATERIAL	800g	
1. Wasser (40~50°C)	320ml	320g
2. Öl	2 EL	24g
3. Salz	1.5TL	10g
4. Zucker	2 EL	24g
5. Mehl	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	2 TL	6g

## SÜßES BROT :

MENGE MATERIAL	650g		800g	
1. Wasser	280ml	280g	340ml	340g
2. Pflanzenöl	2 EL	24g	3 EL	36g
3. Salz	1.5 TL	10g	2 TL	14g
4. Zucker	3 EL	36g	4 EL	48g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Milchpulver	2 EL	14g	2 EL	14g
7. Hefe	0.5 TL	1.5g	0.5 TL	1.5g

## GLUTENFREI :

MENGE MATERIAL	650g	800g
1. WASSER	280ml	340ml
2. ÖL	2 EL	3 EL
3. SALZ	1	1 1/2
4. GLUTENFREIES MEHL	3 Tassen	4 Tassen
5. ZUCKER	2 EL	2 EL
6. HEFE	2 TL	1.5 TL

## ULTRASCHNELLES BROT :

MENGE MATERIAL	650g	
1. Wasser(40~50°C)	270ml	270g
2. Öl	2 EL	24g
3. Salz	1 TL	7g
4. Zucker	3 EL	36g
5. Mehl	3 Tassen	420g
6. Hefe	2 TL	6g

## TEIG :

MENGE MATERIAL	/	
1. Wasser	360ml	360g
2. Öl	2 EL	24g
3. Salz	1.5 TL	10g
4. Raffiniertes Mehl	4 Tassen	560g
5. Zucker	2 EL	24g
6. Hefe	0.5TL	1.5g

## MARMELADE :

MENGE MATERIAL	/	
1. Zermatschte Erdbeeren	4 Tassen	
2. Zucker	1 Tasse	230g
3. Puddingpulver	1 Tasse	150g

## KUCHEN :

MENGE	MATERIAL	/	
1.	Kuchenöl	2 EL	24g
2.	Zucker	8 EL	96g
3.	Eier	6	270g
4.	Selbsttreibendes Mehl	250 g	
5.	Aromastoff	1 TL	2g
6.	Zitronensaft	1.3 EL	10g
7.	Hefe	1 TL	3g

## SANDWICHBROT:

MENGE MATERIAL	650g		800g	
Wasser	270 ml	270g	360 ml	360g
Butter oder margarine	1.5 EL		2 EL	
Salz	1.5 TL	10g	2 TL	14g
Zucker	1.5 EL	18g	2 EL	24g
Trockenmilch	1.5 EL	10g	2 EL	14g
Brotmehl	3 Tassen	420g	4 Tassen	560g
Trockenhefe	1 TL	3g	1 TL	3g

## FEHLERSUCHE

	Problem	Ursache	Lösung
Fragen & Antworten über die Brotmaschine	Rauch kommt aus dem Backfach oder aus den Lüftungen.	Die Zutaten kleben an dem Backfach oder auf der Außenfläche der Backpfanne.	Ziehen Sie den Stecker und reinigen Sie die Außenfläche der Backpfanne oder das Backfach.
	Das Brot fällt in der Mitte ein und ist unten feucht.	Das Brot wurde zu lange nach dem Backen und Warmhalten der Pfanne gelassen.	Entnehmen Sie das Brot aus der Backpfanne bevor die Warmhaltefunktion aus ist.
	Das Brot geht schwer aus der Brotpfanne raus.	Der Laibboden klebt an der Knetklinge.	Reinigen Sie die Knetklinge und Wellen nach dem Backen. Wenn notwendig, füllen Sie die Backpfanne mit warmem Wasser für 30 Minuten, danach kann die Knetklinge einfach entfernt und gereinigt werden.
	Die Zutaten sind nicht richtig vermischt oder	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie das gewählte Programm und andere Einstellungen.

	das Brot wird nicht richtig gebacken.	Die START/STOP Taste wurde gedrückt während die Maschine am Arbeiten war.	Benutzen Sie die Zutaten nicht und fangen Sie von vorne an.
		Der Deckel wurde mehrmals während des Betriebs geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht öfter als notwendig. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen richtig geschlossen wurde.
		Ein langer Stromausfall während des Betriebs.	Benutzen Sie die Zutaten nicht und fangen Sie von vorne an.
		Die Drehbewegung der Knetklinge wurde blockiert.	Überprüfen Sie, ob die Knetklinge durch Körner usw. blockiert wurde. Entnehmen Sie die Backpfanne und überprüfen Sie, ob die Treiber drehen. Wenn dies nicht der Fall ist, senden Sie Ihr Gerät an den Kundendienst.
	Das Gerät startet nicht. Das Display zeigt HHH an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang immer noch heiß.	Ziehen Sie den Stecker, entnehmen Sie die Backpfanne und lassen Sie diese bei Zimmertemperatur abkühlen, dann schließen Sie das Gerät ans Netz und starten Sie es neu.
<b>Probleme mit den Rezepten.</b>	Das Brot steigt zu schnell.	zu viel Hefe, zu viel Mehl, nicht genug Salz.	a/b
		Oder mehrere dieser Gründe	
	Das Brot steigt gar nicht oder nicht gut genug	Keine oder zu wenig Hefe	a/b
		Alte oder schale Hefe	e
		Die Flüssigkeit ist zu heiß	c
		Die Hefe ist mit Flüssigkeiten in Kontakt gekommen.	d
		Falsches oder altes Mehl	e
		Zu viel oder nicht genug Flüssigkeit	a/b/g
		Nicht genug Zucker	a/b
	Der Teig steigt zu stark und läuft über die Backpfanne über	Wenn das Wasser zu weich ist, gärt die Hefe mehr	f
		zu viel Milch beeinträchtigt die Gärung der Hefe	c
	Das Brot fällt in der Mitte ein	Der Teigumfang ist größer als die Pfanne und das Brot fällt ein.	a/f
		Die Gärung ist wegen der zu hohen Temperatur von Wasser/ in dem Backfach oder wegen der überschüssigen Feuchtigkeit zu kurz oder zu schnell	c/h/i

Ene schwere, klumpige Struktur.	Zu viel Mehl oder nicht genug Flüssigkeit.	a/b/g
	Nicht genug Hefe oder Zucker	a/b
	Zu viel Obst, Vollkorn oder andere Zutaten.	B
	Altes oder abgestandenes Mehl, warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell steigen, der Laib wird vor dem Backen senken.	e
	Kein Salz oder nicht genug Zucker	
	Zu viel Flüssigkeit	
Das Brot wird in der Mitte nicht durchgebacken.	Zu viel oder nicht genug Flüssigkeit.	a/b/g
	Zu viel Feuchtigkeit.	h
	die Rezepte hat feuchte Zutaten, z.B. Joghurt.	g
Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher.	Zu viel Wasser.	g
	Kein Salz.	b
	Viel Feuchtigkeit, das Wasser ist zu heiß.	h/i
	Zu viel Flüssigkeit.	c
Nicht gut durchgebackene Fläche (wie ein Pilz).	Der Brotumfang ist zu groß für die Pfanne.	a/f
	Zu viel Mehl, besonderes für weißes Brot.	f
	Zu viel Hefe oder nicht genug Salz.	a/b
	Zu viel Zucker	a/b
	Süße Zutaten außer Zucker	b
Die Scheiben sind ungleich und es gibt Klumpen in der Mitte	Das Brot ist nicht genug abgekühlt (der Dampf ist nicht entwichen).	j
Mehlablagerungen auf der Brotkruste	Das Mehl wurde während des Knetens nicht richtig eingemischt	g/i

- m) Messen Sie die Zutaten richtig ab.
- n) Passen Sie die Zutatenmenge an und überprüfen Sie, dass alle Zutaten hinzugefügt wurden.
- o) Benutzen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf die Zimmertemperatur abkühlen. Fügen Sie die in dem Rezept angegebenen Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzu; machen Sie eine kleine Vertiefung mittig im Mehl und legen Sie zerbröckelte Hefe oder trockene Hefe herein; achten Sie darauf, dass die Hefe und die Flüssigkeit nicht in Kontakt kommen.
- p) Benutzen Sie ausschließlich frische und richtig gelagerte Zutaten.
- q) Reduzieren Sie die gesamte Menge von Zutaten, benutzen Sie nicht mehr Mehl als angegeben, reduzieren Sie alle Zutaten um 1/3.
- r) Überprüfen Sie die Menge der Flüssigkeit. Wenn die Zutaten, die Wasser beinhalten, benutzt werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend reduziert werden.
- s) Im Falle von sehr feuchten Wetterbedingungen reduzieren Sie die Wassermenge um 1-2 EL.
- t) Use cold liquids. Im Falle des warmen Wetters benutzen Sie keine Wartefunktion.

Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.

- u) Entnehmen Sie das Brot aus der Brotpfanne unverzüglich nach dem Backen und lassen Sie es auf dem Gestell für mind. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden.
- v) Reduce the amount of Hefe or of all the ingredient doses by 1/4. Reduzieren Sie die Menge der Hefe oder die Zutatenmenge um ¼.
- w) Fetten Sie die Pfanne niemals ein!
- x) Fügen Sie 1EL Weizengluten zu dem Teig hinzu.

## 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

# NEDERLAND

Lees dit boekje zorgvuldig door voor gebruik en bewaar het voor later

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSREGELS**

Bij het gebruik van het elektrische apparaat moeten de basis-voorzorgsmaatregelen worden opgevolgd:

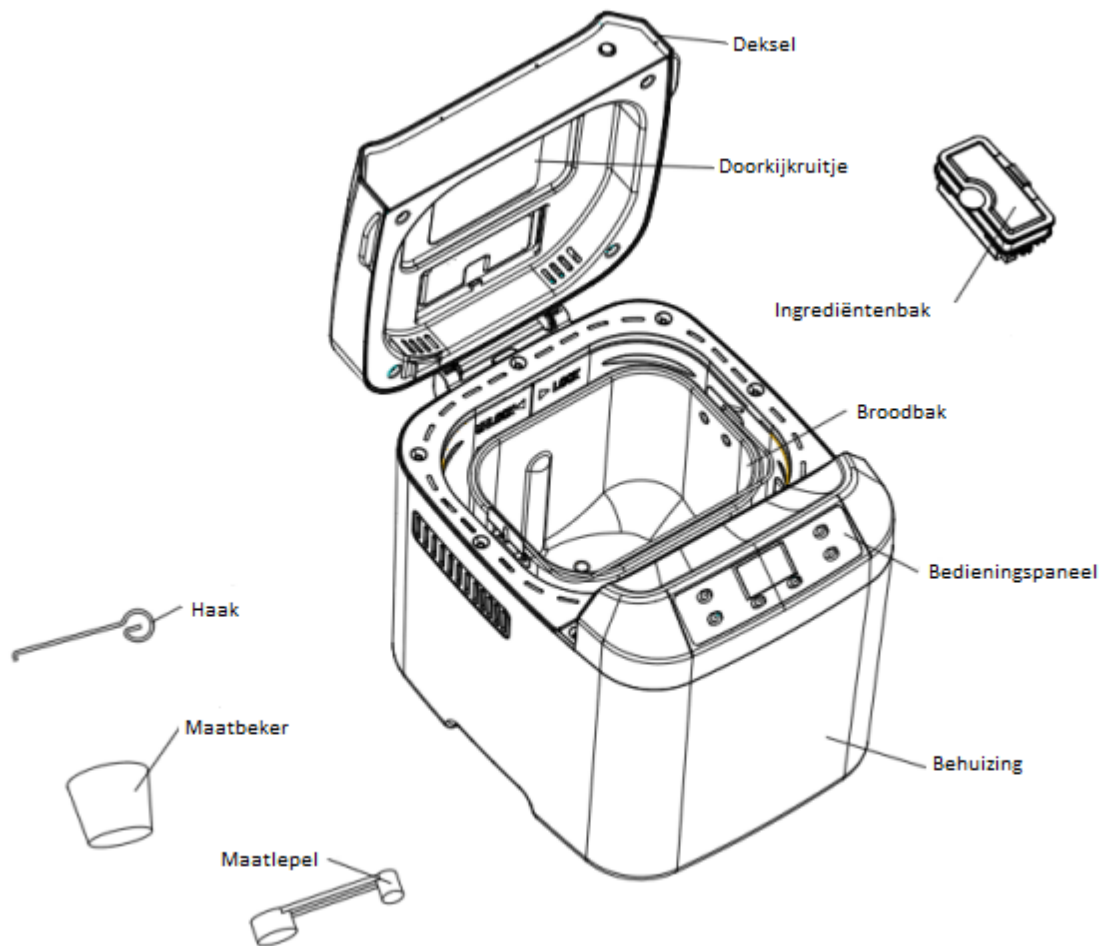
### **1. LEES ALLE INSTRUCTIES.**

2. Voor het gebruik eerst controleren dat de spanning van het stopcontact overeenkomt met dat wat aangegeven staat op het typeplaatje.
3. Gebruik geen apparaten met een beschadigde kabel of stekker, of als het apparaat niet goed werkt of op welke manier dan ook is gevallen of beschadigd. Breng het apparaat naar de fabrikant of de dichtstbijzijnde servicemonteur voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
4. Raak geen hete oppervlakken aan.
5. Ter bescherming tegen een elektrische schok, nooit de kabel, stekker of behuizing onderdompelen in water of in een andere vloeistof.
6. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voor het plaatsen of verwijderen van onderdelen en voor het schoonmaken.
7. Laat de kabel niet hangen over de rand van een tafel of heet oppervlak.
8. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kunnen verwondingen veroorzaken.
9. Plaats het niet op of vlakbij een hete gas of elektrisch fornuis, of in een hete oven.
10. Raak geen bewegende of draaiende onderdelen aan als het apparaat aan het bakken is.

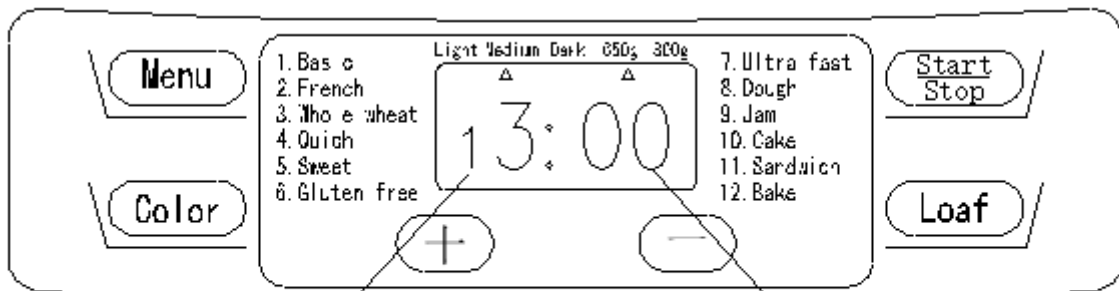
11. Nooit het apparaat inschakelen zonder dat de broodbak correct is geplaatst en deze gevuld is met ingrediënten.
12. Nooit op de broodbak slaan om de bak te verwijderen omdat dit de broodbak kan beschadigen.
13. Metalen folie of andere materialen mogen niet in de broodmaker geplaatst worden omdat dit kan leiden tot brand of kortsluiting.
14. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze toezicht krijgen of instructies voor het veilig gebruik van dit apparaat hebben gehad en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
15. Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
16. Nooit de broodmaker afdekken met een handdoek of ander materiaal, de hitte en stoom moeten vrij kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het wordt afgedekt, of in aanraking komt met brandbaar materiaal.
17. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik.
18. Altijd het apparaat gebruiken op een veilige, droge, vlakke ondergrond.
19. Niet buiten gebruiken.
20. Dit apparaat is voorzien van een stekker met randaarde. Controleer dat het stopcontact in uw huis goed is geaard.

21. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor soortgelijke situaties als:
- Personeelsruimtes in winkels, kantoor en andere werkomgevingen;
  - Jeugdherbergen;
  - Bij cliënten in hotels, motels en andere woontype-omgevingen;
  - Bed & breakfast omgevingen.
22. Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of een apart besturingssysteem.
23. Gebruik het apparaat niet zonder de broodbak in de kamer om schade te voorkomen.
24. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van minimaal 8 jaar als er toezicht wordt gehouden en ze instructies hebben gehad over hoe ze het apparaat moeten gebruiken en ze de gevaren begrijpen.
25. Het schoonmaken en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht is.
26. Het apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, als er duidelijk zichtbare schade is of als het lekt.

## KEN UW BROODMAKER



## INTRODUCTIE VAN HET BEDIENINGSPANEEL



Dit toont het door u gekozen programma

Hier wordt de bereidingstijd getoond

## NA INSCHAKELING

Zodra de broodmaker is aangesloten op het lichtnet, zal er een piep klinken en verschijnt er "3:00" na korte tijd op het display. Maar de dubbele punt tussen de "3" en "00" brandt niet continu. De pijl wijst naar 800g en **MEDIUM**. Dit is de standaard instelling.

### START/STOP

Deze knop wordt gebruikt voor het starten en stoppen van een bakprogramma.

Om een programma te starten, dient u eenmaal op **START/STOP** te drukken. Er zal een korte piep klinken en de dubbele punt van het LCD begint te knipperen, het werklucht gaat branden en het programma begint. Alle andere knoppen zijn buiten werking alleen de **START/STOP**-knop

functioneert als een programma begonnen is. Dit voorkomt dat het programma onbedoeld onderbroken wordt.

Om het programma te stoppen, drukt u op de **START/STOP**-knop voor ongeveer 2 seconden, kan klinkt er een piepje, het werklicht gaat uit en dat betekent dat het programma gestopt is.

### **PAUZE-functie**

Als de procedure begint, kunt u op elk moment eenmaal op de **START/STOP**-knop drukken en het werk wordt gepauzeerd, maar de instelling wordt onthouden, de werktijd knippert op het LCD.

Druk nogmaals op de **START/STOP**-knop of na 10 min zonder een knop aan te raken, gaat het programma weer verder.

### **MENU**

Deze knop wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Steeds als erop gedrukt wordt (vergezeld met een piep), komt er een ander programma. Druk de knop langere tijd in en de 12 menu's zullen achter elkaar worden getoond op het LCD-display. Kies het door u gewenste programma. De functies van de 12 menu's worden hieronder uitgelegd.

25. **Basic:** kneden, rijzen en bakken van gewoon brood. U kunt ook ingrediënten toevoegen voor extra smaak.
26. **Frans:** kneden, rijzen en bakken met een langere rijstijd. Het gebakken brood met dit programma zal meestal een knapperige korst en een lichte textuur hebben.
27. **Volkoren:** kneden, rijzen en bakken van volkoren brood. Het wordt niet aangeraden de vertragingfunctie te gebruiken omdat dit slechte resultaten levert.
28. **Snel:** kneden, rijzen en bakken in minder tijd dan met Basic. Maar het brood gebakken met dit programma is vaker kleiner met een dichtere textuur.
29. **Zoet:** kneden, rijzen en bakken van zoet brood. U kunt ook ingrediënten toevoegen voor extra smaak.
30. **Glutenvrij:** kneden, rijzen en bakken van glutenvrij brood. U kunt ook ingrediënten toevoegen voor extra smaak.
31. **Ultrasnel:** kneden, rijzen en bakken met de kortste tijd. Meestal is het brood dan kleiner en grover dan met het **Snelle** programma.
32. **Deeg:** kneden en rijzen, zonder te bakken. Verwijder het deeg en gebruik het voor het maken van broodjes, pizza, gestoomd brood, etc.
33. **Jam:** Het koken van jam en marmelade. Fruit of groente moet gehakt worden voordat u ze in de broodbak plaatst.
34. **Cake:** kneden, rijzen en bakken, rijzen met bakpoeder.
35. **Sandwich:** kneden, rijzen en het bakken van een sandwich. Voor het bakken van een lichte textuur met een dunne korst.
36. **Bakken:** alleen bakken, geen kneden en rijzen. Kan ook worden gebruikt om de bereidingstijd te verlengen na andere gekozen programma's.

### **KLEUR**

Met deze knop kunt u kiezen voor een **LICHTE**, **MEDIUM** of **DONKERE** kleur voor de korst. Druk op deze knop voor de door u gewenste kleur. Dit knop werkt niet bij de programma's Deeg en Jam.

### **BROODGROTE**

Druk op deze knop om de grote van het brood in te stellen. Houd er rekening mee dat de baktijd varieert bij verschillende broodgroottes. Deze knop werkt niet bij het programma Snel, Deeg, Jam, Cake en Bakken.

### **VERTRAGING-functie**

Als u wilt dat het apparaat niet meteen begint, kunt u met deze knop de begintijd vertragen.

U moet kiezen hoelang het moet duren voordat het brood gebakken moet zijn door te drukken op **+ of -**. Merk wel op dat de vertragingstijd ook de baktijd bevat. Na deze tijd kan er heet brood

worden gereserveerd. Eerst moet het programma en de kleur worden geselecteerd, druk vervolgens op “+” of “-” om de vertragingstijd te verhogen of te vertragen met stappen van 10 minuten. De maximale vertraging is 13 uur.

**Voorbeeld:** Het is nu 20.30, als u wilt dat het brood de volgende ochtend om 7.00 klaar is, is dat 10 uur en 30 minuten later. Kies uw programma, kleur en broodgrootte en druk daarna op “+” of “-” om tijd toe te voegen tot 10:30 verschijnt op het **LCD**. Druk op de **STOP/START**-knop om dit vertragingprogramma te activeren. U ziet de punt knipperen en het **LCD** telt af en laat de resterende tijd zien. U krijgt vers brood om 7:00 in de ochtend, als u het brood er niet meteen uit wilt nemen, begint de warmhoudfunctie van 1 uur.

**Opmerking: 1. Deze knop werkt niet voor de programma's Ultrasnel, Jam en Bakken. 2. Bij het bakken met vertraging dient u geen snel bederfelijke ingrediënten te gebruiken zoals eieren, verse melk, fruit, uien, etc.**

### **WARMHOUDEN**

Het brood kan automatisch warm worden gehouden tot 60 minuten na het bakken. Als u het brood eruit wilt halen, dient u het programma af te sluiten door op de **START/STOP**-knop te drukken.

Voeg fruit automatisch toe

Voordat u de bereiding start, dient u het fruit in de ingrediëntenbak te plaatsen, het fruit zal dan automatisch bij het broodmaken aan het brood worden toegevoegd.

### **GEHEUGEN**

Als de stroom is uitgevallen tijdens het broodmaken, kan het broodmaken automatisch worden hervat binnen 10 minuten, zelfs zonder op de Start/stop-knop te drukken. Als de onderbreking langer duurt dan 10 minuten wordt het geheugen gewist en moet de broodmaker opnieuw worden opgestart, maar als het deeg nog niet voorbij de kneedfase is toen de stroom uitviel, kunt u op de “**START/STOP**”-knop drukken om het programma opnieuw te laten beginnen.

### **OMGEVING**

Het apparaat kan werken in een groot bereik van temperaturen, maar de broodgrootte kan wel variëren in een erg warme ruimte en een erg koude ruimte. We raden een kamertemperatuur aan tussen 15 °C en 34°C.

### **WAARSCHUWINGEN DISPLAY:**

1. Als het display “**HHH**” toont nadat het programma is gestart, is de temperatuur in het apparaat nog te hoog (vergezeld met 5 piepjes. Dan moet het programma gestopt worden. Open de deksel en laat het apparaat zo'n 10 tot 20 minuten afkoelen.
2. Als het display “**LLL**” toont na het drukken op de **START/STOP**-knop ( behalve bij het programma **BAKKEN**), betekent dat dat de temperatuur in het apparaat te laag is (vergezeld met 5 piepjes) , druk op de **START/STOP**-knop, open de deksel en laat het apparaat zo'n 10 tot 20 minuten tot kamertemperatuur opwarmen.
3. Als het display “**EE0**” toont na het indrukken van **START/STOP**, is de temperatuursensor niet aangesloten, laat de sensor controleren door een gekwalificeerde expert.

### **Voor het eerste gebruik**

1. Controleer eerst of alle onderdelen en accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
2. Maak alle onderdelen schoon volgens sectie “**Schoonmaak en onderhoud**”
3. Stel de broodmaker in op bakken en bak zonder inhoud voor ongeveer 10 minuten. Als het is afgekoeld dient u het nog een keer schoon te maken.
4. Droog alle onderdelen goed af en zet alles in elkaar zodat het apparaat klaar is voor gebruik.

Hoe brood te bakken

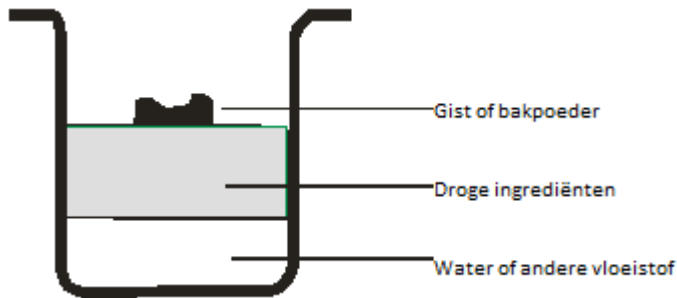
1. Plaats de bak op zijn positie en draai deze met de klok mee tot deze klikt op de juiste positie. Plaats het kneedmes op de aandrijfas. Het wordt aanbevolen om gaten te vullen met

hittebestendige margarine voor het plaatsen van de kneders, dit voorkomt dat het deeg onder de kneders vastplakt en de kneders kunnen makkelijk uit het brood worden verwijderd.

2. Plaats de ingrediënten in de broodbak. Houd de volgorde van het recept aan.

Meestal moet het water of de vloeibare substantie er eerst in, voeg dan suiker, zout en meel toe, altijd het gist of bakpoeder als laatste toevoegen.

Opmerking: de maximale hoeveelheid meel en gist hangen af van het recept.



**OPMERKING:** De maximale hoeveelheid meel en gist afzonderlijk is **590g** en **6g**.

3. Maak met uw vinger een kleine deuk aan één kant van het meel. Voeg de gist toe in de deuk, zorg dat die niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of zout.

4. Doe de deksel voorzichtig dicht en steek de stekker in het stopcontact.

5. Druk op de Menu-knop tot het door u gewenste programma is geselecteerd.

6. Druk op de **KLEUR**-knop om de gewenste korstkleur in te stellen.

7. Druk op de **BROOD**-knop om de gewenste grote in te stellen (650g of 800g).

8. Stel de vertragingstijd in met de + of - knop. Deze stap kan worden overgeslagen als u de broodmaker meteen wilt laten beginnen.

9. Druk op de **START/STOP**-knop om te beginnen.

10. Bij de programma's Basic, Frans, Volkoren, Snel, Zoet, Ultrasnel, Cake en Sandwich zullen er 10 piepjes klinken tijdens de bereiding. Dit is om u erop te wijzen ingrediënten toe te voegen.

Open de deksel en voeg wat ingrediënten toe. Het is mogelijk dat stoom ontsnapt door de ventilatieopeningen in de deksel tijdens het bakken. Dit is normaal.

11. Als het proces is voltooid, zullen er 10 piepjes klinken en zal de werkverlichting uitgaan. U kunt de **START/STOP**-knop voor ongeveer 2 seconden inhouden om het proces te stoppen en het brood eruit te halen. Open de deksel en gebruik ovenwanten, pak de handgreep van de broodbak stevig vast. Draai de bak tegen de klok in en trek voorzichtig de bak recht omhoog uit het apparaat.

12. Gebruik een spatel die niet plakt om het brood voorzichtig los te maken van de bak.

**Waarschuwing: de broodbak en het brood kan erg heet zijn! Wees altijd voorzichtig en gebruik ovenwanten.**

13. Draai de broodbak ondersteboven op een schoon werkoppervlak en schud voorzichtig tot het brood op het rooster valt.

14. Haal het brood voorzichtig uit de bak en laat het 20 minuten afkoelen voor het snijden.

15. Indien u niet in de kamer bent of niet op **START/STOP** heeft gedrukt na de voltooiing van de bereiding, wordt het brood automatisch gedurende 1 uur warmgehouden, als u het brood eruit wil halen, stop het programma dan door op **START/STOP** te drukken.

16. Als het apparaat niet meer gebruikt wordt, haal dan de stekker uit het stopcontact.

**Opmerking: Voor het snijden van het brood, dient u de haak te gebruiken om het kneedmes uit de bodem van het brood te halen. Het brood is heet, gebruik nooit een hand om het kneedmes te verwijderen.**

## . Speciale uitleg

### 1. Voor snel brood

Snel brood wordt gemaakt met bakpoeder die geactiveerd wordt door vocht en warmte. Voor perfect snel brood wordt aangeraden om alle vloeistoffen onderin de broodbak te doen en droge

ingrediënten bovenop. Tijdens het mengen van snel brood, kunnen beslag en droge ingrediënten zich ophopen in de hoeken van de bak, mogelijk is het nodig het apparaat te helpen met het mengen om meelklonten te vermijden. Gebruik in dat geval een rubberen spatel.

## **2. Over het ultrasnelle programma**

De broodmaker kan binnen 1 uur brood bakken met het ultrasnelle programma. Met deze instelling kan er in 58 minuten brood worden gebakken, het brood is dan wel wat compacter. Merk wel op dat het toegevoegde water in het bereik van 48—50°C moet zijn, u dient een kookthermometer te gebruiken om de temperatuur te meten. De watertemperatuur is erg belangrijk bij het bakken. Als de watertemperatuur te laag is, rijst het brood niet tot de juiste verwachte hoogte; als de watertemperatuur te hoog is, wordt de gist gedood voor het rijzen, wat ook grote invloed heeft op het bakken.

## **Schoonmaak en onderhoud**

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

1. Broodbak: Schrob de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende of bijtende middelen om de antiaanbaklaag te beschermen. De bak dient helemaal opgedroogd te zijn voor deze terug wordt geplaatst.
2. Kneedmes: Als het kneedmes lastig te verwijderen is van de as, dient u de bak met warm water te vullen en laat het ongeveer 30 minuten trekken. De kneder kan dan gemakkelijk worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Veeg het mes voorzichtig schoon met een vochtige katoenen doek, merk op dat de broodbak en het kneedmes ook geschikt voor de vaatwasser.
3. De deksel en het ruitje: maak de deksel binnen en buiten schoon met een vochtige doek.
4. Behuizing: veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een vochtige doek. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen omdat dit de glimmende buitenkant aantast. Nooit de behuizing in water onderdompelen om het schoon te maken.
5. Voordat de broodmaker weggezet wordt voor opslag dient u te zorgen deze deze helemaal is afgekoeld, en

schoon en droog is, plaats de lepel en het kneedmes in de la, en sluit de deksel.

