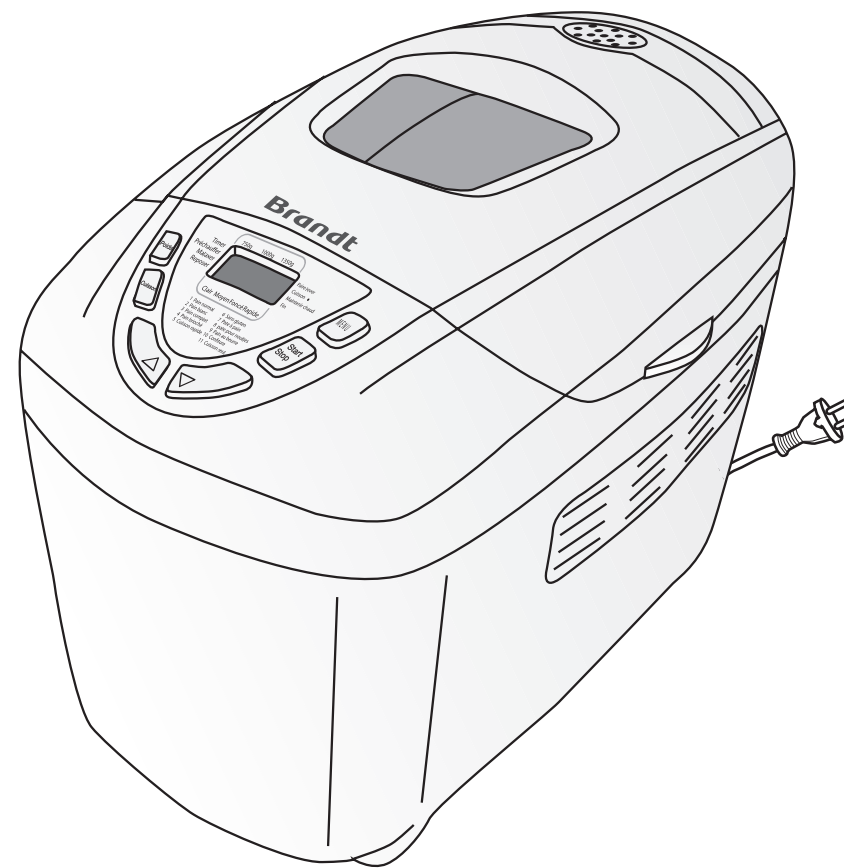


FR - MANUEL D'UTILISATION
DK - BRUGSANVISNING

EN - INSTRUCTIONS FOR USE
ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



MACHINE À PAIN / BAGEMASKINE / BREADMAKER / MÁQUINA DE PAN

MOD.: **MP-850**

FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros -
siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison - RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
Fabrikanten forbeholder sig retten til at ændre modellerne som beskrives i denne brugsvejledning.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

FagorBrandt SAS - Locataire-gérant - SAS au capital de 20.000.000 euros
- siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil-Malmaison -
RCS Nanterre sous le numéro 440 303 196



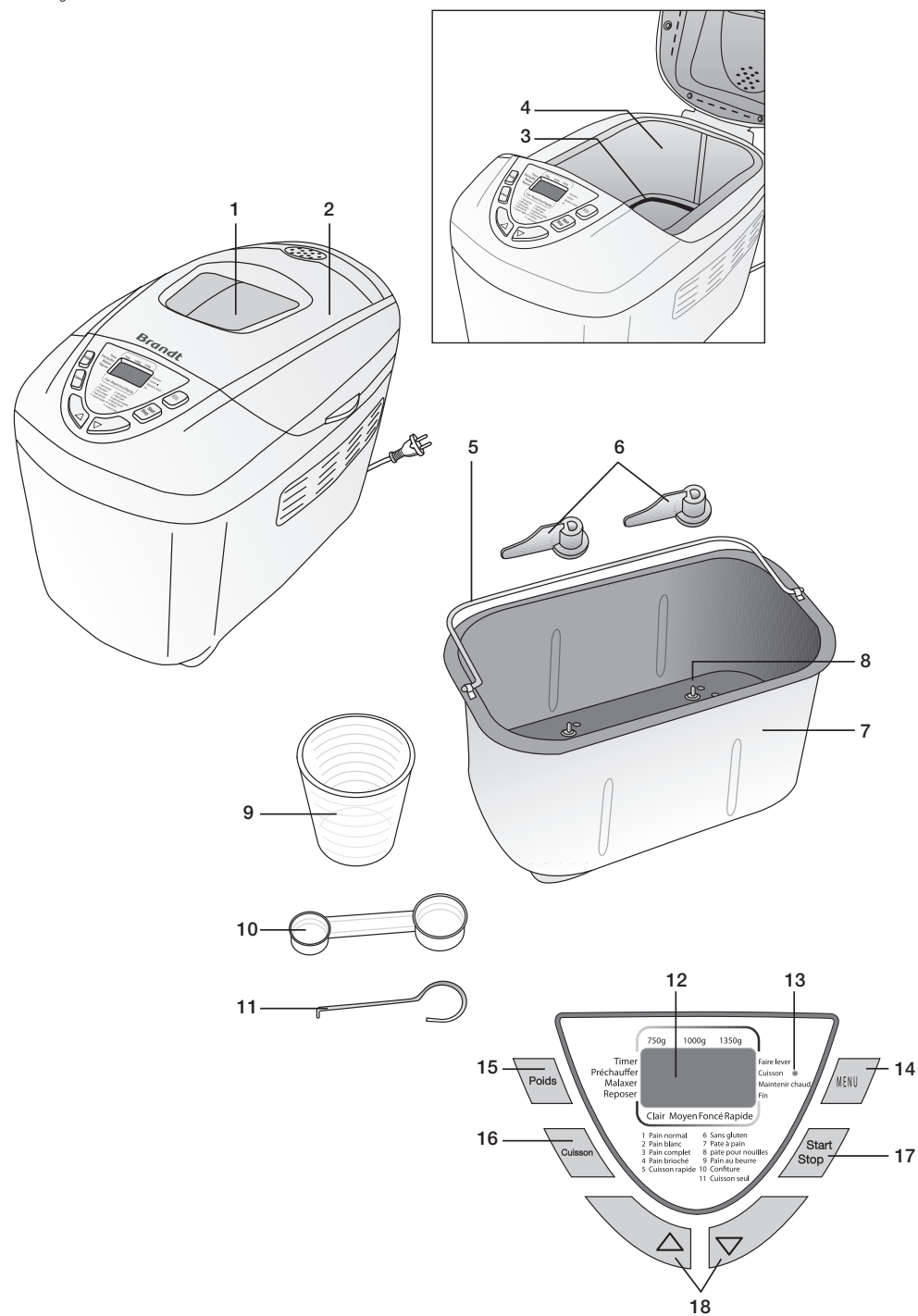
Novembre 2007

Brandt

CE

Brandt

Fig. 1



1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Hublot de visualisation
2. Couvercle
3. Résistance
4. Compartiment de cuisson
5. Poignée retrait de la cuve
6. Pétrins
7. Cuve à pain
8. Axes d'entraînement
9. Cuillère double
10. Gobelet doseur
11. Crochet
12. Écran LCD
13. Témoin lumineux
14. Touche Menu
15. Touche poids du pain
16. Touche coloration croûte
17. Touche Marche/Arrêt (« Start/Stop »)
18. Touches minuterie

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas

de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez toujours des maniques pour sortir la cuve de la machine.
- Laissez refroidir complètement la machine avant de procéder à son entretien.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.
- Pour ajouter des ingrédients, retirez toujours préalablement la cuve du compartiment de cuisson.
- Ne faites jamais fonctionner la machine

à vide, pour éviter de l'endommager sérieusement.

- N'utilisez pas la cuve comme espace de rangement.
- Ne couvrez jamais les fentes d'aération et veillez à ce que la vapeur puisse s'échapper librement lorsque la machine est en fonctionnement. Placez la machine à au moins 5 cm des murs.