### *Introductie van broodingrediënten*

#### **1. Broodmeel**

Broodmeel bevat veel gluten (het kan daardoor ook bloem met veel gluten heten en bevat daardoor veel proteïne), het geeft elasticiteit en zorgt dat het brood niet inzakt na het rijzen. Omdat er meer gluten in zitten dan bij gewoon bloem, kan het ook worden gebruikt bij groter brood en een betere structuur. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt bij het maken van brood.

#### **2. Gewoon meel**

Meel dat geen bakpoeder bevat is ook geschikt om brood mee te bakken.

#### **3. Volkoren meel**

Volkoren meel wordt van granen gemaakt. Het bevat tarwekiemen en gluten. Volkoren meel is zwaarder en voedzamer dan gewoon meel. Het brood dat van volkoren meel wordt gemaakt is meestal kleiner. Veel recepten combineren volkoren meel met broodmeel voor het beste resultaat.

#### **4. Boekweitmeel**

Boekweitmeel is een soort meel met veel voedingsstoffen en is gelijkwaardig aan volkoren meel. Om het volume te behouden na het rijzen, moet het gebruikt worden in combinatie met genoeg broodmeel.

#### **5. Zelfrijzend meel**

Een type meel dat bakpoeder bevat dat specifiek voor het maken van cake gebruik wordt.

#### **6. Maïsmeel en havermoutmeel**

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

#### **7. Suiker**

Suiker is een belangrijk ingrediënt voor een zoetere smaak en de kleur van het brood. Het wordt ook beschouwd als voeding voor de gist in het brood. Veelal wordt witte suiker gebruikt. Bruine suiker of poedersuiker kan ook worden gebruikt indien nodig.

#### **8. Gist**

Na het gistingsproces produceert het gist koolstofdioxide. De koolstofdioxide laat het brood uitzetten maakt de binnenkant zachter. Echt heeft gist koolhydraten uit suiker en meel nodig als voeding.

1 eet. actieve droge gist = 3/4 eet. instant-gist

1,5 eet. actieve droge gist =1 eet. instant-gist

2 eet. actieve droge gist =1,5 eet. instant-gist

Gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat de schimmels erin sterven bij een hoge temperatuur, voor gebruik eerst de productiedatum en houdbaarheid van de gist controleren. Zet het na gebruik zo snel mogelijk weer terug in de koelkast. Meestal is de oorzaak van het niet rijzen van brood slechte gist.

Met de onderstaande manieren kunt u controleren of uw gist nog vers en actief is.

(1) Giet 1/2 kop warm water (45-50 graden) in een maatbeker.

(2) Doe 1 eetlepel suiker in het kopje en roer, voeg vervolgens 2 eetlepels gist over het water.

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

(4) Het schuim zou moeten reiken tot 1 kopje. Anders is de gist dood of inactief.

## 9. Zout

Zout is nodig om de smaak van het brood en de korstkleur te verbeteren. Maar zout kan ook gist weerhouden van het rijzen. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Maar brood zou groter worden zonder zout.

## 10. Ei

Eieren kunnen de broodtextuur verbeteren, het brood voedzamer en groter maken. Het ei moet gepeld en goed geroerd worden.

## 11. Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan kan brood zachter maken en de houdbaarheid verlengen. Boter dient voor gebruik te worden gesmolten of in stukjes te worden gehakt.

## 12. Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor het **Ultrasnel** rijzen van brood en cake. Omdat er geen rijstijd nodig is en het lucht produceert, zal de lucht bubbels maken die de textuur van brood zachter maakt met een chemische principe.

## 13. Natriumbicarbonaat

Het is gelijkwaardig aan bakpoeder. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.

## 14. Water en andere vloeistoffen

Wat is een essentieel ingrediënt bij het maken van brood. Normaal gesproken is een watertemperatuur tussen 20°C en 25°C het beste. Het water kan vervangen worden door verse melk over water gemengd met 2% melkpoeder, wat de smaak van het brood en de korstkleur verbetert. Sommige recepten vragen voor sap om de broodsmak te verbeteren, bijv. appelsap, sinaasappelsap, citroensap en dergelijke.

## AFMETEN VAN INGREDIËNTEN

Een belangrijke stap voor het maken van goed brood is de juiste hoeveelheid ingrediënten. Het wordt aanbevolen een maatbeker of maatlepel te gebruiken voor de juiste hoeveelheden, anders kan het brood sterk aangetast worden.

### 1. Wegen van vloeibare ingrediënten

Water, verse melk of melkpoederoplossing dienen te worden afgemeten met maatbekers. Lees de hoeveelheid af door horizontaal de maatbeker af te lezen. Als u olie of andere ingrediënten afmeet, dient u de maatbeker zorgvuldig schoon te maken zonder andere ingrediënten.

### 2. Droge metingen

Droge metingen dienen te worden gedaan door voorzichtig met een lepel ingrediënten toe te voegen aan de maatbeker en daarna af te strijken met een mes. Schep eruit wat er te veel is. Deze extra hoeveelheid kan de balans van het recept verstoren. Bij het meten van kleine hoeveelheden van droge ingrediënten dient de maatlepel gebruikt te worden. Metingen dienen vlak gemaakt te worden, niet met hoopjes omdat dit de belangrijke balans van het recept kan verstoren.

### 3. Volgorde van toevoeging

De volgorde van het toevoegen van ingrediënten dient aangehouden te worden, over het algemeen is de volgorde: vloeibaar ingrediënt, eieren, zout en melkpoeder, etc. Bij het toevoegen van ingrediënten dient het meel niet helemaal nat te worden door de vloeistof. De gist mag alleen op droog meel worden geplaatst. En gist mag niet met zout in aanraking komen. Als u de vertragingfunctie voor een langere tijd gebruikt, voeg dan nooit bederfelijke ingrediënten toe als eieren en fruit.

## KOOKBOEK BROODMAKER

### NORMAAL BROOD:

HOEVEELHEDEN	650g		800g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olie	2 eetlepels	24g	3 eetlepels	36g
3. Zout	1 theelepel	7g	1,5 theelepel	10g
4. Suiker	2 eetlepels	24g	3 eetlepels	36g
5. Meel	3 kopjes	420g	3 1/2 kopjes	490g
6. Gist	0,5 theelepel	1,5g	0,5 theelepel	1,5g

**FRANS BROOD:**

HOEVEELHEDEN	650g		800g	
1. Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olie	2 eetlepels	24g	3 eetlepels	36g
3. Zout	1,5 theelepel	10g	2 theelepel	14g
5. Suiker	1,5 eetlepels	18g	2 eetlepels	24g
4. Meel	3 kopjes	420g	3 1/2 kopjes	490g
6. Gist	0,5 theelepel	1,5g	0,5 theelepel	1,5g

**VOLKOREN BROOD:**

HOEVEELHEDEN	650g		800g	
1. Water	260ml	260g	340ml	340g
2. Olie	2 eetlepels	24g	3 eetlepels	36g
3. Zout	4 theelepels	7g	2 theelepel	14g
4. Volkoren	1 kop	110g	2 kopjes	220g
5. Meel	2 kopjes	280g	2 kopjes	280g
6. Bruine suiker	2 eetlepels	18g	2,5 eetlepels	23g
7. Melkpoeder	2 eetlepels	14g	3 eetlepels	21g
8. Gist	0,5 theelepel	1,5g	0,5 theelepel	1.5g

**SNEL BROOD:**

HOEVEELHEDEN	800g	
1. Water (40~50°C)	320ml	320g
2. Olie	2 eetlepels	24g
3. Zout	1,5 theelepel	10g
4. Suiker	2 eetlepels	24g
5. Meel	3 1/2 kopjes	490g
6. Gist	2 theelepel	6g

**ZOET BROOD:**

HOEVEELHEDEN	650g		800g	
1. Water	280ml	280g	340ml	340g
2. Plantaardige olie	2 eetlepels	24g	3 eetlepels	36g
3. Zout	1,5 theelepel	10g	2 theelepel	14g
4. Suiker	3 eetlepels	36g	4 eetlepels	48g
5. Meel	3 kopjes	420g	3 1/2 kopjes	490g
6. Melkpoeder	2 eetlepels	14g	2 eetlepels	14g
7. Gist	0,5 theelepel	1,5g	0,5 theelepel	1.5g

**GLUTENVRIJ:**

HOEVEELHEDEN	650g	800g
1. Water	280ml	340ml
2. Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
3. Zout	1	1 1 / 2
4. Glutenvrije meel	3 kopjes	4 kopjes
5. Suiker	2 eetlepels	2 eetlepels
6. Gist	2 theelepels	1,5 theelepel

**ULTRASNEL BROOD:**

HOEVEELHEDEN	650g	
1. Water (40~50°C)	270ml	270g
2. Olie	2 eetlepels	24g
3. Zout	1 theelepel	7g
4. Suiker	3 eetlepels	36g
5. Meel	3 kopjes	420g
6. Gist	2 theelepels	6g

**DEEG:**

HOEVEELHEDEN	/	
1. Water	360ml	360g
2. Olie	2 eetlepels	24g
3. Zout	1,5 theelepel	10g
4. Gezeefde meel	4 kopjes	560g
5. Suiker	2 eetlepels	24g
6. Gist	0,5 theelepel	1.5g

**JAM:**

HOEVEELHEDEN	/	
1. Geprakte aardbei	4 kopjes	
2. Suiker	1 kop	230g
3. Puddingpoeder	1 kop	150g

**CAKE:**

HOEVEELHEDEN	/	
1. Cake-olie	2 eetlepels	24g
2. Suiker	8 eetlepels	96g
3. Ei	6	270g
4. Zelfrijzend meel	250 g	
5. Smaakversterker	1 theelepel	2g
6. Citroensap	1,3 eetlepel	10g
7. Gist	1 theelepel	3g

## SANDWICHBROOD:

HOEVEELHEDEN	650g		800g	
Water	270 ml	270g	360 ml	360g
Boter of margarine	1,5 eetlepels		2 eetlepels	
Zout	1,5 theelepel	10g	2 theelepels	14g
Suiker	1,5 eetlepel	18g	2 eetlepels	24g
Melkpoeder	1,5 eetlepel	10g	2 eetlepels	14g
Broodmeel	3 kopjes	420g	4 kopjes	560g
Droge gist	1 theelepel	3g	1 theelepel	3g

## PROBLEEMOPLOSSING

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Vragen &amp; antwoorden over de broodmaker</b>	Er komt rook uit de bakruimte of uit de ventilatieopening en.	De ingrediënten plakken aan de bakruimte of aan de buitenkant van de broodbak	Haal de stekker uit het stopcontact en maak de buitenkant van de broodbak of broodruimte schoon.
	Het brood zakt in het midden in en is onderin vochtig	Het brood heeft te lang in de bak gezeten na het bakken en warmhouden.	Haal het brood eruit voordat de warmhoudfunctie is afgelopen.
	Het is lastig om het brood uit de broodbak te halen.	De onderkant van het brood zit vast aan het kneedmes	Maak het kneedmes en de as schoon na het bakken. Indien nodig, vul de broodbak met warm water gedurende 30 minuten, daarna kan het kneedmes gemakkelijk worden verwijderd en worden schoongemaakt.
	De ingrediënten mengen niet of het brood is niet goed gebakken.	Er is een verkeerd programma gekozen	Controleer het gekozen programma en de andere instellingen.
		De START/STOP-knop werd ingedrukt toen een programma bezig was	Gebruik deze ingrediënten niet meer en begin opnieuw
		De deksel is meermaals opengegaan toen een programma bezig was	Nooit vaak de deksel openen, alleen indien noodzakelijk, zoals om ingrediënten toe te voegen. Controleer dat u de deksel goed sluit.
		Een lange stroomuitval toen een programma bezig was	Gebruik deze ingrediënten niet meer en begin opnieuw.
		Het draaien van het kneedmes wordt geblokkeerd	Controleer dat het kneedmes niet geblokkeerd wordt door granen en dergelijk. Haal de broodbak eruit en kijk of het mes te draaien valt. Als dit niet het geval is, dient u het apparaat

			naar de klantenservice te sturen.
	Het apparaat start niet. Het display toont HHH	Het apparaat is nog steeds heet van het vorige bakproces	Haal de stekker uit het stopcontact, haal de broodbak eruit en laat het tot kamertemperatuur afkoelen, steek de stekker weer in het apparaat en begin opnieuw.
<b>Problemen met recepten</b>	Het brood rijst te snel	Te veel gist of meel of te weinig zout	a/b
		Of een combinatie van deze	
	Het brood rijst niet of niet voldoende	Geen of te weinig gist	a/b
		Oude of muffe gist	e
		Vloeistof te warm	c
		De gist is in aanraking gekomen met de vloeistof	d
		Verkeerde meel of oude gist	e
		Te veel of te weinig vloeistof	a/b/g
	Het deeg rijst te hard en gaat over de broodbak heen	Niet genoeg suiker	a/b
		Als het water te zacht is fermenteert het gist meer	f
	Het brood zakt in het midden in elkaar	Te veel melk beïnvloedt de fermentatie van de gist	c
		Het deegvolume is groter dan de bak en het brood zakt.	a/f
	Zwarte, klonterige structuur	De fermentatie is te kort of te snel, wat zorgt voor een hoge temperatuur van het water, de bakkamer of overvloedige vochtigheid	c/h/i
		te veel meel of weinig vloeistof	a/b/g
		niet genoeg gist of suiker	a/b
		te veel fruit, tarwemeel of een van de andere ingrediënten	B
		Oud meel, warme vloeistoffen laten het deeg snel rijzen en het brood zakt in voor het bakken	e
geen zout of niet genoeg suiker			
Het brood is niet gaar in het midden	te veel vloeistof		
	Te veel of te weinig vloeistof	a/b/g	
	te hoge luchtvochtigheid	h	
	recepten met vochtige ingrediënten, zijn bijv. yoghurt	g	
	te veel water	g	

	Open of te grove structuur, of te veel gaten	geen zout	b
		hoge vochtigheid, warm water	h/i
		te veel vloeistof	c
	Champignonachtige, ongare oppervlak	het broodvolume is te groot voor de bak	a/f
		te veel meel, vooral bij witbrood	f
		te veel gist of te weinig zout	a/b
		te veel suiker	a/b
		zoete ingrediënten naast suiker	b
	De sneetjes zijn niet gelijk en er zitten klonten in het midden	Het brood is niet voldoende gekoeld (de damp heeft niet kunnen ontsnappen)	j
	Meelafzettingen op de broodkorst	het meel is niet goed behandeld tijdens het kneden	g/i

- y) Meet de ingrediënten juist af.  
z) Pas de hoeveelheid ingrediënten aan en controleer dat alles is toegevoegd.  
aa) Gebruik een andere vloeistof of laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de ingrediënten toe in de volgorde zoals het recept benoemt, maak een kleine gleuf in het midden van het meel en plaats daar de gekruimelde of gedroogde gist, vermijd dat gist en de vloeistof met elkaar in contact komen.  
bb) Gebruik alleen verse en correct opgeslagen ingrediënten.  
cc) Verminder de totale hoeveelheid ingrediënten, gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid meel. Verminder alle ingrediënten met 1/3.  
dd) Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als er ingrediënten die water bevatten worden gebruikt, moet de toegevoegde hoeveelheid water wordt verminderd.  
ee) Bij erg vochtig weer verwijdert u 1-2 eetlepels water.  
ff) Gebruik bij warm weer niet de timerfunctie. Gebruik koude vloeistoffen.  
gg) Haal het brood meteen uit de bak na het bakken en laat het op het rooster afkoelen gedurende minimaal 15 minuten voordat u het snijdt.  
hh) Verminder de hoeveelheid gist of van alle ingrediënten met 1/4 deel.  
ii) Nooit de bak invetten!  
jj) Voeg een eetlepel tarwegluten toe aan de deeg.

## 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.

# ESPAGNOL

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de usar la máquina y guárdelo para consultas futuras.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Antes de usar este electrodoméstico, siempre debe tomar las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- 1. Lea todas las instrucciones del manual.**
2. Antes del uso, verifique que la tensión en la corriente se corresponda con la tensión informada en la placa de características de la máquina.
3. No use ningún electrodoméstico con el cable de alimentación o enchufe dañados, si presenta fallas, luego de haberse caído o con algún desperfecto. En estos casos, lleve el aparato al fabricante o su agente de servicios técnicos más cercano para que sea revisado y reparado si es necesario.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, enchufe o la carcasa de la máquina en agua ni en cualquier otro líquido.
6. Desenchufe la máquina de la corriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar accesorios y antes de cualquier operación de limpieza.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones graves.
9. No coloque la máquina sobre o cerca de fogones

calientes ya sean de gas o eléctricos, próxima de hornos ni otras fuentes de calor.

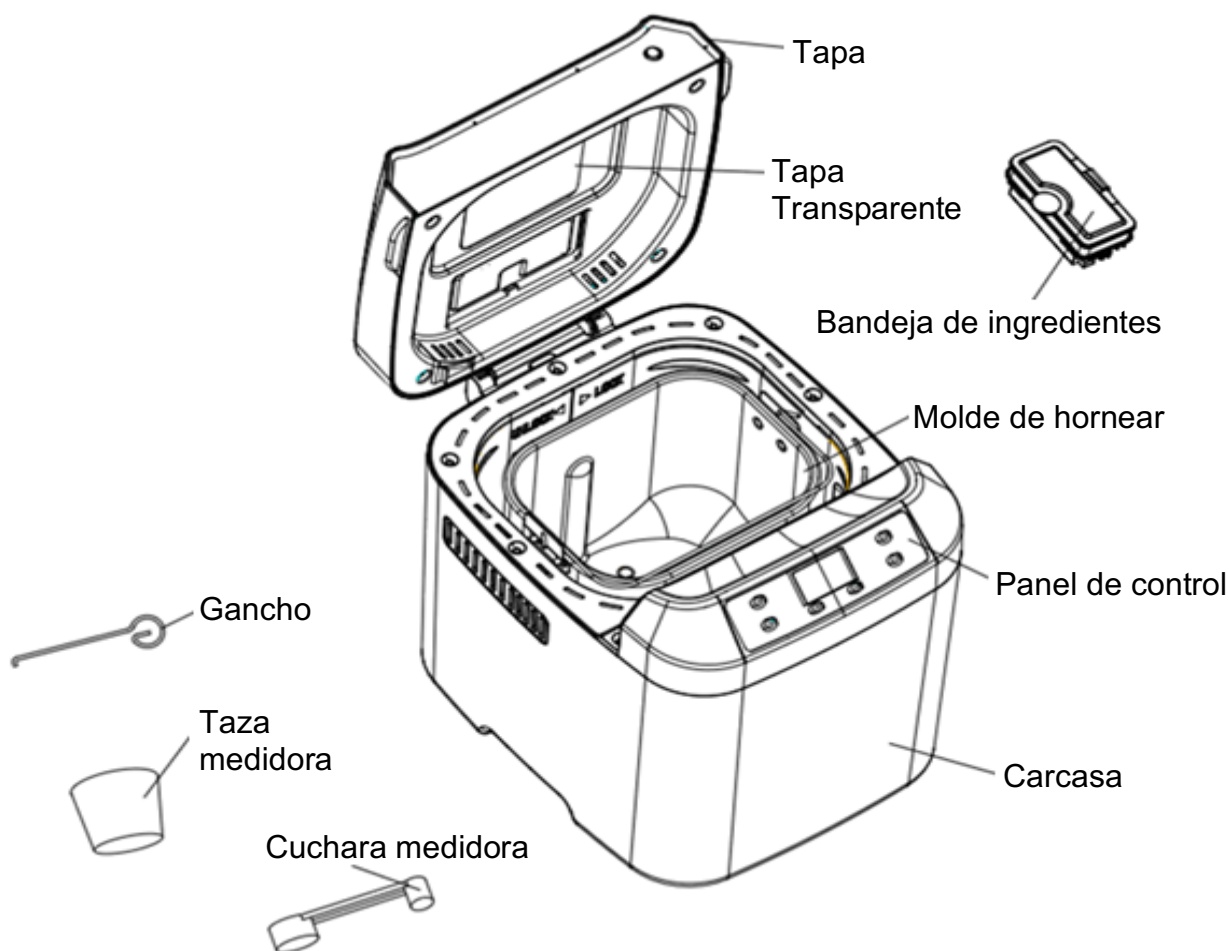
- 10.No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina mientras esté en uso.
- 11.Nunca encienda la máquina sin el molde de hornear en su interior, ni con el molde vacío.
- 12.Nunca golpee el molde de hornear por ninguna de sus partes para sacarlo de la máquina; esto podría deformar y comprometer el molde de los panes.
- 13.No se deben introducir láminas de metal u otros materiales en la máquina de hacer pan; esto puede provocar un incendio o cortocircuito.
- 14.Esta máquina puede ser utilizada por niños con 8 o más años de edad, personas con discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados, hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro de la máquina y estén conscientes de los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con la máquina de hacer pan. Los niños no deben realizar la limpieza ni darle mantenimiento a esta máquina, a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados.
- 15.Mantenga la máquina y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 16.Nunca cubra la máquina de hacer pan con toallas u otros materiales, el calor y el vapor deben poder escapar libremente de la máquina. Cubrir la máquina con materiales combustibles puede provocar un incendio por sobrecalentamiento durante el uso.

- 17.No utilice esta máquina para otro propósito que no sea el indicado.
- 18.Siempre use la máquina sobre una superficie firme, nivelada y seca.
- 19.No use este aparato al aire libre.
- 20.El cable de alimentación de tiene un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la corriente de su casa esté también conectado a tierra.
- 21.Esta máquina está diseñada para ser utilizada en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de campo;
  - a disposición de clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencia;
  - en posadas, pensiones y otros tipos de alojamiento.
- 22.La máquina de hacer pan no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador o sistema de control remoto externos.
- 23.No opere la máquina sin haber colocado el molde en su cámara interior, para evitar el mal funcionamiento del aparato.
- 24.Esta máquina puede ser utilizada por niños con a partir de 8 años, siempre que estén supervisados, hayan sido instruidos en el uso seguro de la máquina y estén conscientes de los peligros involucrados.
- 25.La limpieza y el mantenimiento básico de la máquina no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 o más años de edad y estén siendo supervisados por un

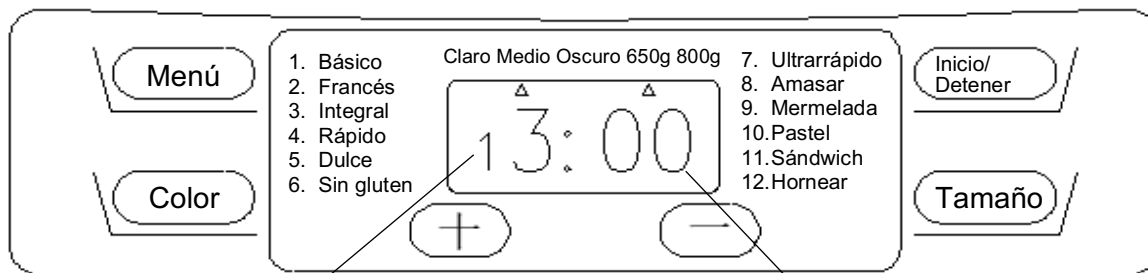
adulto.

26.No debe utilizar la máquina luego de haber sufrido una caída, si observa señales evidentes de daño o si presenta cualquier tipo de fuga o desperfecto.

### DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



### PANEL DE CONTROL



Este número indica el programa de horneado seleccionado.

Este es el tiempo de operación para el programa seleccionado.

## DESPUÉS DE ENCHUFAR LA MÁQUINA

La máquina emitirá un pitido inmediatamente después de enchufar el cable de alimentación a la corriente y seguidamente aparecerá “3:00” en la pantalla del panel de control. En este momento los dos puntos “:” entre “3” y “00” están fijos y no parpadean; las flechas encima de “3:00” aparecen apuntando para 800g y **MEDIO**. Esta es la configuración predeterminada.

## INICIO/DETENER

Este botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.

Para iniciar un programa, presione el botón **INICIO/DETENER** una sola vez. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos “:” en la pantalla del panel comenzarán a parpadear, la luz de trabajo se iluminará y la máquina iniciará el horneado. Cuando empieza el procedimiento todos los botones del panel de control se desactivan excepto **INICIO/DETENER**. Esta función ayuda a evitar cualquier interrupción no intencionada del programa.

Para detener el horneado en ejecución, presione **INICIO/DETENER** por aproximadamente 2 segundos. Escuchará un pitido y la luz de trabajo se apagará, indicando que el programa de horneado fue detenido.

## Función PAUSA

Después de haber empezado el horneado, puede interrumpirlo a cualquier momento presionado **INICIO/DETENER** una vez. Esto pausará la operación manteniendo la configuración en la memoria y el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla. Oprima el botón **INICIO/DETENER** nuevamente para continuar el programa. Si no presiona ningún botón dentro de 10 minutos el programa continuará automáticamente.

## MENÚ

Este botón se utiliza para seleccionar uno de los 12 programas de horneado predeterminados. El programa en pantalla cambiará cada vez que presione el botón (acompañado de un pitido corto). Para escoger uno presione el botón continuamente hasta que aparezca en la pantalla. A continuación se explican las operaciones incluidas en cada programa.

1. **Básico**: amasar, fermentar y hornear pan normal (receta básica). También puede agregarle ingredientes a su masa para aumentar el sabor del pan.
2. **Francés**: amasar, fermentar y hornear con un tiempo de fermentación mayor. El pan horneado con este programa generalmente tendrá la corteza más crujiente y una textura ligera.
3. **Integral**: amasar, fermentar y hornear pan de trigo integral. No se recomienda utilizar la función retardar ya que pueden obtenerse malos resultados.
4. **Rápido**: amasar, fermentar y hornear pan en menos tiempo que el pan básico. El pan horneado con este programa suele ser más pequeño y con una textura densa.
5. **Dulce**: amasar, fermentar y hornear pan dulce. También puede agregarle ingredientes a su masa para aumentar el sabor del pan.
6. **Sin gluten**: amasar, fermentar y hornear pan sin gluten. Puede agregarle ingredientes a su masa para aumentar el sabor del pan.
7. **Ultrarrápido**: amasar, fermentar y hornear pan en el menor tiempo posible. Por lo general, el con este programa el pan queda más pequeño y rugoso que con el programa Rápido.
8. **Amasar**: amasar y fermentar la masa, sin hornear. Después puede retirar la masa de la máquina y utilizarla para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9. **Mermelada**: hervir mermeladas y confituras cremosas. Las frutas o verduras se deben cortar en trozos pequeños antes de colocarlas en el molde de hornear.
10. **Pastel**: amasar, fermentar y hornear, usando bicarbonato o levadura para la fermentación.

11. **Sándwich**: amasar, fermentar y hornear pan tipo sándwich. Este programa es para hornear panes con textura ligera y la corteza más fina.
12. **Hornear**: solo hornear, sin amasar ni fermentar. También se usa para aumentar el tiempo de horneado en los programas ya seleccionados

## **COLOR**

Con este botón puede seleccionar la tonalidad del color para la corteza del pan, entre **CLARO**, **MEDIO** u **OSCURO**. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el deseado. Este botón no es aplicable a los programas Amasar y Mermelada.

## **TAMAÑO DEL PAN**

Presione el botón **TAMAÑO** para seleccionar el tamaño de la barra de pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de la elaboración depende del tamaño del pan. Este botón no se aplica a los programas Rápido, Amasar, Mermelada, Pastel y Hornear.

## **Función PROGRAMAR**

Si desea que la máquina de hacer pan no empiece la elaboración de inmediato, puede utilizar esta función para configurar un tiempo de retardo. Para esto use los botones “+” o “-” y defina cuánto tiempo pasará para que su pan esté listo. Tenga en cuenta que el tiempo de retardo ajustado debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, una vez finalizado el tiempo de espera, el pan estará listo para servir caliente. Primero se deben seleccionar el programa y el color, luego presionar “+” o “-” para aumentar o disminuir el retardo en intervalos de 10 minutos. El retardo máximo es de 13 horas.

**Ejemplo:** Suponga que son las 8:30 pm y desea que su pan esté listo para la mañana siguiente a las 7 en punto, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el programa deseado, color, tamaño de la barra y luego presione “+” para aumentar el tiempo hasta que aparezca 10:30 en la pantalla. Luego presione el botón **INICIO/DETENER** para activar este programa. Puede ver los dos puntos “:” parpadeando en la pantalla y una cuenta regresiva mostrando el tiempo restante. A las 7:00 am tendrá pan fresco en la máquina, si no desea sacar el pan inmediatamente, la máquina activa la función mantener caliente durante 1 hora.

### **Notas:**

1. **Esta función no es aplicable a los programas Ultrarrápido, Mermelada y Hornear.**
2. **Para hornear con retardo le recomendamos que evite el uso de ingredientes vulnerables a la descomposición, tales como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.**

## **Función MANTENER CALIENTE**

Después de horneado, el pan se mantiene caliente automáticamente durante 60 minutos. Si desea sacar el pan, desactive la función mantener caliente presionando **INICIO/DETENER**.

## **Adición automática de frutas**

Antes de iniciar el programa seleccionado, coloque las frutas cortadas en pedazos pequeños dentro de la bandeja de ingredientes. Estos ingredientes serán incorporados a la masa de forma automática durante la elaboración del pan.

## **MEMORIA**

Si de repente hay una falla de energía eléctrica y se interrumpe la elaboración del pan, el proceso continuará automáticamente en los próximos 10 minutos, incluso sin presionar el botón **INICIO/DETENER**. Si el período de interrupción pasa de 10 minutos, la memoria se borrará y deberá reiniciar la máquina. Sin embargo, si en el momento de la interrupción el proceso estaba

reciente en la fase de amasado, puede presionar **INICIO/DETENER** directamente para retomar el programa desde el principio.