4. MISE AU POINT

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces (cf. «Entretien»).

1. Placez les pétrins **(6)** sur les axes d'entraînement **(8)**.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve à pain **(7)**, conformément à la recette (cf. «Sélection Menu» et «Tableau de Recettes»). Utilisez, pour ce faire, la cuillère double **(9)** et le gobelet doseur **(10)** fournis avec la machine. Veillez à bien respecter l'ordre et les doses recommandées des ingrédients indiqués dans la recette, pour obtenir les meilleurs résultats. Après avoir utilisé la machine plusieurs fois, vous serez toutefois en mesure d'adapter les ingrédients à votre goût.
3. Ces recettes sont offertes à titre orientatif. Vous pouvez, par conséquent, adapter la quantité des ingrédients à votre propre goût. Conseil: ajoutez toujours en dernier la levure, pour que la pâte lève dans les meilleures conditions.
4. Disposez la cuve à pain **(7)** dans le compartiment de cuisson (4) et emboîtez-la correctement en exerçant une légère pression vers le bas.
5. Abaissez la poignée de la cuve à pain **(5)** et fermez le couvercle **(2)**.
6. Branchez la machine à pain sur une prise de courant. L'appareil émettra un bref signal sonore et l'écran LCD **(12)** affichera «Menu 1».

5. MODE D'EMPLOI

- Sélection du Menu:** Appuyez sur la touche Menu **(14)** pour sélectionner le programme correspondant en fonction du type de pain souhaité. L'écran affichera le numéro du Menu sélectionné et le temps de cuisson.
Menu 1 → Pain normal: Recette avec farine pour pain blanc ou complet.
Menu 2 → Pain français: Recette pour obtenir une croûte croustillante. Idéale pour baguettes à faible teneur en graisse et sucre.
Menu 3 → Pain complet: Recette avec farine complète de blé.
Menu 4 → Pain sucré: Recette de pain à grande teneur en sucre.
Menu 5 → Pain super: Pour préparer du pain en moins d'1 heure et demie. Requiert de l'eau chaude, de la levure extra et moins de sel.
Menu 6 → Pain sans gluten: Recette pour farine sans gluten et mélanges de pain sans gluten.
Menu 7 → Pâte à pain: Recette pour faire de la pâte à masser manuellement et cuire dans un four conventionnel.
Menu 8 → Pâtes: Recette pour la préparation de pâtes.
Menu 9 → Au beurre: Recette pour pain au beurre.
Menu 10 → Confiture: Recette pour élaborer des confitures.
Menu 11 → Four: Pour réchauffer du pain cuit et refroidi ou pour rendre à nouveau le pain croustillant.
- Poids du pain:** Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur la touche «Poids du pain» **(15)** jusqu'à ce que l'indicateur "—" se situe sur le poids du pain souhaité: 750 g, 1.000 g ou 1.350 g. Impossible de sélectionner le poids pour les Menus 7, 8, 9, 10 et 11.
- Coloration de la croûte:** Pour sélectionner l'intensité de brunissage de la croûte, appuyez sur la touche «coloration» **(16)**, jusqu'à ce que l'indicateur "—" se situe sur la coloration de la croûte souhaitée : pâle, moyenne, foncée ou rapide. Impossible de

sélectionner l'intensité de brunissage pour les Menus 7, 8, 9 y 10.

- Minuterie:** Appuyez sur les touches "▲" et "▼" **(18)** pour augmenter ou diminuer le temps de départ différé du programme. Chaque fois que vous appuyez sur l'une de ces touches, vous augmentez ou diminuez le temps de départ de 10 minutes. Impossible d'activer la minuterie pour les Menus 5 et 10.
- Appuyez sur la touche «Start/Stop» **(17)** pour faire démarrer le programme sélectionné. Les deux points (:) commenceront à clignoter et la machine débutera le cycle choisi. Si vous avez activé la minuterie, la fonction «Départ différé» commencera le compte à rebours. Pour arrêter ou annuler le programme en cours, appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt **(17)** pendant 2-3 secondes.

6. FONCTIONNEMENT

- Si nécessaire, la machine s'arrêtera et émettra un signal sonore, indiquant que vous pouvez ajouter les ingrédients restants manuellement.
- Durant le fonctionnement, le temps est décompté par minutes, jusqu'à ce que l'écran affiche «0:00». La machine émettra alors un signal sonore et gardera automatiquement le pain au chaud pendant une heure (sauf si vous avez sélectionné le Menu 7, «Pâte à pain»). L'écran affichera les deux points (:) pendant cette période de temps (1 heure). Pour interrompre manuellement ce processus appuyez sur la touche « Start/Stop » **(17)** pendant 2-3 secondes.
- Le cycle de cuisson programmé une fois achevé, la machine émettra une série de 10 signaux sonores. Appuyez sur la touche «Start/Stop» **(17)** pour arrêter la machine et débranchez-la. Ouvrez le couvercle **(2)** et retirez la cuve à pain **(5)**. Utilisez toujours des maniques, car la poignée de la cuve sera chaude.

- Démoulez le pain et retirez les pétrins (6) éventuellement incrustés dans le pain. Pour ce faire, introduisez le crochet (11) dans les orifices des pétrins et tirez pour les faire sortir.
- Laisser refroidir le pain durant au moins 30 minutes.

7. TABLEAUX DE RECETTES

Programme		1. Normal		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	
huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
sel	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café	
sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
lait en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
farine	3¾ tasses	4½ tasses	6 tasses	
eau	310 ml	410 ml	510 ml	
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	

Programme		2. Français		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	
huile	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
sel	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café	
sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
farine	3¼ tasses	4¼ tasses	6 tasses	
eau	310 ml	400 ml	450 ml	
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	

Programme		3. Complet		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	
huile	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café	
sucre brun	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2½ cuillère à soupe	
lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
farine	2 tasses	3 tasses	4 tasses	
farine complète	1¼ tasse	1¼ tasse	2 tasses	
eau	300 ml	400 ml	460 ml	
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	

Programme		4. Sucré		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	
huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café	
sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
lait en poudre	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
farine	3 tasses	4 tasses	6 tasses	
eau	250 ml	310 ml	440 ml	
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café	

Programme		5. Super	
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g
huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
sel	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café
sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
lait en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
farine	3¾ tasses	4½ tasses	6 tasses
eau (45~60°)	310 ml	410 ml	470 ml
levure en poudre	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	2 cuillères à café

Programme		6. SANS GLUTEN	
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g
huile	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café
sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
oeufs	3	3	3
vinaigre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
farine de pomme de terre	⅔ tasse	⅔ tasse	⅔ tasse
farine de soja	⅓ tasse	⅓ tasse	⅓ tasse
tapioca	½ tasse	½ tasse	½ tasse
gomme Xanthane	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
lait en poudre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	4 cuillère à soupe
eau(43~46°)	310 ml	410 ml	420 ml
levure rapide en poudre	4½ cuillère à café	4½ cuillère à café	4½ cuillère à café

Programme		7. PÂTE À PAIN
Poids du pain		1.000 g
huile		2 cuillères à soupe
sel		2 cuillères à café
lait en poudre		2 cuillères à soupe
sucre		1 cuillère à soupe
farine		4½ tasses
eau		410 ml
levure en poudre		1 cuillère à café

Programme		8. Pâtes
Poids du pain		1.000 g
huile		2 cuillères à soupe
sel		2 cuillères à café
farine		4½ tasses
eau		410 ml

Programme		Pain au lait
Poids du pain		1.000 g
beurre		2 cuillères à soupe
sel		2 cuillères à café
lait en poudre		2 cuillères à soupe
sucre		1 cuillère à soupe
farine		4½ tasses
eau		410 ml
levure en poudre		1 cuillère à café

8. TABLEAUX DES PROGRAMMES

- (*) La machine émettra un signal sonore, avant la fin du second cycle de pétrissage, pour indiquer que vous pouvez ajouter les ingrédients restants. L'écran affichera le temps qui reste pour la fin du programme.