## CONDICIONES DE TRABAJO

La máquina funciona bien en un amplio rango de temperaturas. No obstante, el tamaño de la barra de pan puede variar significativamente de hacerlo en una habitación muy cálida para una habitación muy fría. Sugerimos que la máquina de hacer pan sea usada en un local con temperatura ambiente de 15 a 34 °C.

## ADVERTENCIAS EN PANTALLA

1. Si la pantalla muestra “**HHH**” (acompañado de 5 pitidos cortos) después de haber iniciado el programa, significa que la temperatura en la cámara interior está demasiado alta. Detenga el programa en ejecución, abra la tapa y deje que la máquina refresque por 10 a 20 minutos.
2. Si la pantalla muestra “**LLL**” (acompañado de 5 pitidos cortos) después de presionar el botón **INICIO/DETENER** excepto en el programa Hornear, significa que la temperatura en la cámara interior es demasiado baja. Detenga el programa presionando **INICIO/DETENER**, abra la tapa y deje reposar la máquina por 10 a 20 minutos hasta que vuelva a la temperatura ambiente.
3. Si la pantalla muestra “**EE0**” después de haber presionado **INICIO/DETENER**, significa que el sensor de temperatura está desconectado o dañado, acuda al centro de asistencia para que un experto autorizado revise el sensor.

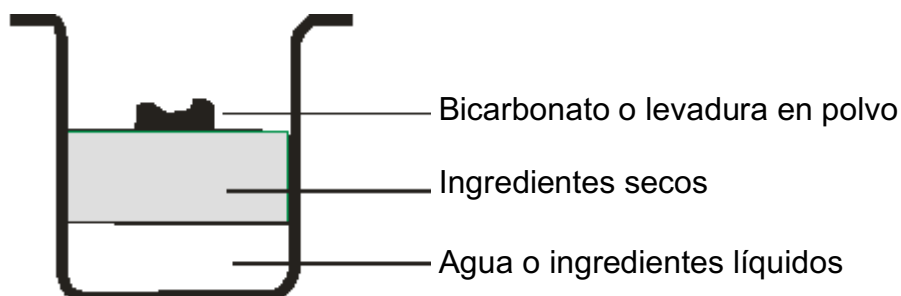
## ANTES DEL PRIMER USO

1. Compruebe que tenga todas las piezas y accesorios y que estén en perfecto estado.
2. Limpie todos los componentes de la máquina siguiendo las orientaciones en la sección de “**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**” del manual.
3. Encienda la máquina con el programa Hornear y déjela funcionar con el molde vacío durante 10 minutos. Después espere que se enfríe por completo y límpiela una vez más.
4. Seque bien todas las piezas y móntelas en la máquina; que ahora estará lista para el uso.

## ELABORACIÓN DEL PAN

1. Coloque el molde de hornear en la cámara interior de la máquina y gírelo en sentido horario hasta que encaje en la posición correcta. Inserte la cuchilla amasadora en el eje central. Se recomienda rellenar los huecos con margarina termo-resistente antes de colocar la cuchilla, esto evita que la masa se pegue debajo de la cuchilla y que estas se puedan sacar del pan con mayor facilidad.
2. Coloque los ingredientes en el molde de hornear. Siga el orden mencionado en la receta. En general, primero se coloca el agua o las sustancias líquidas, luego se agrega el azúcar, sal y harina, siempre agregue levadura o polvo de hornear como último ingrediente.

**Nota:** las cantidades máximas de harina y levadura que se pueden utilizar varían con la receta.



**Nota:** La cantidad máxima de harina y levadura por separado es 590 g y 6 g, respectivamente.

3. Con el dedo, haga una pequeña hendidura sobre la harina. Agregue la levadura en la hendidura y asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado y enchufe el cable de alimentación a la corriente.
5. Presione el botón **MENÚ** hasta que seleccione el programa deseado.
6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar la tonalidad deseada para la corteza del pan.
7. Presione el botón **TAMAÑO** para seleccionar el tamaño deseado (barra de 650 o de 800 g).
8. Configure el tiempo de retardo si lo desea presionando el botón "+". Este paso puede omitirse si desea que la máquina comience a hacer el pan de inmediato.
9. Presione el botón **INICIO/DETENER** para iniciar la elaboración del pan.
10. Para los programas Básico, Francés, Integral, Rápido, Dulce, Ultrarrápido, Pastel y Sándwich, se escucharán 10 pitidos durante el proceso. Estos son para señalizarle que debe agregar ingredientes al molde. Abra la tapa y ponga los ingredientes correspondientes. Es posible que escape vapor por las ranuras de ventilación de la tapa. Esto es completamente normal.
11. Cuando el pan esté listo se escucharán 10 pitidos y la luz de trabajo se apagará. Puede presionar **INICIO/DETENER** durante 2 segundos para parar el proceso y sacar el pan del molde. Abra la tapa usando guantes de cocina, agarre firmemente el asa del molde, gire el molde en sentido anti-horario para liberarlo de la cámara y luego levántelo suavemente hacia arriba y hacia afuera para sacarlo de la máquina.
12. Use una espátula antiadherente para soltar suavemente el pan de los bordes del molde.  
**Atención: ¡El pan y el molde pueden estar muy calientes! Siempre manipule la máquina y sus accesorios usando guantes de cocina.**
13. Ponga el molde de hornear boca abajo sobre una superficie limpia y resistente al calor, luego agite suavemente hasta que el pan caiga del molde.
14. Saque el pan con mucho cuidado y déjelo enfriar durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
15. Si está fuera de la habitación o todavía no ha presionado el botón **INICIO/DETENER**, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora, si desea sacar el pan antes de ese tiempo, detenga el programa definitivamente presionando **INICIO/DETENER**.
16. Desenchufe el cable de alimentación de la corriente cuando acabe de usar la máquina.  
**Nota: Antes de cortar el pan, use el gancho para retirar la cuchilla amasadora escondida en la parte inferior de la barra de pan. El pan estará caliente, nunca use la mano para quitar la cuchilla amasadora.**

## Orientaciones especiales

### 1. Para panes rápidos

Los panes rápidos se hacen con polvo de hornear y bicarbonato de sodio, que se activan con la humedad y el calor. Para hacer panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde y los ingredientes secos en la parte superior. Durante la fase de mezclado para pan rápido, los rebozados e ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, tal vez sea necesario ayudar a la máquina a mezclar la masa para evitar grumos de harina. Si es así, use una espátula de goma.

### 2. Acerca del programa Ultrarrápido

La máquina puede hornear un pan en 1 hora con el programa ultrarrápido. Con este tipo de horneado la textura del pan queda un poco más densa. Tenga en cuenta que el agua de la receta debe estar caliente, con temperatura de 48 a 50 °C. La temperatura del agua es un factor crítico para el rendimiento del horneado, por eso debe usar un termómetro de cocina para conferir. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no alcanzará el tamaño esperado; y si es demasiado alta, la levadura muere antes de hacer crecer el pan, lo que también afectará el rendimiento del horneado.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la corriente y espere que se enfríe antes de limpiarla.

1. Molde de hornear: frótelo por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice agentes cortantes o abrasivos, ya que estos deterioran el revestimiento antiadherente del molde. EL molde se debe de secar completamente antes de colocarlo en la máquina.
2. Cuchilla amasadora: si le resulta difícil retirar la paleta o cuchilla amasadora del eje central, llene el molde con agua tibia y déjelo en remojo durante 30 minutos. Después de eso podrá sacar la amasadora fácilmente para limpiarla. También limpie la cuchilla con cuidado usando un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que tanto el molde como la cuchilla de amasar se pueden lavar en el lavavajillas.
3. Tapa y visor: limpie la tapa con el visor transparente por dentro y por fuera usando un paño ligeramente húmedo.
4. Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos para limpiar la carcasa, ya que esto deteriora el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
5. Antes de guardar la máquina de hacer pan, asegúrese de que se haya enfriado por completo, esté limpia y seca, coloque la cuchara y la cuchilla amasadora en la cámara y cierre la tapa.

## INGREDIENTES PARA HACER PAN

### 1. Harina de pan

La harina de pan tiene un alto contenido de gluten (por lo que también suele llamarse harina de alto contenido de gluten con proteínas) y buena elasticidad, lo que puede evitar que la barra de pan se abra después de la fermentación. Como el contenido de gluten es superior al de la harina común, la harina de pan puede ser utilizada para hacer panes grandes con mejor fibra interior. Esta harina es el ingrediente más importante para hacer pan.

### 2. Harina común

Harina que no contiene levadura, es buena para hacer panes extensos.

### 3. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se muele a partir del grano de trigo entero. Contiene cáscara de trigo y gluten, por eso es más pesada y nutritiva que la harina común. El pan elaborado con esta harina suele ser pequeño. Muchas recetas combinan harina de trigo integral con harina de pan para conseguir mejores resultados.

### 4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también conocida como “harina bruta”, es una especie de harina con alto contenido de fibra, muy similar a la harina integral. Para obtener un buen tamaño después de la fermentación, use esta harina acompañada de una alta proporción de harina de pan.

### 5. Harina con levadura

Este es un tipo de harina que contiene polvo de hornear o bicarbonato de sodio, se utiliza especialmente para hacer pasteles.

### 6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se muelen a partir de los granos de maíz y avena por separado, respectivamente. Estas harinas son ingredientes aditivos para hacer panes toscos, con texturas rugosas y también para resaltar el sabor y la textura del pan.

### 7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente importante para aumentar la dulzura y el color del pan. También es un aditivo que sirve de alimento para las levaduras del pan. La azúcar blanca se utiliza bastante; ya la azúcar parda, en polvo o azúcar de algodón se consideran especiales.

### 8. Levadura

Durante la fermentación la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá la masa del pan y suavizará la fibra interna. Sin embargo, para que la levadura se reproduzca rápidamente, necesita alimentarse con carbohidratos de la azúcar y harina.

1 cucharadita de levadura seca activa = 3/4 cucharadita de levadura instantánea

1,5 cucharadita de levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantánea

2 cucharaditas de levadura seca activa = 1,5 cucharadita de levadura instantánea

La levadura debe ser conservada en el refrigerador ya que el hongo que contiene se muere a altas temperaturas. Antes de usar una levadura, verifique la fecha de producción y su vida útil. Guárdela de nuevo lo antes posible en el refrigerador después de cada uso. Por lo general, la falta de crecimiento de un pan se debe a una mala levadura.

Realice el siguiente experimento para verificar si su levadura es fresca y sigue activa:

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45 - 50 °C) en la taza medidora.

(2) Ponga 1 cucharadita de azúcar blanca en la taza medidora y revuelva bien para disolver, luego eche 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.

(3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante 10 minutos. No revuelva el agua.

(4) La espuma debe subir hasta completar la taza medidora; de lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.

## **9. Sal**

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, la sal puede evitar que la levadura crezca y por lo tanto, el pan con sal tiende a ser menor que el pan sin sal. Nunca use demasiada sal en una receta.

## **10. Huevo**

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, aumentar su valor nutritivo y el tamaño. El huevo no puede contener residuos de cáscara y debe mezclarse uniformemente.

## **11. Manteca, mantequilla y aceite vegetal**

La manteca puede ablandar el pan y reducir su vida útil. Debe derretir la mantequilla o cortarla en pedacitos bien pequeños antes de usarla.

## **12. Polvo de hornear**

El polvo de hornear se utiliza para hacer crecer el pan y el pastel ultrarrápidos. Como estos pueden producir aire sin necesidad de un tiempo de fermentación, el aire formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando un principio químico.

## **13. Bicarbonato de sodio**

El bicarbonato de sodio es un polvo muy similar al polvo de hornear. También se puede utilizar en combinación con levadura para el crecimiento del pan.

## **14. Agua y otros líquidos.**

El agua es un ingrediente fundamental para la elaboración de pan. La mejor temperatura para el agua es entre 200 °C y 250 °C. El agua se puede reemplazar con leche fresca o una mezcla de leche en polvo en agua al 2%, lo que puede mejorar el sabor y el color de la corteza del pan. Algunas recetas pueden requerir jugo de frutas para realzar el sabor del pan, por ejemplo, jugos de manzana, naranja, limón, etc.

## **MEDICIÓN DE INGREDIENTES**

Uno de los pasos importantes para hacer un buen pan es usar la cantidad correcta de ingredientes. Se recomienda encarecidamente que utilice una taza medidora y una cuchara medidora; de lo contrario, la calidad del pan puede verse afectada.

### **1. Medición de ingredientes líquidos**

El agua, la leche fresca o la solución de leche en polvo deben medirse con una taza medidora. Observe el nivel de la taza medidora con los ojos en posición horizontal. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie bien la taza medidora y asegúrese de que no queden residuos de ningún ingrediente anterior.

### **2. Medición de ingredientes secos**

La medición de estos ingredientes deberá ser realizada echándolos suavemente en taza medidora y cuando esté llena, nivelar con un cuchillo. No debe sacudir o golpear taza medidora más de lo necesario para rellenarlo, ya que esa cantidad en exceso puede afectar el rendimiento de la receta. Para medir pocas cantidades de ingredientes secos use la cuchara medidora. Las medidas deben estar niveladas y nunca apiladas. Esta pequeña diferencia puede alterar el equilibrio crítico de la receta.

### **3. Secuencia de ingredientes**

Se debe respetar la secuencia de adición de ingredientes, que por lo general sigue el orden: líquido, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar los ingredientes, la harina no se puede mojar completamente con el líquido. La levadura solo se puede colocar sobre la harina seca y nunca en contacto con la sal. Cuando use la función de retardo para varias horas, evite agregar ingredientes perecederos como huevos, leche fresca y frutas.