Programme	1. Normal											
Coloration croûte	Pâle			Moyenne			Foncée			Rapide		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Ajouter fruits, etc.	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R.: 3:03	T. R.:2:51	T. R.: 2:56	T. R.: 3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Première levée	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Élimination acidité	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forme	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3ème levée	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cuisson	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programme	2. Français											
Coloration croûte	Pâle			Moyenne			Foncée			Rapide		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Première levée	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Élimination acidité	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forme	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ème levée	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Cuisson	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programme	3. Complet											
Coloration croûte	Pâle			Moyenne			Foncée			Rapide		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Préchauffement	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Ajouter fruits, etc.	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Première levée	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Élimination acidité	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forme	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ème levée	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34m 50s
Cuisson	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programme		4. Sucré										
Coloration croûte	Pâle			Moyenne			Foncée			Rapide		
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Ajouter fruits, etc.	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:15	T.R.:2:20	T.R.:2:25
Première levée	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25 m	25 m	25 m
Élimine	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forme	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3ème levée	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Cuisson	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programme		5. Super								
Coloration croûte	Pâle			Moyenne			Foncée			
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	
Premier mélange	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	
Deuxième mélange	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	
Première levée	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	
Cuisson	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	
Durée totale	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	

Programme		6. Sans gluten								
Coloration croûte	Pâle			Moyenne			Foncée			
Poids du pain	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	
Préchauffement	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	
Premier mélange	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	
Deuxième mélange	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	
(*)Ajouter fruits, etc..	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	
Première levée	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	
Cuisson	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	
Durée totale	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	

Programme	7. Pâte à pain	8. Pâtes	9. Pain au beurre	10. Confiture	11. Cuisson		
Coloration croûte	Moyenne			Pâte	Moyenne	Foncée	
Poids du pain	1.000 g			1.000 g	1.000 g	1.000 g	
Préchauffement	30 m						
Premier mélange	5 m	3 m	5 m				
Repos	5 m		10 m				
Deuxième mélange	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Ajouter fruits, etc.	T. R. : 2:58:00						
Première levée	60 m		39 m				
Élimination acidité	10 s						
2ème levée	25 m 50 s						
Forme	10 s						
3ème levée	44 m 50 s			10 m			
Cuisson	60 m			50 m	60 m	60 m	
Différé	1h			1h	1h	1h	
Durée totale	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	

9. PROTECTION ET SÉCURITÉ

- Mémoire en cas d'arrêt de courant:** La machine dispose d'une protection de 6 minutes en cas de panne de courant, ou si l'appareil est débranché par mégarde durant son fonctionnement. Si le courant est rétabli avant la fin de ce délai, le programme reprend automatiquement.
- Conditions ambiantes:** La machine évalue les conditions ambiantes avant de faire démarrer un programme. La machine doit être à température ambiante. Si la température est trop élevée (>50°C) ou trop basse (<-10°C), l'appareil annulera automatiquement toutes les fonctions, l'écran affichera « E00 » ou « E01 » et un signal sonore retentira. Débranchez la machine, retirez le pain et attendez que la température ambiante soit de -10°C à 50°C avant de rebrancher la machine. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au Service d'Assistance Technique le plus proche, agréé par le fabricant.
- Fonctionnement incorrect:** En cas de défaillance, l'écran affichera « EEE » et la machine émettra un signal sonore. En cas de court-circuit, l'écran affichera « HHH » et la machine fera retentir un signal sonore. Dans les deux cas,

adressez-vous au Service d'Assistance Technique le plus proche, agréé par le fabricant.

10. ENTRETIEN

Avant de procéder à l'entretien de la machine à pain, débranchez-la et laissez-la refroidir complètement.

- Ne plongez pas la machine dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.
- Nettoyez la cuve à pain (7) et les pétrins (6), immédiatement après chaque utilisation, avec de l'eau additionné de produit de vaisselle. Rincez-les à l'eau propre et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de la machine avec un chiffon doux humide.
- Ne pas utiliser de détergents ou produits abrasifs.

11. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.



Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte,

agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.

L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.

Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

1. PRODUKTBESKRIVELSE

1. Ovnrude
2. Låg
3. Varneelement
4. Ovnrum
5. Ovnrummets håndtag
6. Ælteblade
7. Bageform
8. Drivaksler
9. Dobbelt måleske
10. Målebæger
11. Dejkrog
12. LCD display
13. Kontrollampe
14. Program tast
15. Tast til vejning af dej
16. Tast til indstilling af bruningsgrad
17. Start/Stop knap
18. Timer-knapper

2. TEKNISK DATA

Se teknisk data på typepladen

Dette produkt overholder EU direktiverne angående elektromagnetisk kompatibilitet og lavspænding.

3. SIKKERHED

- Inden dette apparat tages i brug for første gang bør du læse denne brugsvejledning grundigt og opbevare den omhyggeligt.
- Inden apparatet tages i brug bør du kontrollere at netspændingen svarer til det der står på maskinens typeplade.
- Hvis stikkontakten og apparatets stik ikke stemmer overens, bør udskiftning af stikkontakten udføres af en autoriseret elinstallatør .
- Apparatets el-sikkerhed er kun garanteret hvis det er tilsluttet en installation med effektiv jordforbindelse. Er du i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Adaptere, multistikkontakter og/ eller forlængerledninger bør ikke

anvendes. Hvis dette ikke er muligt, bør du kun anvende adaptere eller forlængerledninger som overholder sikkerhedsbestemmelserne og sikre dig at den anførte netspænding ikke overskrides.

- Når emballagen er fjernet, bør du sikre dig at apparatet ikke har synlige skader. Hvis du er i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Emballagen (plastik poser, polystyren skum, osv.), bør ikke efterlades inden for børns rækkevidde da dette kan medføre fare.
- Apparatet må kun anvendes til husholdningsbrug. Enhver anden anvendelse må ikke foretages og kan eventuelt medføre fare.
- Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der måtte opstå på grund af fejlbetjening, eller reparationer udført af ikke autoriseret personale.
- Apparatet bør aldrig berøres med fugtige / våde hænder eller fødder
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker; tilslut ikke apparatet hvis det står på fugtige overflader.
- Stil apparatet på en tør, fast og stabil overflade.
- Børn og handicappede må ikke betjene apparatet uden opsyn.
- Dette apparat må ikke betjenes af fysisk, sensorisk, psykisk handicappede personer (inklusive børn) eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre man har opsyn med dem eller de kan vejledes i brugen af apparatet af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Man må holde øje med børn og sørge for at apparatet stilles uden for deres rækkevidde.
- Af sikkerhedsmæssige grunde, anbefales det at installere en reststrøms- mekanisme (RCD) som ikke overstiger 30 mA. Spørg Deres installatør.
- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn når det er tændt da det kan være farligt.

- Træk ikke ledningen ud af stikkontakten ved at hive i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten inden apparatet rengøres.
- Prøv ikke selv at reparere apparatet hvis det er beskadiget og afbryd straks maskinen. Er det nødvendigt at reparere apparatet, bør du indlevere det til en autoriseret service forhandler og bede om reservedele.
- Hvis ledningen er beskadiget bør du kontakte en autoriseret service forhandler og anmode at få den skiftet ud.
- Apparatet må ikke bruges udendørs og udsættes for regn, sol, is, osv.
- Apparatet må ikke efterlades på eller være i nærheden af varmekilder (gas eller el-kogeplade eller en ovn).
- Brug ikke "svære" eller slibende rengøringsmidler når apparatet skal renses.
- Varme overflader må ikke berøres. Anvend håndtagene.
- Undgå at ledningen kommer i kontakt med varme overflader.
- Brug altid ovenhandsker til beskyttelse af hænderne.
- Lad apparatet afkøle inden rengøring.
- Apparatet må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.
- Tag bageformen ud af ovnrummet når ingredienser skal tilføjes.
- Bagemaskinen må aldrig igangsættes når den er tom da dette kan beskadige apparatet.
- Ovnrummet må aldrig anvendes som opbevaringsrum.
- Tildæk ikke dampventilerne i låget og sørg for tilstrækkelig ventilation rundt om bagemaskinen, når denne anvendes. Anbring apparatet mindst 5 cm fra væggen.

4. FØR IBRUGTAGNING

Inden bagemaskinen tages i brug for første gang, bør alle dekslede rengøres omhyggeligt (se afsnittet "Rengøring").

1. Anbring æltebladene (6) på drivakslerne (8).

2. Hæld ingredienserne ned i bageformen (7) som beskrevet i den ønskede opskrift (se afsnittet "Programvalg" og "Opskrifttabel"). Anvend den dobbelte måleske (9) og målebægeret (10) som leveres sammen med apparatet. Man bør følge opskrifternes anbefalede rækkefølge og afmåling af ingredienser for at opnå det bedste resultat men efter at apparatet er blevet brugt nogle gange, kan afmålingen af ingredienser udføres efter smag og behag.
3. Disse opskrifter er kun vejledende og man kan tilføje ingredienserne som man selv synes. Et godt tip: tilføj gær til sidst så dejen hæver bedre.
4. Anbring bageformen (7) i ovnrummet (4) og tryk den ned så den sidder godt fast på drivakslerne.
5. Sænk ovnrummets håndtag (5) og luk derefter låget (2).
6. Tilslut bagemaskinen. Man vil da kunne høre et fløjt og på LCD displayet (12) vil man kunne se indstillingen til program 1.

5. IBRUGTAGNING

1. **Valg af program:** Tryk på program tasten (14) for at vælge det ønskede program til bagning af brødet. På displayet vil man kunne se det udvalgte programs nummer og programmets bagetid.

Program 1 → Almindeligt brød:

Indstilling hvor man anvender mel til hvidt hvedebrød eller fuldkornsbrød.

Program 2 → Franskbrød: Indstilling til bagning af brød med sprød overflade så som franskbrød med et lavt fedt og sukker indhold.

Program 3 → Fuldkornsbrød: Indstilling hvor man anvender fuldkorn hvedemel.

Program 4 → Sødt brød: Indstilling til brød med et højt sukker indhold.

Program 5 → Express – almindeligt brød: Indstilling til bagning af brød på ca. halvanden time. Man bør anvende varmt vand, ekstra gær o mindre salt.

Program 6 → Brød uden gluten:

Indstilling til bagning af brød og dejblandinger uden gluten.

- Program 7 → Dej:** Indstilling som anvendes udelukkende til æltning af dej og som bages i en almindelig ovn.
- Program 8 → Pasta:** Indstilling til fremstilling af pastadej.
- Program 9 → Brød med smør:** Indstilling til bagning af brød med smør.
- Program 10 → Syltetøj:** Indstilling til fremstilling af syltetøj.
- Program 11 → Bagning:** Indstilling som anvendes til genopvarmning af bagt og koldt brød eller til at få brødet til at blive sprødt igen.
- 2. Brødets vægt:** Vælg brødets størrelse ved at trykke på tasten til vejning af dej **(15)** indtil viseren “—” peger på den ønskede vægt: 750gr, 1000gr eller 1350gr. Det er ikke muligt at indstille brødets vægt med programmerne 7, 8, 9, 10 og 11.
 - 3. Bruningsgrad:** Brødets bruningsgrad udvælges ved at trykke på den farvede tast **(16)**, indtil viseren “—” peger på den ønskede bruningsgrad: lys, middel, mørk eller hurtig. Det er ikke muligt at indstille bruningsgraden med programmerne 7, 8, 9 og 10.
 - 4. Timer:** Ved at trykke på tasterne “▲” og “▼” **(18)** kan man forøge eller mindske igangsættelsens af den tidsforskudte start med intervaller på ti minutter. Det er ikke muligt at igangsætte timeren med programmerne 5 og 10.
 - 5.** Tryk på “Start/Stop” tasten **(17)** for at starte det udvalgte program. De to prikker (:) blinker og apparatet igangsætter det ønskede program. Har man tændt for timeren, starter nedtællingen af den tidsforskudte start. Dette program standses eller slettes ved at trykke på “Start/Stop” tasten **(17)** i 2-3 sekunder.

6. BAGEMASKINENS FUNKTION

- Under drift, udføres tidsnedtællingen af et program i minutter indtil man kan se “0:00” på displayet. Man derefter kunne høre et signal og brødet holdes varmt (undtagen hvis man har valgt program 7: dej) i en time mens de to prikker (:) blinker. For at afbryde denne funktion, skal man trykke på “Start/Stop” tasten **(17)** i 2-3 sekunder.
 - Når programmet er slut, afgiver bagemaskinen 10 signaler i træk ad gangen. Bagemaskinen slukkes ved at trykke på “Start/Stop” tasten **(17)** og derefter tager man stikket ud af stikkontakten. Åbn låget **(2)** og tag bageformen **(5)** ud. Brug altid ovenhandsker da ovnummets håndtag altid er varmt.
 - Tag brødet ud af bageformen og fjern æltebladende **(6)** som har sat sig fast i brødet. Dette gøres ved at stikke dejkrogen **(11)** i dejbladendes hulrum og derefter trækker man dem ud.
 - Lad brødet afkøle i mindst 30 minutter.
- Når det er nødvendigt, standser bagemaskinen og man vil kunne høre et signal som gør opmærksom på at yderligere ingredienser skal tilføjes manuelt

7. OPSKRIFT TABELLER

Program	1. Almindeligt brød		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g
olie	1 skefuld	2 skefulde	3 skefulde
salt	1½ teskefulde	2 teskefulde	3 teskefulde
sukker	1 skefuld	1 skefuld	3 skefulde
mælkepulver	1 skefuld	2 skefulde	3 skefulde
mel	3¾ kopper	4½ kopper	6 kopper
vand	310 ml	410 ml	510 ml
bagepulver	1 teskefuld	1 teskefuld	1½ teskefulde

Program	2. Franskbrød		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g
olie	1½ skefulde	2 skefulde	3 skefulde
salt	1½ teskefulde	2 teskefulde	3 teskefulde
sukker	1 skefuld	1 skefuld	2 skefulde
mel	3¼ kopper	4¼ kopper	6 kopper
vand	310 ml	400 ml	450 ml
bagepulver	1 teskefuld	1 teskefuld	1½ teskefuld

Program	3. Fuldkornsbrød		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g
olie	1½ skefulde	2 skefulde	3 skefulde
salt	1 teskefuld	2 teskefulde	3 teskefulde
brunt sukker	1½ skefulde	2 skefulde	2½ skefulde
mælkepulver	2 skefulde	3 skefulde	3 skefulde
mel	2 kopper	3 kopper	4 kopper
fuldkornsmel	1¼ kop	1¼ kop	2 kopper
vand	300 ml	400 ml	460 ml
bagepulver	1 teskefuld	1 teskefuld	1½ teskefulde

Program	4. Sød brød		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g
olie	2 skefulde	3 skefulde	3 skefulde
salt	1 teskefuld	2 teskefulde	3 teskefulde
sukker	2 skefulde	2 skefulde	3 skefulde
mælkepulver	1½ skefulde	2 skefulde	3 skefulde
mel	3 kopper	4 kopper	6 kopper
vand	250 ml	310 ml	440 ml
bagepulver	1 teskefuld	1 teskefuld	1½ teskefulde

Program		5. Express brød	
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g
olie	1 skefuld	2 skefulde	3 skefulde
salt	1½ teskefulde	2 teskefulde	3 teskefulde
sukker	1 skefuld	1 skefuld	2 skefulde
mælkepulver	1 skefuld	2 skefulde	3 skefulde
mel	3¾ kopper	4½ kopper	6 kopper
vand(45~60ÅÉ)	310 ml	410 ml	470 ml
bagepulver	1½ teskefulde	1½ teskefulde	2 teskefulde