### Pan básico

Ingrediente \ Tamaño	650 g		800 g	
	1. Agua	280 ml	280 g	340 ml
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g	1,5 cucharaditas	10 g
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
5. Harina común	3 tazas	420 g	3,5 tazas	490 g
6. Levadura	0,5 cucharaditas	1,5 g	0,5 cucharaditas	1,5 g

### Pan francés

Ingrediente \ Tamaño	650 g		800 g	
	1. Agua	280 ml	280 g	340 ml
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1,5 cucharaditas	10 g	2 cucharaditas	14 g
5. Azúcar	1,5 cucharadas	18 g	2 cucharadas	24 g
4. Harina común	3 tazas	420 g	3,5 tazas	490 g
6. Levadura	0,5 cucharaditas	1,5 g	0,5 cucharaditas	1,5 g

### Pan integral de trigo

Ingrediente \ Tamaño	650 g		800 g	
	1. Agua	260 ml	260 g	340 ml
2. Aceite	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	4 cucharaditas	7 g	2 cucharaditas	14 g
4. Harina común	1 taza	110 g	2 tazas	220 g
5. Harina	2 tazas	280 g	2 tazas	280 g
6. Azúcar parda	2 cucharadas	18 g	2,5 cucharadas	23 g
7. Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	3 cucharadas	21 g
8. Levadura	0,5 cucharaditas	1,5 g	0,5 cucharaditas	1,5 g

### Pan rápido

Ingrediente \ Tamaño	800 g	
1. Agua (40 - 50 °C)	320 ml	320 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1,5 cucharaditas	10 g
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g
5. Harina común	3,5 tazas	490 g
6. Levadura	2 cucharaditas	6 g

### Pan dulce

Ingrediente \ Tamaño	650 g		800 g	
	1. Agua	280 ml	280 g	340 ml
2. Aceite vegetal	2 cucharadas	24 g	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1,5 cucharaditas	10 g	2 cucharaditas	14 g
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g	4 cucharadas	48 g
5. Harina común	3 tazas	420 g	3,5 tazas	490 g
6. Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	2 cucharadas	14 g
7. Levadura	0,5 cucharaditas	1,5 g	0,5 cucharaditas	1,5 g

### Pan sin gluten

Ingrediente \ Tamaño	650 g	800 g
1. Agua	280 ml	340 ml
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas
4. Harina sin gluten	3 tazas	4 tazas
5. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
6. Levadura	2 cucharaditas	1,5 cucharaditas

### Pan ultrarrápido

Ingrediente \ Tamaño	650 g	
1. Agua (40 - 50 °C)	270 ml	270 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g
5. Harina común	3 tazas	420 g
6. Levadura	2 cucharaditas	6 g

### Masa

Ingrediente \ Tamaño	/	
1. Agua	360 ml	360 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1,5 cucharaditas	10 g
4. Harina refina	4 tazas	560 g
5. Azúcar	2 cucharadas	24 g
6. Levadura	0,5 cucharaditas	1,5 g

### Mermelada

Ingrediente \ Tamaño	/	
1. Fresas cortadas	4 tazas	
2. Azúcar	1 taza	230 g
3. Polvo de pudín	1 taza	150 g

### Pastel

Ingrediente \ Tamaño	/	
1. Manteca pastelera	2 cucharadas	24 g
2. Azúcar	8 cucharadas	96 g
3. Huevos	6 unidades	270 g
4. Harina con levadura	250 g	
5. Esencia aromatizante	1 cucharadita	2 g
6. Jugo de limón	1,3 cucharadas	10 g
7. Levadura	1 cucharadita	3 g

## Pan de sándwich

Ingrediente \ Tamaño	650 g		800 g	
	1. Agua	270 ml	270 g	360 ml
2. Manteca o mantequilla	1,5 cucharadas		2 cucharadas	
3. Sal	1,5 cucharaditas	10 g	2 cucharaditas	14 g
4. Azúcar	1,5 cucharadas	18 g	2 cucharadas	24 g
5. Leche en polvo	1,5 cucharadas	10 g	2 cucharadas	14 g
6. Harina de pan	3 tazas	420 g	4 tazas	560 g
7. Levadura en polvo	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas y respuestas sobre la máquina de hacer pan	Problema	Causa posible	Posible solución
	Sale humo de la cámara interior de la máquina o de las rejillas de ventilación.	Hay ingredientes adheridos en la cámara interior o por fuera del molde de hornear.	Desenchufe el cable de alimentación y limpie la cámara de hornear y el molde de hacer pan.
	El pan se consumió de tamaño por el medio y está húmedo por la parte de abajo.	Dejó el pan demasiado tiempo dentro del molde después de estar listo y terminar de calentar.	Saque el pan del molde antes de que se acabe el tiempo de mantener caliente.
	El pan no sale del molde con facilidad.	La parte inferior del pan está adherida a la cuchilla amasadora.	Limpie la cuchilla y el eje después del uso. Si es necesario, llene el molde con agua tibia y déjelo en remojo por 30 minutos; luego la cuchilla saldrá fácilmente para limpiarla.
	Los ingredientes no se mezclan bien o el horneado del pan no es satisfactorio.	El programa de horneado no fue configurado correctamente.	Compruebe el programa seleccionado en el menú y los demás ajustes.
		Presionó el botón INICIO/DETENER mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No use ingredientes adicionales y comience el programa de nuevo.
		La tapa fue abierta varias veces mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No abra la tapa más de lo necesario, apenas si va a adicionar ingredientes. Asegúrese de cerrar bien la tapa cuando la abra.
		Se fue la corriente por mucho tiempo mientras la máquina estaba en funcionamiento.	No use ingredientes adicionales y comience el programa de nuevo.

		La cuchilla amasadora está trabada o no gira.	Vea si la cuchilla está bloqueada por granos u otro ingrediente. Saque el molde y verifique si el eje gira. Si no es así, lleve la máquina al centro de servicios autorizado.
	La máquina no enciende. La pantalla muestra "HHH".	La máquina todavía está caliente después del horneado anterior.	Desenchufe la máquina, saque el molde y déjelo enfriar hasta temperatura ambiente, luego encienda la máquina y empiece de nuevo.
<b>Errores relacionados con las recetas</b>	La masa del pan crece demasiado rápido.	Demasiada levadura en la masa, mucha harina, poca sal; o varias causas juntas.	a/b
	El pan no creció nada o no creció lo suficiente.	No hay levadura en la masa o es muy poca.	a/b
		Levadura vencida o inactiva.	E
		El agua o el líquido estaba muy caliente.	C
		La levadura entró en contacto con el líquido.	D
		El tipo de harina usado no es el correcto o la harina está rancia.	E
		Demasiado o poco líquido.	a/b/g
		No hay azúcar suficiente.	a/b
	La masa crece demasiado y se sale por los bordes del molde.	El agua es demasiado blanda y la levadura fermenta mucho más.	F
		Mucha leche afecta la fermentación de la levadura.	C
	El pan baja por el medio.	La cantidad de masa es mayor que la capacidad del molde y el pan baja.	a/f
		La fermentación es más rápida o más lenta según la temperatura del agua, la temperatura en la cámara interior o la humedad.	c/h/i
	El pan queda muy pesado y con aspecto abultado.	Demasiada harina o poco líquido.	a/b/g
		No hay suficiente levadura o azúcar.	a/b
		Demasiadas frutas, aditivos integrales o exceso de uno de los ingredientes.	B

	Harina vieja o rancia, los líquidos calientes hacen que la masa suba muy rápido y baje antes de iniciar el horneado.	E
	Sin sal o sin azúcar suficiente.	
	Demasiado líquido.	
El pan queda medio crudo en el centro.	Demasiado o poco líquido.	a/b/g
	Demasiada humedad.	H
	Receta con ingredientes que dejan la masa húmeda, como el yogur.	G
El pan queda abierto, con corteza áspera o con demasiados agujeros.	Demasiada agua.	G
	Sin sal.	B
	Mucha humedad o el agua demasiado caliente.	h/i
	Demasiado líquido	C
Superficie sin hornear, con aspecto como de hongo.	La cantidad de masa no cabe en el molde.	a/f
	Demasiada harina, especialmente para pan blanco.	F
	Demasiada levadura, o muy poca sal.	a/b
	Demasiada azúcar.	a/b
	Demasiado dulce, uso de ingredientes dulces además de azúcar.	B
Rebanadas dispares o con grumos en el medio.	El pan no se enfrió lo suficiente (el vapor no ha escapado de la barra).	J
Sedimentos o residuos de harina en la corteza del pan.	La harina no se mezcló bien en los lados durante el amasado.	g/i

- a) Mida las cantidades correctas de ingredientes.
- b) Verifique las cantidades de los ingredientes y asegúrese de haberlos agregado todos.
- c) Utilice otro líquido o deje que el actual se enfríe hasta temperatura ambiente; agregue los ingredientes de la receta en el orden correcto, haga una pequeña zanja en el medio de la harina y ponga la levadura ya desmenuzada o la levadura seca; evite que la levadura entre en contacto con el líquido.
- d) Utilice solo ingredientes frescos y bien conservados.
- e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no use más harina que la cantidad especificada en la receta; reduzca todos los ingredientes en 1/3.
- f) Corrija la cantidad de líquido; si agrega ingredientes que contengan agua, deberá reducir la cantidad de líquido total.
- g) En caso del clima estar húmedo, retire 1 o 2 cucharadas de agua de la receta.
- h) En caso del clima estar cálido, no utilice la función de retraso y use los líquidos fríos.
- i) Saque el pan del molde inmediatamente después de horneado y déjelo en la parrilla para que se enfríe durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j) Reduzca la cantidad de levadura o todas las cantidades en 1/4.
- k) ¡Nunca engrase el molde de hornear!
- l) Agregue una cucharada de gluten de trigo a la masa.

# 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](http://www.hkoenig.com) - [sav@hkoenig.com](mailto:sav@hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ITALIANO

Leggere attentamente questo opuscolo prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

## PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'apparecchio, rispettare sempre alle seguenti precauzioni di base:

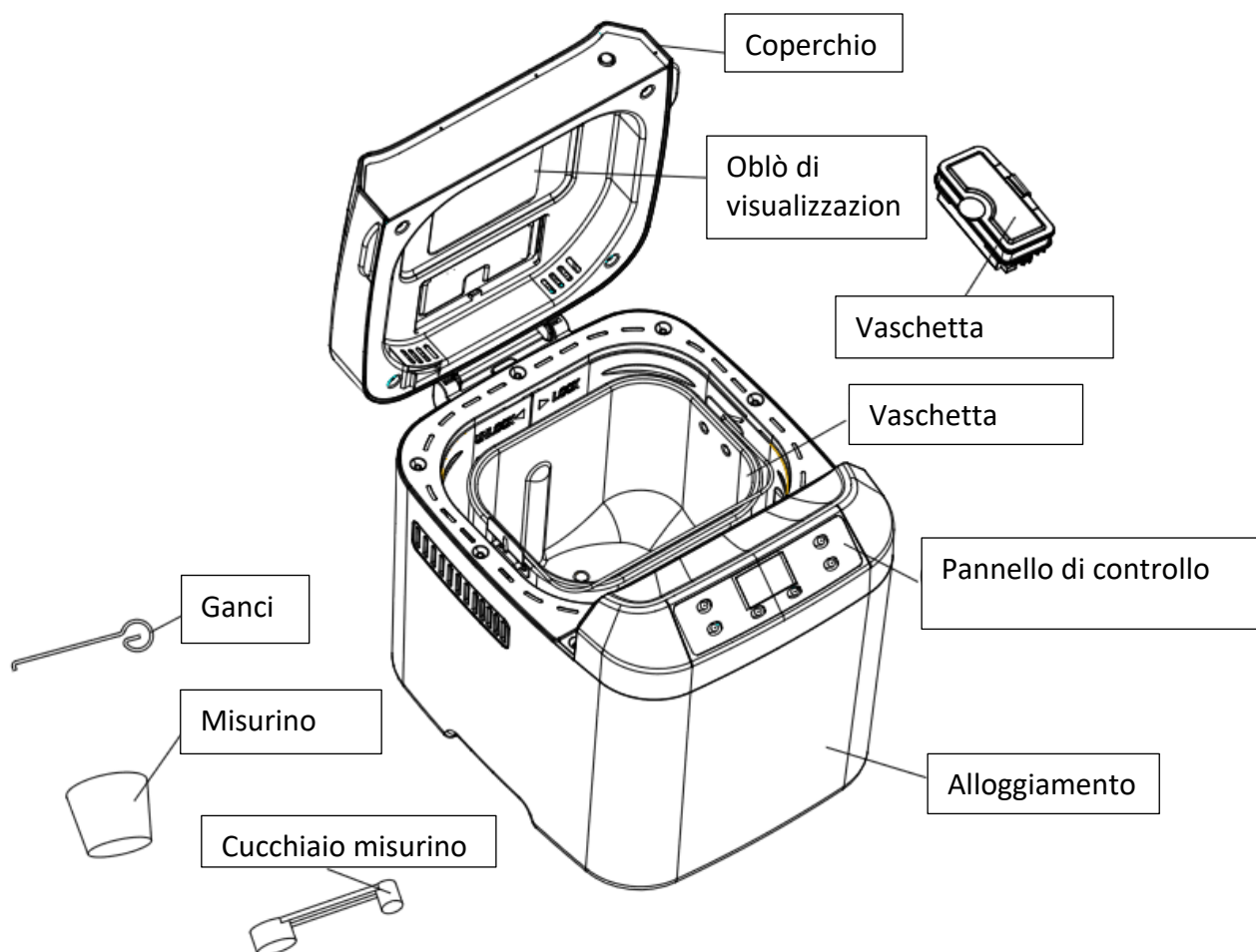
### **1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**

2. Prima dell'uso verificare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
3. Non mettere in funzione l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o dopo un malfunzionamento una caduta o se è ha subito un danno. Restituire l'apparecchio al produttore o al centro assistenza autorizzato più vicino per un esame, per la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.
4. Non toccare le superfici calde.
5. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere accessori e prima della pulizia.
7. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o da una superficie calda.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
9. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno caldo.
10. Non toccare le parti mobili o rotanti della macchina durante la cottura.
11. Non accendere mai l'apparecchio senza una teglia per il pane ben posizionata e piena di ingredienti.

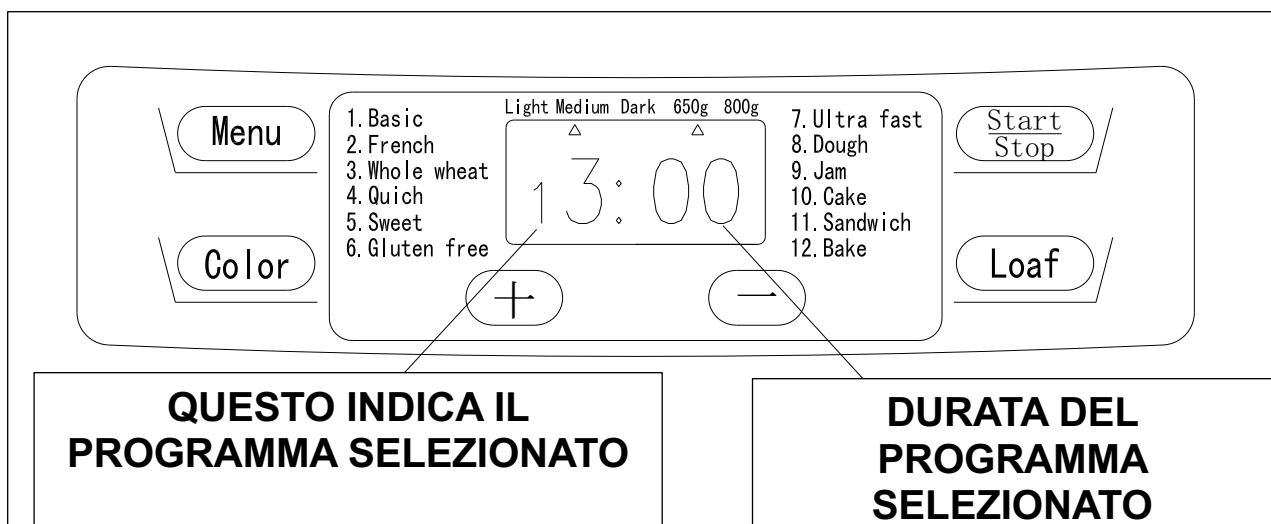
12. Non sbattere mai la teglia per il pane sulla parte superiore o sul bordo per rimuovere la teglia in quanto ciò potrebbe danneggiarla.
13. Pellicole metalliche o altri materiali non devono essere inseriti nella macchina per il pane in quanto ciò può provocare il rischio di incendi o corto circuiti.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a patto che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
15. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
16. Non coprire mai la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale, il calore e il vapore devono poter fuoriuscire liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o viene a contatto con materiale combustibile vi è un elevato rischio di incendio.
17. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
18. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e sicura.
19. Non utilizzare all'aperto.
20. Questo apparecchio è provvisto una spina con messa a terra. Assicurarsi che la presa a muro sia provvista anch'essa di messa a terra.

21. Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come:
- Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Agriturismi;
  - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - Bed and breakfast.
22. L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
23. Per evitare di danneggiare l'apparecchio non mettere in funzione l'unità senza il vassoio del pane posizionato correttamente.
24. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, purché siano sorvegliati e siano stati istruiti sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e siano pienamente consapevoli dei pericoli connessi.
25. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati da un adulto.
26. Il dispositivo non deve essere utilizzato se è caduto, se sono visibili segni evidenti di danneggiamento o se presenta perdite.

## La tua macchina per il pane



## PANNELLO DI CONTROLLO



### DOPO L'ACCENSIONE

Non appena la macchina per il pane viene collegata all'alimentazione, si sentirà un segnale acustico e dopo breve tempo sul display apparirà "3:00". Ma i due punti tra "3" e "00" non lampeggiano costantemente. La freccia indica 800g e **MEDIUM**. Si tratta dell'impostazione predefinita.

## START / STOP

Il pulsante viene utilizzato per avviare e arrestare il programma di cottura selezionato.

Per avviare un programma, premere una volta il pulsante START / STOP. Si sentirà un breve segnale acustico e i due punti sul display LCD inizieranno a lampeggiare, la spia di funzionamento si illuminerà e il programma inizierà. Dopo l'avvio di un programma, qualsiasi altro pulsante è disattivato tranne il pulsante AVVIO / ARRESTO. Questa funzione aiuterà a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma.

Per interrompere il programma, premere il pulsante AVVIO / ARRESTO per circa 2 secondi, poi si sentirà un beep, la spia di funzionamento si spegnerà, il che significa che il programma è stato arrestato.

## Funzione PAUSA

Dopo l'avvio della procedura, è possibile premere una volta il pulsante START / STOP per interrompere il funzionamento in qualsiasi momento, l'operazione verrà messa in pausa ma l'impostazione verrà memorizzata, il tempo di lavoro lampeggerà sul display LCD. Toccare nuovamente il pulsante AVVIO / ARRESTO entro 10 min senza toccare alcun pulsante, il programma riprenderà.

## MENÙ

Viene utilizzato per impostare diversi programmi. Ad ogni pressione (accompagnata da un breve bip) il programma varierà. Premere il pulsante continuamente, i 12 menu verranno visualizzati ciclicamente sul display LCD. Seleziona il programma desiderato. Le funzioni dei 12 menu verranno spiegate come di seguito.

37. **Di base:** impastare, lievitare e cuocere il pane normale. Puoi anche aggiungere ingredienti per migliorare il sapore.
38. **Francese:** impastare, lievitare e cuocere con un tempo di lievitazione più lungo. Il pane cotto in questo modo si avrà una crosta più croccante e una consistenza leggera.
39. **Pane integrale:** impastare, lievitare e cuocere il pane integrale. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò può produrre risultati scadenti.
40. **Veloce:** impastare, lievitare e cuocere la pagnotta in un tempo ridotto alla ricetta base. Ma il pane cotto con questa impostazione è solitamente più piccolo con una consistenza densa.
41. **Dolce:** impastare, lievitare e cuocere il pane dolce. È anche possibile aggiungere altri ingredienti per insaporirlo.
42. **Senza glutine:** impastare, lievitare e cuocere il pane senza glutine. È anche possibile aggiungere altri ingredienti per insaporirlo.
43. **Ultra veloce:** impastare, lievitare e infornare in brevissimo tempo. Di solito il pane prodotto è più piccolo e più ruvido di quello fatto con il programma **Veloce**.
44. **Impasto:** impastare e lievitare, ma senza cuocere. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per fare panini, pizza, pane al vapore, ecc.
45. **Marmellata:** bollire confetture e marmellate. Frutta o verdura devono essere tritate prima di metterle nella teglia.
46. **Torta:** impastare, lievitare e cuocere, lievitare con la soda o il lievito.
47. **Sandwich:** impastare, lievitare e cuocere panini leggeri. Per cuocere pane di consistenza leggera con crosta leggerissima.
48. **Infornare:** solo cottura al forno, senza impastare e lievitare. Utilizzato anche per aumentare il tempo di cottura su impostazioni selezionate

## COLORE

Con il pulsante è possibile selezionare un colore CHIARO, MEDIO o SCURO per la crosta. Premere questo pulsante per selezionare il colore desiderato. Questo pulsante non è applicabile ai programmi Impasto e Marmellata.

## DIMENSIONE PAGNOTTA

Premere questo pulsante per selezionare la dimensione della pagnotta del pane. Si prega di notare che il tempo di funzionamento totale può variare a seconda delle diverse dimensioni della pagnotta. Questo pulsante non è applicabile ai programmi Rapido, Impasto, Marmellata, Torta e Cottura.

## Funzione DELAY

Se si desidera che l'apparecchio non inizi a funzionare immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per impostare l'accensione ritardata.

È possibile decidere quanto tempo ci vorrà prima che il tuo pane sia pronto premendo il tasto + o -. Si prega di notare che il tempo di ritardo dovrebbe includere il tempo di cottura del programma. Cioè, al termine del tempo impostato, è possibile servire il pane caldo. Innanzitutto occorre selezionare il programma e il grado di doratura, quindi premere "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di ritardo all'incremento di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 13 ore.

**Esempio:** Ora sono le 20:30, se vuoi che il tuo pane sia pronto la mattina dopo alle 7, cioè tra 10 ore e 30 minuti. Selezionare il menu, il colore, le dimensioni della pagnotta, quindi premere "+" o "-" per aggiungere il tempo fino alle 10:30 sul display LCD. Quindi premere il pulsante STOP / START per attivare questo programma di ritardo. Puoi vedere il punto lampeggiare e il display LCD che inizierà il conto alla rovescia per mostrare il tempo rimanente. Il pane fresco sarà pronto alle 7:00 del mattino, se non vuoi togliere il pane immediatamente, inizia il tempo di mantenimento in caldo di 1 ora.

**Nota: 1. Questo pulsante non è applicabile ai programmi Ultra veloce, Marmellata e Cottura. 2. Per la cottura ritardata, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc..**

## TENERE CALDO

Il pane può essere mantenuto caldo automaticamente per 60 minuti dopo la cottura. Se vuoi togliere il pane, annulla il programma con il **Pulsante START / STOP**.

Aggiungi la frutta automaticamente

Prima dell'avvio, mettere la frutta nella vaschetta degli ingredienti, quindi la frutta verrà aggiunta automaticamente all'impasto pane durante la preparazione.

## MEMORIA

Se l'alimentazione è stata interrotta durante la preparazione del pane, il processo di preparazione del pane continuerà automaticamente entro 10 minuti, anche senza premere il pulsante Start / stop. Se il tempo di pausa supera i 10 minuti la memoria non può essere mantenuta e la macchina per il pane deve essere riavviata, se però l'impasto non è oltre la fase di impasto quando si interrompe l'alimentazione, è possibile premere direttamente il tasto **"START/ STOP" direttamente per continuare il programma dall'inizio.**

## AMBIENTE

La macchina può funzionare bene in un'ampia gamma di temperature, ma potrebbe esserci una differenza nella dimensione della pagnotta tra una stanza molto calda e una stanza molto fredda. Suggeriamo che la temperatura della stanza sia compresa tra 15 °C e 34 °C.

## DISPLAY DI AVVISO:

1. Se il display mostra "HHH" dopo l'avvio del programma, la temperatura interna è ancora troppo alta (accompagnata da 5 segnali acustici). Quindi il programma deve essere interrotto. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti.
2. Se il display mostra "LLL" dopo aver premuto il tasto START / STOP (eccetto per il programma INFORNARE), significa che la temperatura interna è troppo bassa (accompagnata da 5 segnali acustici), interrompere il suono premendo il tasto START / STOP, aprire il

coperchio e lasciare riposare la macchina per 10-20 minuti per farla tornare a temperatura ambiente.

3. Se il display mostra "EE0" dopo aver premuto START / STOP, il sensore di temperatura è scollegato, far controllare attentamente il sensore da un esperto autorizzato.

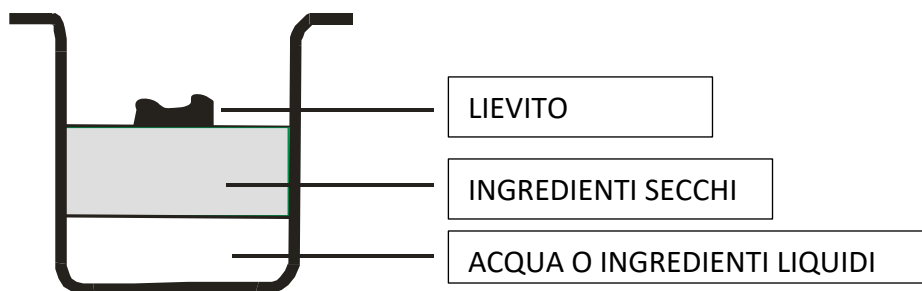
### Per il primo utilizzo

1. Verificare che tutte le parti e gli accessori siano completi e privi di danni.
2. Pulire tutte le parti secondo l'ultima sezione "Pulizia e manutenzione"
3. Impostare la macchina per il pane in modalità cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Dopo aver fatto raffreddare l'apparecchio, pulirlo ancora una volta.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti e montarle, in modo che l'apparecchio sia pronto per l'uso.

### Come fare il pane

1. Posizionare la teglia in posizione e ruotarla in senso orario finché non scatta nella posizione corretta. Inserire la lama impastatrice sull'albero motore. Si consiglia di riempire i buchi con margarina resistente al calore prima di posizionare l'impasto, questo evita che l'impasto si attacchi.
2. Mettere gli ingredienti nella teglia. Si prega di attenersi all'ordine indicato nella ricetta. Solitamente va messa prima l'acqua o la sostanza liquida, poi lo zucchero, il sale e la farina, aggiungendo sempre il lievito come ultimo ingrediente.

Nota: le quantità massime di farina e lievito utilizzabili si riferiscono alla ricetta.



**NOTA:** La quantità massima di farina è **590g** e la quantità massima di lievito è di 6 g.

3. Con il dito fare una piccola rientranza su un lato della farina. Aggiungere il lievito alla rientranza, Assicurarsi che non venga a contatto con ingredienti liquidi o sale.
4. Chiudere delicatamente il coperchio e collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro.
5. Premere il pulsante Menu fino a selezionare il programma desiderato.
6. Premere il pulsante COLOR per selezionare il colore della crosta desiderato.
7. Premere il pulsante LOAF per selezionare la dimensione desiderata (650 go 800 g).
8. Impostare il tempo di ritardo premendo +o - pulsante. Questo passaggio può essere saltato se desideri che la macchina per il pane inizi a funzionare immediatamente.
9. Premere il pulsante **START / STOP** pulsante per avviare il funzionamento.
10. Per il programma Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake e Sandwich, si sentiranno 10 bip durante il funzionamento. Questo per chiedere di aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere eventuali altri ingredienti. È possibile che il vapore fuoriesca dalle fessure di ventilazione del coperchio durante la cottura. È normale.
11. Una volta completato il processo, si sentiranno 10 bip e la spia di funzionamento si spegnerà. È possibile premere **START / STOP** per circa 2 secondi per interrompere il processo ed estrarre il pane. Aprire il coperchio e mentre si utilizzano guanti da forno, afferrare saldamente il manico della teglia. Girare la teglia in senso antiorario e tirarla delicatamente verso l'alto e fuori dalla macchina.
12. Utilizzare una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del pane dalla teglia.

**Attenzione: la teglia e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura e utilizzare guanti da forno.**

13. Capovolgere la teglia per il pane su una superficie di cottura pulita e agitare delicatamente finché il pane non cade sulla griglia.
14. Togliere il pane con cura dalla padella e lasciar raffreddare per circa 20 minuti prima di affettarlo.
15. Se sei fuori dalla stanza o non hai premuto **START / STOP** a fine operazione, il pane verrà mantenuto caldo automaticamente per 1 ora, se volete togliere il pane, spegnete il programma con il tasto START / STOP.
16. Quando non si utilizza l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione.

**Nota: prima di affettare la pagnotta, utilizzare il gancio per rimuovere la lama impastatrice nascosta sul fondo della pagnotta. La pagnotta è calda, non usare mai la mano per rimuovere la lama impastatrice.**

## Introduzione speciale

### 1 、 Per pane veloce

Il pane veloce è fatto con il lievito e il bicarbonato di sodio attivati dall'umidità e dal calore. Per un pane veloce perfetto, si consiglia di mettere tutti i liquidi sul fondo della teglia, con gli ingredienti secchi sopra. Durante la miscelazione iniziale del pane veloce gli ingredienti secchi possono raccogliersi negli angoli della padella, potrebbe essere necessario aiutare la macchina a mescolare per evitare grumi di farina. In tal caso, utilizzare una spatola di gomma.

### 2 、 Informazioni sul programma ultra veloce

La macchina per il pane può cuocere la pagnotta entro 1 ora con il programma ultra veloce. Questa impostazione può cuocere il pane in 58 minuti, in questo caso il pane ha una consistenza un po' più densa. Si prega di notare che l'acqua utilizzata dovrebbe essere acqua calda tra i 48-50 °C, è necessario utilizzare un termometro da cucina per misurare la temperatura. La temperatura dell'acqua è molto importante per le prestazioni della cottura. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa il pane non raggiungerà le dimensioni previste; se la temperatura dell'acqua è troppo alta ucciderà il lievito prima che possa aiutare a lievitare, il che influenzerà anche ampiamente le prestazioni di cottura.

## Pulizia e manutenzione

Scollegare la macchina dell'alimentazione e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

1. Teglia per il pane: strofinare l'interno e l'esterno con un panno umido. Non utilizzare agenti taglienti o abrasivi per la considerazione della protezione del rivestimento antiaderente. La teglia deve essere asciugata completamente prima dell'installazione.
2. Lama impastatrice: se la lama impastatrice è difficile da rimuovere dall'asse, riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo a mollo per circa 30 minuti.

L'impastatrice può quindi essere facilmente rimossa per la pulizia. Pulire anche la lama con cura con un panno umido di cotone. Tenere presente che sia la teglia che la lama per impastare sono componenti adatti al lavaggio in lavastoviglie.

3. Coperchio e oblo': pulire il coperchio interno ed esterno con un panno leggermente umido.

4. Alloggiamento: pulire delicatamente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire in quanto ciò degraderebbe la lucentezza elevata della superficie. Non immergere mai l'alloggiamento in acqua per la pulizia.

5. Prima di riporre la macchina per il pane per la conservazione, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, sia pulita e asciutta, quindi inserire il cucchiaino e la lama per impastare nel cassetto e il coperchio sia chiuso.