Program		6. Brød uden gluten	
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g
olie	3 skefulde	3 skefulde	3 skefulde
salt	1½ teskefulde	1½ teskefulde	1½ teskefulde
sukker	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
æg	3	3	3
eddike	1 teskefuld	1 teskefuld	1 teskefuld
kartoffelmel	2/3 kop	2/3 kop	2/3 kop
sojamel	1/3 kop	1/3 kop	1/3 kop
tapioka	½ kop	½ kop	½ kop
Xanthan gummi	1 skefuld	1 skefuld	1 skefuld
mælkepulver	2 skefulde	3 skefulde	4 skefulde
vand(43~46ÅÉ)	310 ml	410 ml	420 ml
Hurtig bagepulver	4½ teskefulde	4½ teskefulde	4½ teskefulde

Program		7. Dej
Brødets vægt	1.000 g	
olie	2 skefulde	
salt	2 teskefulde	
mælkepulver	2 skefulde	
sukker	1 skefuld	
mel	4½ kopper	
vand	410 ml	
bagepulver	1 teskefuld	

Program		8. Pasta
Brødets vægt	1.000 g	
olie	2 skefulde	
salt	2 teskefulde	
mel	4½ kopper	
vand	410 ml	

Program		9. Brød med smør
Brødets vægt	1.000 g	
smør	2 skefulde	
salt	2 teskefulde	
mælkepulver	2 skefulde	
sukker	1 skefuld	
mel	4½ kopper	
vand	410 ml	
bagepulver	1 teskefuld	

8. PROGRAMTABELLER

(*) Se Apparatet afgiver et signal inden den anden æltningsfase er færdig så man kan tilføje nye ingredienser. På displayet vil man kunne se de resterende tid der er tilbage af programmet.

Program bruningsgrad	1. Almindeligt brød											
	Lav			Middel			Brunt			Hurtig		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Ælte 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Hvile	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ælte 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Tilføj frugt	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R.: 3:03	T. R.:2:51	T. R.: 2:56	T. R.: 3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Gær 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Surhedsgraden reduceres	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gær 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forme	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
Gær 3	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Hæve	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Brødet holdes varmt	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Sammenlagt tid	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program bruningsgrad	2. Franskbød											
	Lav			Middel			Brunt			Hurtig		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Ælte 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Hvile	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ælte 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Gær 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Surhedsgraden reduceres	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gær 2	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forme	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Ælte 3	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Hæve	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Brødet holdes varmt	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Sammenlagt tid	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programme bruningsgrad	3. Complet											
	Lav			Middel			Brunt			Hurtig		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Opvarmning	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Ælte 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Hvile	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ælte 2	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Tilføj frugt	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Gær 1	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Surhedsgraden reduceres	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gær 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forme	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gær 3	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Hæve	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Brødet holdes varmt	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Sammenlagt tid	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program		4. Sødt brød										
Bruningsgrad	Lav			Middel			Brunt			Hurtig		
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Ælte 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Hvile	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ælte 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Tilføj frugt	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:15	T.R.:2:20	T.R.:2:25
Gær 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Surhedsgraden reduceres	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Gær 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forme	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
Gær 3	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Hæve	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Brødet holdes varmt	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Sammenlagt tid	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programme		5. Super								
Bruningsgrad	Lav			Middel			Brunt			
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	
Ælte 1	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	
Ælte 2	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	
Gær 1	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	
Hæve	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	
Brødet holdes varmt	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	
Sammenlagt tid	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	

Program		6. Brød uden gluten								
Bruningsgrad	Lav			Middel			Brunt			
Brødets vægt	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	
Opvarmning	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	
Ælte 1	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	
Anden æltningsfase	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	
(*)Tilføj frugt	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	
Gær 1	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	
Hæve	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	
Brødet holdes varmt	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	
Sammenlagt tid	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	

Program	7. Dej	8. Pasta	9. Brød med smør	10. Syltetoj	11. Bagning		
Bruningsgrad	Media			Lav	Middel	Brunt	
Brødets vægt	1.000 g			1.000 g	1.000 g	1.000 g	
Opvarmning	30 m						
Ælte 1	5 m	3 m	5 m				
Hvile	5 m		10 m				
Ælte 2	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Tilføj frugt	T. R. : 2:58:00						
Gær 1	60 m		39 m				
Surhedsgraden reduceres	10 s						
Gær 2	25 m 50 s						
Forme	10 s						
Gær 3	44 m 50 s			10 m			
Hæve			60 m	50 m	60 m	60 m	
Tidsforsinkelse			1h		1h	1h	
Sammenlagt tid	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	

9. BESKYTTELSE OG SIKKERHED

- **Lagerbevarelse:** Apparatet er forsynet med en anordning som beskytter den imod strømafbrydelser i 6 minutter hvis bagemaskinen afbrydes under drift. Apparatet forsætter programmet det var indstillet på hvis det tilsluttes inden der er gået 6 minutter.
- **Start vurdering:** Bagemaskinen vurderer satrten. Apparatet skal være et sted med en almindelig rumtemperatur. Hvis rumtemperaturen er for høj (>50°C) eller for lav (<-10°C), afbrydes alle funktioner. På displayet vil man kunne se symbolerne "E00" eller "E01" og apparatet afgiver et signal. Hvis dette sker, bør man tage brødet ud af apparatet og vente til bagemaskinen når en temperatur på mellem -10°C og 50°C. Derefter tilsluttes maskinen igen. Hvis anordningen vedbliver med ikke at fungere, bør man kontakte teknisk service.
- **Fejl:** Hvis apparatets følere opdager en fejl, vil man på displayet kunne se symbolet "EEE" og apparatet afgiver da et signal. Opstår der en kortslutning, vil man på displayet kunne se symbolet "HHH" og apparatet afgiver da et signal. I begge tilfælde bør man kontakte teknisk service.

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Inden bagemaskinen rengøres, bør man trække stikket ud af stikkontakten og lade den afkøle.

- Apparatet må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.
- Rens bageformen (7) og æltebladene (6) straks efter brug. Vask delene med sæbevand, skyld dem af og tør dem ordentligt.
- Rens apparatets udvendige og indvendige dele med en fugtig klud.
- Brug aldrig vaskemidler eller slibende produkter når apparatet rengøres.

11. INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER



Gamle elektriske eller elektroniske apparater må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller

den lokale genbrugsstation. Når man bortskaffer restprodukter separat, undgår man at skade den menneskelige sundhed samt miljøet og muliggør at apparatets affaldsmaterialer kan behandles og genudnyttes for derved at opnå vigtige energi- og ressource besparelser. For at understrege det vigtige i at forpligte sig til at være med i et kildesorteringsprogram er apparatet markeret med denne mærkning som betyder at maskinen ikke må smides i en almindelig container. Kontakt den lokale genbrugsstation eller forhandleren hvis De ønsker mere information.

1. DESCRIPTION

1. Display window
2. Cover
3. Resistance
4. Baking Pan
5. Bread moulding handle
6. Kneading blades
7. Bread mould
8. Ejecting shafts
9. Double spoon
10. Measuring glass
11. Hook
12. LCD screen
13. Illuminated display
14. Menu button
15. Bread weight button
16. Crust colour button
17. Start/Stop button
18. Timer buttons

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

3. SAFETY PRECAUTIONS

- The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- When removing the plug never pull on the cable.

- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.
- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Use oven gloves to protect from burning.
- Leave oven to cool before cleaning.
- Do not immerse appliance in water or any other liquid.
- To add ingredients always remove the bread mould from the baking pan.
- Do not use the Breadmaker when empty, as this could cause it serious damage.
- Do not use the baking pan for storage purposes.
- Do not cover the steam vents and ensure that the ventilation around the Breadmaker is sufficient while running. Place the appliance at least 5 cms. from the wall.

4.- STARTING UP

Before using the machine for the first time carefully clean all the parts (see "Cleaning" section).

1. Fit the kneading knives (6) onto the ejector shafts (8).

2. Add the ingredients into the bread mould (7) as indicated in the recipe from the desired menu (see section "Menu selection" and Recipe tables") use the double spoon (9) and the measuring glass (10) supplied with the product. The order and the measurements indicated should be used for the ingredients as indicated in the recipes to maintain the best results, after the machine has been used a few times, the ingredients can be altered to suit your taste.
3. These recipes are guidelines therefore the quantity of ingredients can be altered to suit to your taste. Tip: add the yeast at the end, together with other ingredients, so that the dough swells in the best conditions.
4. Place the bread mould (7) in the baking pan (4) and press down to ensure that the tray is well fitted onto the ejector shafts.
5. Lower the handle (5) and close the lid (2).
6. Plug in the machine. A beep will sound and the LCD screen (12) will show the setting according to menu 1.

5. STARTING UP

1. **Menu selection** Push the Menu button (14) to select the required programme in accordance with the type of bread required. The screen will show the selected menu number and the programme cycle time.
 - Menu 1 → Basic bread:** White bread or brown bread flour recipe.
 - Menu 2 → French bread:** Recipe for a crispier crust and is ideal for loaves with a low sugar and fat content.
 - Menu 3 → Brown bread:** Recipe with whole-wheat flour.
 - Menu 4 → Sweetbread:** Bread with high sugar content.
 - Menu 5 → Quick bread:** Makes bread in less than an hour and a half. Requires hot water, extra yeast and less salt.
 - Menu 6 → Gluten free bread:** Recipe for gluten free flour and bread mixes without gluten.

Menu 7 → Bread dough: Recipe for making dough manually, to be baked in a conventional oven.

Menu 8 → Pasta: Pasta dough recipe.

Menu 9 → With butter: Recipe for bread using butter.

Menu 10 → Jam: Recipe for jam.

Menu 11 → Bake: To reheat baked bread and cool it down to make bread crispy again.

- Bread weight:** Select the size of the bread pushing the bread weight button **(15)** until the indicator “—” moves to the desired size, 750gr, 1000gr or 1350r. Weight cannot be selected on Menus 7, 8, 9, 10 y 11.
- Crust colour:** To select the colour of the crust push the colour button **(16)**, until the indicator “—” moves to the desired crust colour: light, medium, dark or fast. Crust colour cannot be selected on Menus 7, 8, 9, and 10.
- Timer:** Button “▲” and “▼” **(18)** can be pressed to increase or decrease the delay time for the start up in periods of 10 minutes. The time function cannot be activated with Menus 5 and 10.
- Work the "Start/Stop" button **(17)** for the machine to start the selected programme. The two points (:) will blink and the machine will start its programme. If the timer has been activated, delayed start function will start the countdown. To detain or cancel the programme push the start/stop button **(17)** again for 2-3 seconds.

- When the programme ends, the Breadmaker will emit a series of 10 beeps. Push the "Start/Stop" **(17)** to disconnect the Breadmaker and unplug it. Open the lid **(2)** and remove the bread mould **(5)**, always use gloves as the handle will be hot.
- Remove the bread from the mould and extract the kneading blades **(6)** which are incrustated in the bread. To do so, insert the hook **(11)** in the blade holes and pull.
- Leave the pan to cool for at least 30 minutes.

6. OPERATION

- When necessary, the Breadmaker will stop and give an acoustic warning to indicate when an additional ingredient is to be added.
- During operation the countdown takes place in minutes, until “0:00” appears on screen. Then an acoustic warning rings and the bread will remain warm (except if Menu 7; bread dough has been selected) the two dots (:) will remain blinking for one hour. To detain the process push the "Start/Stop button" **(17)** again for 2-3 seconds.

7. RECIPE TABLES

Programme	1. Basic		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g
oil	1 tablespoon	2 tablespoon	3 tablespoon
salt	1½ teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	3 tablespoons
powdered milk	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
flour	3¼ cups	4½ cups	6 cups
water	310 ml	410 ml	510 ml
powdered yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	½ teaspoons

Programme	2. French bread		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g
oil	1½ tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
salt	1 teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
flour	3¼ cups	4¼ cups	6 cups
water	310 ml	400 ml	450 ml
powdered yeast	1 teaspoons	1 teaspoons	1½ teaspoons

Programme	3. Brown bread		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g
oil	1½ tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
salt	1 teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
brown sugar	1½ tablespoon	2 tablespoons	2½ tablespoons
powdered milk	2 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
flour	2 cups	3 cups	4 cups
brown bread	1¼ cups	1¼ cups	2 cups
water	300 ml	400 ml	460 ml
powdered yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1½ teaspoons

Programme	4.Sweet bread		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g
oil	2 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
salt	1 teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	2 tablespoons	2 tablespoons	3 tablespoons
powdered milk	1½ tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
flour	3 cups	4 cups	6 cups
water	250 ml	310 ml	440 ml
powdered yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1½ teaspoons

Programme		5. Quick	
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g
oil	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
salt	1½ teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
powdered milk	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
flour	3¾ cups	4½ cups	6 cups
water (45-60°C)	310 ml	410 ml	470 ml
powdered yeast	1½ teaspoons	1½ teaspoons	2 teaspoons

Programme		6. Gluten free	
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g
oil	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
salt	1½ teaspoons	1½ teaspoons	1½ teaspoons
sugar	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
egg	3	3	3
vinegar	1 teaspoons	1 teaspoons	1 teaspoon
potato flour	² / ₃ cups	² / ₃ cups	² / ₃ cups
soy flour	¹ / ₃ cups	¹ / ₃ cups	¹ / ₃ cups
tapioca	¹ / ₂ cups	¹ / ₂ cups	¹ / ₂ cups
Xanthan Gum	1 tablespoon	1 tablespoon	1 tablespoon
powdered milk	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons
Water(43-46°C)	310 ml	410 ml	420 ml
Fast powdered yeast	4½ teaspoons	4½ teaspoons	4½ teaspoons

Programme		7. Bread dough
Bread weight	1.000 g	
oil	2 tablespoons	
salt	2 teaspoons	
powdered milk	2 tablespoons	
sugar	1 tablespoon	
flour	4½ cups	
water	410 ml	
powdered yeast	1 teaspoon	

Programme		8. Pasta
Bread weigh	1.000 g	
oil	2 tablespoons	
salt	2 teaspoons	
flour	4½ cups	
water	410 ml	

Programme		9. Sweet bread
Bread weigh	1.000 g	
butter	2 tablespoons	
salt	2 teaspoons	
powdered milk	2 tablespoons	
sugar	1 tablespoon	
flour	4½ cups	
water	410 ml	
powdered yeast	1 teaspoon	

8. PROGRAMME TABLES

- (*) A warning sound can be heard before the end of the kneading cycle to add ingredients.
The screen will indicate the remaining time of the programme. .