#### *Ingredienti per il pane*

##### 1. Farina di pane

La farina di pane ha un alto contenuto di glutine (quindi può essere chiamata anche farina ad alto contenuto di glutine che contiene alte proteine), ha una buona elasticità e può impedire alle dimensioni del pane di collassare dopo la lievitazione. Poiché il contenuto di glutine è superiore alla farina comune, può essere utilizzata per fare il pane di grandi dimensioni e con una migliore fibra interna. La farina di pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.

##### 2. Farina 00

Farina che non contiene lievito, è consigliata per fare il pane normale.

##### 3. Farina integrale

La farina integrale è macinata dal grano. Contiene buccia di grano e glutine. La farina integrale è più pesante e più nutriente della farina comune. Il pane fatto con farina integrale è solitamente di piccole dimensioni. Tante ricette di solito combinano la farina integrale o la farina di pane per ottenere i migliori risultati.

##### 4. Farina di grano nero

La farina di grano nero, chiamata anche "farina grezza", è un tipo di farina ricca di fibre, ed è simile alla farina integrale. Per ottenere la pezzatura grande dopo la lievitazione, deve essere utilizzato in combinazione con un'elevata percentuale di farina normale.

## 5. Farina auto lievitante

Un tipo di farina che contiene lievito in polvere, viene utilizzata per preparare torte.

## 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 esaltare il sapore e la consistenza.

## 7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per aumentare il gusto dolce e il colore del pane. Ed è anche considerato come nutrimento nel pane lievitato. Lo zucchero bianco è ampiamente utilizzato. Lo zucchero di canna, lo zucchero a velo o lo zucchero di cotone possono essere, invece, utilizzati per esigenze speciali.

## 8. Lievito

Dopo il processo di lievitazione, il lievito produrrà anidride carbonica. L'anidride carbonica espanderà il pane e ammorbidirà la fibra interna. Tuttavia, il lievito ha bisogno di carboidrati in zucchero e farina come nutrimento.

1 cucchiaino. lievito secco attivo = 3/4 cucchiaini. lievito istantaneo

1,5 cucchiaini. lievito secco attivo = 1 cucchiaino. lievito istantaneo

2 cucchiaini. lievito secco attivo = 1,5 cucchiaini. lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, poiché il fungo in esso contenuto verrà ucciso ad alta temperatura, prima dell'uso, controlla la data di produzione e la durata di conservazione del tuo lievito. Riponilo in frigorifero il prima possibile dopo ogni utilizzo. Di solito la mancata lievitazione del pane è causata dal lievito non più buono.

I metodi descritti di seguito ti aiuteranno a capire se il tuo lievito è fresco e attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50 ° C) in un misurino.

(2) Mettere 1 cucchiaino. zucchero bianco nella tazza e mescolare, quindi spolverare 2 cucchiaini. lievito sull'acqua.

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

(4) La schiuma formata dovrebbe riempire 1 tazza. Altrimenti il lievito è morto o inattivo.

## 9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane e il colore della crosta. Ma il sale può anche impedire al lievito di lievitare. 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, renderlo più nutriente e di grandi dimensioni, l'uovo deve essere mescolato in modo uniforme.

## 11. Grasso, burro e olio vegetale

Il grasso può ammorbidire il pane e ritardare la conservazione. Il burro deve essere sciolto o tagliato in piccoli tocchetti prima dell'uso.

## 12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene utilizzato per far lievitare il pane e la torta Ultra Fast. Poiché non necessita di tempi di lievitazione e può produrre aria, l'aria formerà bolle per ammorbidire la consistenza del pane utilizzando il principio chimico.

## 13. Soda

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

## 14. Acqua e altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, la temperatura dell'acqua tra 48-50° C è la migliore. L'acqua può essere sostituita con latte fresco o acqua miscelata con il 2% di latte in polvere, che può aumentare il sapore del pane e migliorare il colore della crosta. Alcune

ricette possono richiedere del succo allo scopo di migliorare il sapore del pane, ad esempio succo di mela, succo d'arancia, succo di limone e così via.

## DOSAGGIO INGREDIENTI

Uno dei passaggi importanti per fare del buon pane è la giusta quantità d'ingredienti. Si consiglia vivamente di utilizzare un misurino per ottenere una quantità precisa, altrimenti la qualità del pane potrebbe esserne ampiamente influenzata.

### 1. Pesatura di ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o soluzione di latte in polvere devono essere misurati con misurini. Osserva il livello del misurino in orizzontale. Quando misuri l'olio da cucina o altri ingredienti, pulisci accuratamente il misurino assicurati che non vi siano residui di altri ingredienti.

### 2. Misurazioni a secco

La misurazione a secco deve essere eseguita versando delicatamente gli ingredienti nel misurino e poi, una volta riempito, livellando con un coltello. Raccogliere o picchiettare il misurino. La quantità extra potrebbe influenzare l'equilibrio della ricetta. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, è necessario utilizzare il misurino. Le misurazioni devono essere livellate, non accumulate poiché questa piccola differenza potrebbe influenzare l'equilibrio critico della ricetta.

### 3. Sequenza di aggiunta degli ingredienti

La sequenza di aggiunta degli ingredienti dovrebbe essere rispettata, in generale, la sequenza è: ingrediente liquido, uova, sale e latte in polvere ecc. Quando si aggiungono gli ingredienti, la farina non può essere bagnata completamente dal liquido. Il lievito può essere messo solo sulla farina secca. E il lievito non deve entrare in contatto con il sale. Quando si utilizza la funzione di ritardo per un lungo periodo, non aggiungere mai ingredienti deperibili come uova, ingredienti di frutta.

## RICETTARIO MACCHINA DEL PANE

### PANE BASE :

QUANTITA' INGREDIENTI	650g		800g	
1. Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
3. Sale	1 cucchiaino	7g	1,5 cucchiaini	10g
4. Zucchero	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490 g
6. Lievito	0,5 cucchiaini	1,5 g	0,5 cucchiaini	1,5 g

### PANE FRANCESE :

QUANTITA' INGREDIENTI	650g		800g	
1. Acqua	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olio	2 cucchiaini	24g	3 cucchiaini	36g
3. Sale	1,5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
5. Zucchero	1,5 cucchiaini	18g	2 cucchiaini	24g
4. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490 g
6. Lievito	0,5 cucchiaini	1,5 g	0,5 cucchiaini	1,5 g

**PANE DI FARINA INTEGRALE :**

QUANTITA' INGREDIENTI	650g		800g	
1. Acqua	260ml	260g	340ml	340g
2. Olio	2 cucchiari	24g	3 cucchiari	36g
3. Sale	4 cucchiaini	7g	2 cucchiaini	14g
4. Grano intero	1 tazza	110g	2 tazze	220g
5. Farina	2 tazze	280g	2 tazze	280g
6. Zucchero di canna	2 cucchiari	18g	2 cucchiari da tavola	23g
7. Latte in polvere	2 cucchiari	14g	3 cucchiari	21g
8. Lievito	0,5cucchiaini	1,5 g	0,5 cucchiaini	1,5 g

**PANE VELOCE :**

QUANTITA' INGREDIENTI	800g	
1. Acqua (40 ~ 50 °C)	320ml	320 g
2. olio	2 cucchiari	24g
3. Sale	1,5 cucchiaini	10g
4. Zucchero	2 cucchiari	24g
5. Farina	3 1/2 tazze	490 g
6. Lievito	2 cucchiaini	6g

**PANE DOLCE :**

QUANTITA' INGREDIENTI	650g		800g	
1. Acqua	280ml	280g	340ml	340g
2. Olio vegetale	2 cucchiari	24g	3 cucchiari	36g
3. Sale	1,5 cucchiaini	10g	2 cucchiaini	14g
4. Zucchero	3 cucchiari	36g	4 cucchiari	48g
5. Farina	3 tazze	420g	3 1/2 tazze	490 g
6. Latte in polvere	2 cucchiari	14g	2 cucchiari	14g
7. Lievito	0,5 cucchiaini	1,5 g	0,5 cucchiaini	1,5 g

**SENZA GLUTINE:**

QUANTITA' INGREDIENTI	650g	800g
1. Acqua	280ml	340ml
2. Olio	2 cucchiari	3 cucchiari
3. Sale	1	1 1/2
4. Farina senza glutine	3 tazze	4 tazze
5. Zucchero	2 cucchiari	2 cucchiari
6. Lievito	2 cucchiaini	1,5 cucchiaini

**PANE ULTRA VELOCE :**

QUANTITA' INGREDIENTI	650g	
1. Acqua (40 ~ 50 °C)	270ml	270 g
2. Olio	2 cucchiari	24g
3. Sale	1 cucchiaino	7g
4. Zucchero	3 cucchiari	36g
5. Farina	3 tazze	420g
6. Lievito	2 cucchiaini	6g

**IMPASTO :**

QUANTITA' INGREDIENTI	/	
1. Acqua	360ml	360g
2. Olio	2 cucchiari	24g
3. Sale	1,5 cucchiaini	10g
4. Farina raffinata	4 tazze	560g
5. Zucchero	2 cucchiari	24g
6. Lievito	0,5 cucchiaini	1,5 g

**MARMELLATA :**

QUANTITA' INGREDIENTI	/	
1. Fragole schiacciate	4 tazze	
2. Zucchero	1 tazza	230g
3. Budino in polvere	1 tazza	150 g

**TORTA :**

QUANTITA' INGREDIENTI	/	
1. Olio per dolci	2 cucchiari	24g
2. Zucchero	8 cucchiari	96g
3. Uova	6	270 g
4. Farina lievitante	250 gr	
5. Essenza aromatica	1 cucchiaino	2g
6. Succo di limone	1,3 cucchiari	10g
7. Lievito	1 cucchiaino	3g

**PANE SANDWICH:**

QUANTITA' INGREDIENTI	650g		800g	
Acqua	270 ml	270 g	360 ml	360g
Burro o margarina	1.5 cucchiari		2 cucchiario	
Sale	1.5 cucchiaino	10g	2 cucchiaino	14g
Zucchero	1.5 cucchiari	18g	2 cucchiari	24g
Latte in polvere	1.5 cucchiari	10g	2 cucchiari	14g
Farina di pane	3 tazze	420g	4 tazze	560g

Lievito secco	1 cucchiaino	3g	1 cucchiaino	3g
---------------	--------------	----	--------------	----

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problema	Causa	Soluzione
<b>Domande e risposte sulla macchina per il pane</b>	Fuoriuscita di fumo dal vano cottura o dalle prese d'aria	Gli ingredienti si attaccano allo scomparto di cottura o all'esterno della teglia	Estrarre la spina e pulire l'esterno della teglia o del vano cottura.
	Il pane scende al centro ed è umido sul fondo	Il pane è rimasto troppo a lungo nella teglia dopo la cottura e il riscaldamento.	Togliere il pane dalla teglia prima che la funzione di riscaldamento sia terminata.
	È difficile togliere il pane dalla teglia.	Il fondo della pagnotta è attaccato alla lama impastatrice	Pulire la lama impastatrice e le aste dopo la cottura. Se necessario, riempire la teglia con acqua calda per 30 minuti, quindi la lama impastatrice può essere facilmente rimossa e pulita.
	Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto correttamente	Impostazione del programma errata	Verificare il menu selezionato e le altre impostazioni.
		Il pulsante START / STOP è stato toccato mentre la macchina era in funzione	Non utilizzare gli ingredienti e ricomincia da capo
		Il coperchio è stato aperto più volte mentre la macchina era in funzione	Non aprire il coperchio frequentemente, tranne in caso di necessità, come aggiungere gli ingredienti. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso dopo essere stato aperto.
		Lungo blackout durante il funzionamento della macchina	Non riutilizzare gli ingredienti e ricominciare da capo.
		La rotazione della lama impastatrice è bloccata	Verificare che la lama impastatrice sia bloccata da grumi, ecc. Estrarre la teglia e controllare se i driver girano. In caso contrario, inviare l'apparecchiatura al servizio clienti.
	L'apparecchio non si avvia. Il display mostra HHH	L'apparecchio è ancora caldo dopo la precedente procedura di cottura	Estrarre la spina, estrarre la teglia e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. quindi inserire la spina e ricominciare.
	<b>Errore con le prescrizioni</b>	Il pane lievita troppo velocemente	troppo lievito, troppa farina, poco sale
Niente lievito o troppo poco			a / b

Il pane non lievita affatto o non basta	lievito vecchio o stantio	e
	liquido troppo caldo	c
	il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
	tipo di farina sbagliato o farina rafferma	e
	troppo o non abbastanza liquido	a / b / g
	non abbastanza zucchero	a / b
L'impasto lievita troppo e si rovescia sulla teglia	Se l'acqua è troppo morbida il lievito fermenta di più	f
	troppo latte influisce sulla fermentazione del lievito	c
Il pane scende a metà	Il volume dell'impasto è maggiore della teglia e il pane scende.	a / f
	La fermentazione è troppo breve o troppo veloce per l'eccessiva temperatura dell'acqua o della camera di cottura o per l'eccessiva umidità	c / h / i
Impasto pesante e grumosa	troppa farina o non abbastanza liquido	a / b / g
	non abbastanza lievito o zucchero	a / b
	troppa frutta, farina integrale o di uno degli altri ingredienti	B
	farina vecchia o rafferma, liquidi caldi fanno lievitare troppo velocemente l'impasto	e
	Poco sale o zucchero insufficiente	
	troppo liquido	
Il pane non è cotto al centro	troppo o non abbastanza liquido	a / b / g
	troppa umidità	h
	ricette con ingredienti umidi, ad es. yogurt	g
Struttura aperta o grossolana o con troppi buchi	troppa acqua	g
	niente sale	b
	Eccessiva umidità, acqua troppo calda	h / i
	troppo liquido	c
Superficie non cotta a forma di fungo	volume del pane troppo grande per la padella	a / f
	troppa farina, soprattutto per il pane bianco	f
	troppo lievito o poco sale	a / b
	troppo zucchero	a / b
	ingredienti dolci oltre allo zucchero	b
Le fette sono irregolari o ci	pane non sufficientemente raffreddato (il vapore non è uscito)	j

	sono grumi nel mezzo		
	Depositi di farina sulla crosta di pane	la farina non è stata lavorata bene sui lati durante la lavorazione	g / i

kk) Misurare gli ingredienti correttamente.

ll) Regolare le dosi degli ingredienti e controllare che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti.

mm) Usare un altro liquido o lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Unire nel giusto ordine gli ingredienti indicati nella ricetta, fate una fossetta al centro della farina e mettete il lievito sbriciolato o il lievito secco, evitando che il lievito e il liquido entrino in contatto diretto.

nn) Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.

oo) Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare più della quantità di farina specificata. ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.

pp) Correggere la quantità di liquido. se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, la dose del liquido da aggiungere deve essere opportunamente ridotta.

qq) In caso di tempo umido rimuovere 1-2 cucchiaini d'acqua.

rr) In caso di clima caldo non utilizzare la funzione di temporizzazione. Usare liquidi freddi.

ss) Togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.

tt) Ridurre di 1/4 la quantità di lievito o di tutte le dosi degli ingredienti.

uu) Non ungere mai la teglia!

vv) Aggiungere un cucchiaino di glutine di frumento all'impasto.

## 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