Programme	1. Basic													
	Crust colour			Light			Medium			Toasted			Quick	
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g		
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m		
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m		
Second mix	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m		
(*) Add dry fruits	T.R.: 2:51	T.R.:2:56	T.R.:3:03	T.R.:2:51	T.R.: 2:56	T.R.: :3:03	T.R.:2:51	T.R.:2:56	T.R.:3:03	T.R.:1:50	T.R.:1:55	T.R.:2:02		
First yeast	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m		
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s		
2 nd yeast	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s		
Shape	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s		
3 rd yeast	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s		
Baking	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m		
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h		
Total time	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24		

Programme	2. French bread													
	Crust colour			Light			Medium			Toasted			Quick	
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g		
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m		
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m		
Second mix	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m		
First yeast	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m		
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s		
2 nd yeast	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s		
Shape	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s		
3 rd yeast	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s		
Baking	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m		
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h		
Total time	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35		

Programme	3. Brown bread													
	Crust colour			Light			Medium			Toasted			Quick	
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g		
Pre-heating	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m		
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m		
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m		
Second mix	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m		
(*)Add dry fruits	T.R.:2:56	T.R.:2:58	T.R.:2:58	T.R.:2:56	T.R.:2:58	T.R.:3:01	T.R.:2:56	T.R.:2:58	T.R.:3:01	T.R.:2:06	T.R.:2:08	T.R.:2:11		
First yeast	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m		
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s		
2 nd yeast	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s		
Shape	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s		
3 rd yeast	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s		
Baking	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m		
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h		
Total time	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33		

Programme		4. Sweet bread										
Crust colour	Light			Medium			Toasted			Quick		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Second mix	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Add dry fruits	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:55	T.R.:3:00	T.R.:3:05	T.R.:2:15	T.R.:2:20	T.R.:2:25
First yeast	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2 nd yeast	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Shape	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3 rd yeast	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Baking	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programme		5. Quick										
Crust colour	Light			Medium			Toasted			Quick		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
First mix	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Second mix	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
First yeast	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Baking	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programme		6. Gluten free										
Crust colour	Light			Medium			Toasted			Quick		
Bread weight	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Pre-heating	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
First mix	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Second mix	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)Add dry fruits	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36	T.R.: 2:26	T.R.: 2:31	T.R.: 2:36
First yeast	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Baking	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programme	7. Bread dough	8. Pasta	9. Brioche	10. Jam	11. Baking		
Crust colour			Medium		Light	Medium	Toasted
Bread weight			1.000 g		1.000 g	1.000 g	1.000 g
Pre-heating			30 m				
First mix	5 m	3 m	5 m				
Rest	5 m		10 m				
Second mix	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Add dry fruits			T. R. : 2:58:00				
First yeast	60 m		39 m				
Eliminat acidity			10 s				
2 nd yeast			25 m 50 s				
Shape			10 s				
3 rd yeast			44 m 50 s	10 m			
Baking			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Keep warm			1h		1h	1h	1h
Total time	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. PROTECTION AND SAFETY

- **Memory Retention:** The Breadmaker is fitted with a 6-minute protection device against electrical power cuts, should the appliance disconnect accidentally while working. The appliance will continue with the programme if the electricity is connected before six minutes have elapsed.
- **Initial assessment:** The Breadmaker assesses the starting conditions. The appliance should be at ambient temperature, if the temperature is too high (>50°C) or too low (<-10°C), all the functions will be disabled and the screen will show "E00" or "E01" and it will emit a sound. In this case remove the bread and allow the breadmaker to return to ambient temperature of between -10°C and 50°C, and then reconnect. If the device still does not work, contract the nearest Technical Assistance Service.
- **Working incorrectly:** If any of the internal sensors indicate that there is a malfunction, the screen will show "EEE" and an acoustic warning will be heard. If a short-circuit is produced, the screen will show "HHH" an acoustic warning will be heard. For both cases, contact the nearest Technical Assistance Service.

10. CLEANING

Before cleaning the Breadmaker, unplug the appliance and leave to cool.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Clean the bread mould **(7)** and the kneading blades **(6)** with soapy water immediately after use, rinse in clean
- Clean the outer and inner parts of the machine with a soft dry cloth.
- Do not use detergents or abrasive products for cleaning

11. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Ventana de visualización
2. Tapa
3. Resistencia
4. Cámara de horneado
5. Asa del molde para pan
6. Palas de amasado
7. Molde de pan
8. Ejes impulsores
9. Cuchara doble
10. Vaso graduado
11. Gancho
12. Pantalla LCD
13. Indicador luminoso
14. Botón Menú
15. Botón peso del pan
16. Botón color de corteza
17. Botón marcha/paro ("Start/Stop")
18. Botones del temporizador

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas.
- Verifique que la tensión de la red doméstica y la potencia de la toma correspondan con las indicadas en el aparato.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituya la toma por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. En caso de dudas diríjase a personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o cables de extensión. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores y prolongaciones que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones, en caso de duda, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.
- Este aparato debe utilizarse solo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
- El fabricante no será responsable de los daños que puedan derivarse del uso inapropiado equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; No enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No deje que los niños o discapacitados manipulen el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos de que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.

- No abandonar el aparato encendido porque puede ser una fuente de peligro.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo etc.).
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- Protégase de quemaduras con un guante apropiado.
- Dejar enfriar el horno antes de proceder a su limpieza.
- No introducir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Para añadir ingredientes saque siempre el molde de pan de la cámara de horneado.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice la cámara de horneado para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor y asegúrese de que la ventilación en torno a la panera es suficiente mientras está funcionando. Coloque el aparato por lo menos a 5 cms de la pared.

4. PUESTA A PUNTO

Antes de utilizar la maquina de pan por primera vez limpie cuidadosamente todas las piezas (vea apartado "Limpieza")

1. Coloque las palas de amasado (6) en los ejes impulsores (8).
2. Añada los ingredientes en el molde de pan (7) según las recetas del menú deseado (vea apartados "Selección de menú" y "Tablas de recetas"), para ello utilice la cuchara doble (9) y el vaso graduado (10) suministrados con el producto. Le recomendamos utilizar el orden y las medidas orientativas de los ingredientes según indican las recetas para obtener los mejores resultados pero después de utilizar la máquina varias veces, podrá adecuar las cantidades de los ingredientes según su gusto.
3. Estas recetas son orientativas por lo que podrá adecuar la cantidad de los ingredientes según su gusto. Consejo: añada la levadura al final, junto con los otros ingredientes, para que la masa aumente de volumen en mejores condiciones.
4. Introduzca el molde de pan (7) en la cámara de horneado (4) y apriete hacia abajo para asegurarse de que la bandeja queda bien sujeta en los ejes impulsores.
5. Baje el asa (5) y cierre la tapa (2).
6. Enchufe la maquina de pan. Sonará un pitido y la pantalla LCD (12) mostrará el ajuste correspondiente menú 1.

5. PUESTA EN MARCHA

1. **Selección de menú:** Pulse el botón Menú (14) para seleccionar el programa requerido según el tipo de pan que desee. En la pantalla se visualizará el número del menú seleccionado y el tiempo del ciclo del programa.
 - Menú 1 → Pan básico:** Receta con harina para pan blanco o integral
 - Menú 2 → Pan francés:** Receta que elabora una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar
 - Menú 3 → Pan integral:** Receta con harina integral de trigo
 - Menú 4 → Pan dulce:** Receta de pan con gran contenido en azúcar.
 - Menú 5 → Pan super:** Elabora el pan en menos de 1 hora y media. Requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.
 - Menú 6 → Pan sin gluten:** Receta para harina sin gluten y mezclas de pan sin gluten.
 - Menú 7 → Masa de pan:** Receta para hacer masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno

Menú 8 → Pasta: Receta de masa para pasta

Menú 9 → Con mantequilla: Receta para pan con mantequilla

Menú 10 → Mermelada: Receta para elaborar mermeladas.

Menú 11 → Hornear: Para recalentar pan horneado y enfriado o para hacer que el pan vuelva a estar crujiente.

- 2. Peso del pan:** Seleccione el tamaño del pan pulsando el botón peso del pan **(15)** hasta que el indicador “—” se mueva al tamaño de pan deseado, 750gr, 1000gr o 1350gr. No podrá seleccionar el peso con los menús 7, 8, 9, 10 y 11.
- 3. Color de corteza:** Para seleccionar el color de la corteza pulse el botón de color **(16)**, hasta que el indicador “—” se mueva al color de corteza deseado: claro, medio, oscuro o rápido. No podrá seleccionar el color de corteza con los menús 7, 8, 9 y 10.
- 4. Temporizador** Puede pulsar los botones “▲” y “▼” **(18)** para aumentar o disminuir el tiempo de retraso a la puesta en marcha en tiempos de diez minutos. No se puede accionar el temporizador con los menús 5 y 10.
- 5.** Accione el botón de “Start/Stop” **(17)** para que la máquina inicie el programa seleccionado. Los dos puntos (:) parpadearán y la máquina comenzará con su programa. Si ha accionado el temporizador, la función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás. Para detener o cancelar el programa pulse de nuevo el botón de marcha/paro **(17)** durante 2-3 segundos.

6. FUNCIONAMIENTO

- Cuando sea necesario, la máquina de pan se para y emite un sonido para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.
- Durante el funcionamiento el tiempo cuenta marcha atrás por minutos, hasta que aparece “0:00” en la pantalla. Luego suena un pitido y el pan se mantiene caliente (excepto si se ha seleccionado el menú 7, masa de pan)

con los dos puntos (:) intermitentes durante una hora. Para detener el proceso pulse el botón “Start/Stop” **(17)** durante 2-3 segundos.

- Al finalizar el programa, la máquina de pan emite series de 10 pitidos. Pulse el botón “Start/Stop” **(17)** para desconectar la máquina de pan y desenchúfela. Abra la tapa **(2)** y saque el molde de pan **(5)**, utilice siempre guantes ya que el asa estará caliente.
- Desmolde el pan y extraiga las palas de amasado **(6)** que han quedado incrustadas en el pan. Para ello, inserte el gancho **(11)** en los orificios de las palas y tire de él.
- Deje que se enfríe el pan durante al menos 30 minutos.

7. TABLAS DE RECETAS:

Programa		1. Básico	
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g
aceite	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar	1 cucharada	1 cucharada	3 cucharadas
leche en polvo	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
harina	3¼ tazas	4½ tazas	6 tazas
agua	310 ml	410 ml	510 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		2. Francés	
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g
aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
harina	3¼ tazas	4¼ tazas	6 tazas
agua	310 ml	400 ml	450 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		3. Integral	
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g
aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar moreno	1½ cucharada	2 cucharadas	2½ cucharadas
leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
harina	2 tazas	3 tazas	4 tazas
harina integral	1¼ taza	1¼ taza	2 tazas
agua	300 ml	400 ml	460 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		4. Dulce	
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g
aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
sal	1 cucharadita	2 cucharadita	3 cucharaditas
azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
leche en polvo	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
harina	3 tazas	4 tazas	6 tazas
agua	250 ml	310 ml	440 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		5. Super	
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g
aceite	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
leche en polvo	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
harina	3¾ tazas	4½ tazas	6 tazas
agua(45~60Áé)	310 ml	410 ml	470 ml
levadura en polvo	1½ cucharadita	1½ cucharadita	2 cucharadita

Programa		6. SIN GLUTEN	
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g
aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	1½ cucharadita	1½ cucharadita
azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
huevo	3	3	3
vinagre	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
harina de patata	2/3 taza	2/3 taza	2/3 taza
harina de soja	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza
tapioca	½ taza	½ taza	½ taza
goma Xantana	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada
leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
agua(43~46Áé)	310 ml	410 ml	420 ml
levadura rápida en polvo	4½ cucharaditas	4½ cucharaditas	4½ cucharaditas

Programa		7. MASA DE PAN
Peso	1.000 g	
aceite	2 cucharadas	
sal	2 cucharaditas	
leche en polvo	2 cucharadas	
azúcar	1 cucharada	
harina	4½ tazas	
agua	410 ml	
levadura en polvo	1 cucharadita	

Programa		8. Pasta
Peso	1.000 g	
aceite	2 cucharadas	
sal	2 cucharaditas	
harina	4½ tazas	
agua	410 ml	

Programa		9. Pan de leche
Peso	1.000 g	
mantequilla	2 cucharadas	
sal	2 cucharaditas	
leche en polvo	2 cucharadas	
azúcar	1 cucharada	
harina	4½ tazas	
agua	410 ml	
levadura en polvo	1 cucharadita	

8. TABLAS DE PROGRAMAS

(*) Se escuchará un sonido de alerta antes del final del segundo ciclo de amasado para añadir ingredientes. La pantalla indicará el tiempo restante del programa.

Programa		1. Básico										
Color corteza	Poco			Medio			Tostado			Rápido		
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Añadir fruta/secos	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:2:51	T. R.: 2:56	T. R.: 3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Primera levadura	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3ª levadura	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cocción	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programa		2. Francés										
Color corteza	Poco			Medio			Tostado			Rápido		
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Primera levadura	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª levadura	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Cocción	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programa		3. Integral										
Color corteza	Poco			Medio			Tostado			Rápido		
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Prealentamiento	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Añadir fruta/secos	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Primera levadura	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª levadura	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34m 50s
Cocción	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programa		4. Dulce										
Color corteza	Poco			Medio			Tostado			Rápido		
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Añadir fruta/secos	T. R.: 2:55	T. R.: 3:00	T. R.: 3:05	T. R.: 2:55	T. R.: 3:00	T. R.: 3:05	T. R.: 2:55	T. R.: 3:00	T. R.: 3:05	T. R.: 2:15	T. R.: 2:20	T. R.: 2:25
Primera levadura	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Eliminar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3ª levadura	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Cocción	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programa		5. Super								
Color corteza	Poco			Medio			Tostado			
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	
Primera mezcla	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	
Segunda mezcla	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	
Primera levadura	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	
Cocción	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	
Tiempo total	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	

Programa		6. Sin gluten								
Color corteza	Poco			Medio			Tostado			
Peso del pan	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	
Pre calentamiento	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	
Primera mezcla	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	
Segunda mezcla	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	
(*)Añadir fruta/secos	T. R.: 2:26	T. R.: 2:31	T. R.: 2:36	T. R.: 2:26	T. R.: 2:31	T. R.: 2:36	T. R.: 2:26	T. R.: 2:31	T. R.: 2:36	
Primera levadura	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	
Cocción	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	
Tiempo total	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	

Programa	7. Masa de pan	8. Pasta	9. Pan de mantequilla	10. Mermelada	11. Cocción	
Color corteza	Media			Poca	Media	Tostada
Peso del pan	1.000 g			1.000 g	1.000 g	1.000 g
Pre calentamiento	30 m					
Primera mezcla	5 m	3 m	5 m			
Reposo	5 m		10 m			
Segunda mezcla	20 m	11 m	20 m	5 m		
(*) Añadir fruta/secos	T. R. : 2:58:00					
Primera levadura	60 m		39 m			
Eliminar acidez			10 s			
2ª levadura			25 m 50 s			
Forma			10 s			
3ª levadura			44 m 50 s	10 m		
Cocción			60 m	50 m	60 m	60 m
Demora			1h	1h	1h	1h
Tiempo total	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00

9. PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

- **Retención de memoria:** La máquina de pan dispone de una protección de 6 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar antes de que pasen 6 minutos.
- **Valoración de inicio:** La máquina de pan valora las condiciones inicio. El aparato debe estar en temperatura ambiente, si la temperatura es demasiado alta (>50°C) o demasiado baja (<-10°C), todas las funciones quedarán inhabilitadas, la pantalla mostrará "E00" o "E01" y emitirá un sonido. En este caso saque el pan y después de dejar que la máquina de pan vuelva a la temperatura ambiente de entre -10°C y 50°C, vuelva a conectarla. Si aún así no funciona el dispositivo, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- **Funcionamiento incorrecto:** Si algunos sensores internos indican que hay un mal funcionamiento, la pantalla mostrará "EEE" y emitirá un sonido. Y si se produce un cortocircuito, la pantalla mostrará "HHH" y emitirá un sonido. En los dos casos, diríjase al

Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

10. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Antes de proceder a la limpieza de la máquina de pan, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie el molde de pan (7) y las palas de amasado (6) inmediatamente después de su uso con agua jabonosa, aclare en agua limpia y séquelas bien.
- Limpie el exterior e interior de la máquina con un paño suave humedecido.
- No utilice detergentes ni productos abrasivos para su limpieza.

11. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

