

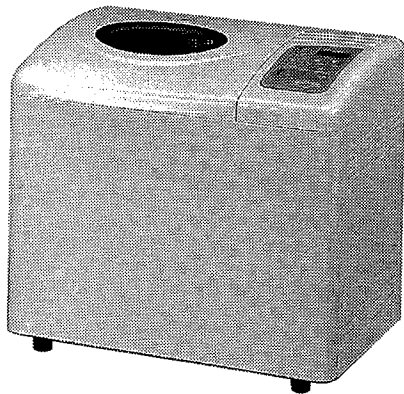
CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Betjeningsvejledning/garanti
Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Brotbackautomat

Broodbakautomaat • Bagemaskine
Machine a pain • Panificadora Automatica
Máquina de fazer pão • Macchina per il pane
Bread baking machine • Automat do pieczenia chleba
Automatický elektrický přístroj na pečení chleba
Automata kenyérsütő • Автомат для выпечки хлеба



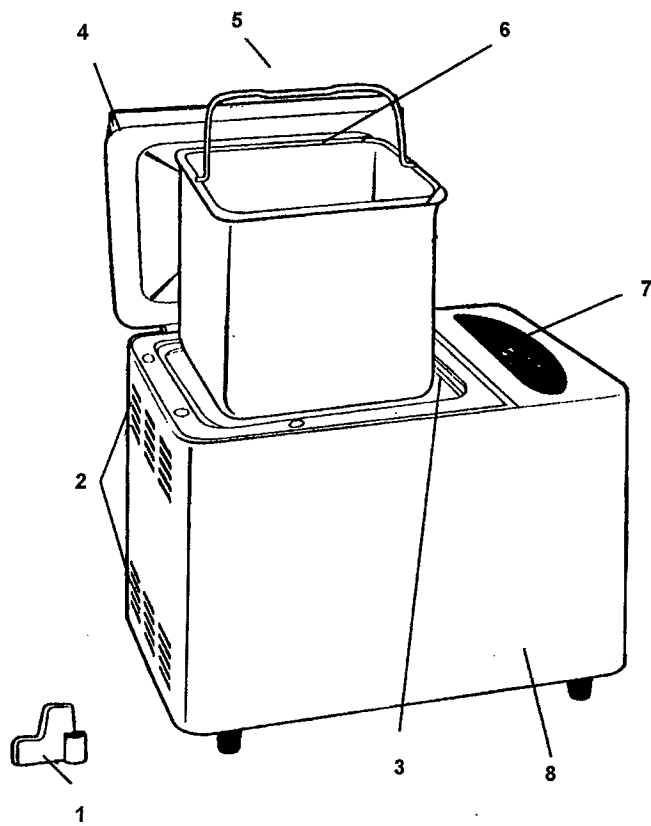
BBA 2450

CE

Inhalt

Inhoud • Inhold • Sommaire • Indice • Índice • Índice
 Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	.Seite	3
	Bedienungsanleitung	.Seite	4
	Garantie	.Seite	8
NL	Overzicht bedieningselementen	.Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	.Pagina	9
	Garantie	.Pagina	13
DK	Beskrivelse af de enkelte dele	.Pagina	3
	Betjeningsvejledning	.Pagina	14
	Garanti	.Pagina	18
F	Aperçu des éléments de commande	.Page	3
	Mode d'emploi	.Page	19
	Garantie	.Page	23
E	Vista de conjunto Elementos de mando	.Página	3
	Instrucciones de servicio	.Página	24
	Garantía	.Página	28
P	Vista geral dos elemntos de comando	.Página	3
	Manual de instruções	.Página	29
	Garantia	.Página	33
I	Descrizione dei singoli pezzi	.Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	.Pagina	34
	Garanzia	.Pagina	38
GB	Control element overview	.Page	3
	Instruction Manual	.Page	39
	Guarantee	.Page	43
PL	Przegląd elementów obsługi	.Strona	3
	Instrukcja obsługi	.Strona	44
	Gwarancja	.Strona	49
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	.Strana	3
	Návod k použití	.Strana	50
	Záruka	.Strana	54
H	A használt elemek megtekintése	.Oldal	3
	A használati utasítás	.Oldal	55
	Garancia	.Oldal	59
RUS	Обзор управляющих элементов	.стр.	3
	Руководство по эксплуатации	.стр.	60
	Гарантия	.стр.	65



Geräteübersicht

- | | | | | | |
|---|------------------|---|-----------|---|------------|
| 1 | Kneethaken | 4 | Deckel | 7 | Bedienfeld |
| 2 | Lüftungsschlitze | 5 | Formgriff | 8 | Gehäuse |
| 3 | Backraum | 6 | Backform | | |

3

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese damit niemals unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden hin. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Fassen Sie keine heißen Teile an. Benutzen Sie die dafür vorgesehenen Griffe/Knöpfe und ggf. einen Topflappen.
- Berühren Sie keine sich bewegend/drehenden Teile der Maschine.
- Halten Sie genügend Abstand von anderen Gegenständen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, legen Sie nichts darauf.

Inbetriebnahme des Gerätes

D

Reinigen Sie die Backform und das Zubehör in gewohnter Weise in einem Spülbad. Keine spitzen Gegenstände verwenden und nicht scheuern! Die Form ist Antihafbeschichtet. Fetten Sie nun die Backform ein und backen Sie ca. 10 Minuten ohne Inhalt. Bitte nochmals reinigen. Setzen Sie den Knethaken auf die Achse im Backraum ein.

Elektrischer Anschluß

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V, 50 Hz Schutzkontakt-Steckdose an.

Ein Piepton ist zu hören, „3:00“ erscheint nach kurzer Zeit in der LCD-Anzeige, wobei der Doppelpunkt zwischen der „3“ und der „00“ dauernd leuchtet und nicht blinkt.

Das Gerät ist nun betriebsbereit und steht zunächst automatisch auf Programm „1“ (Normalstufe), ist aber noch nicht gestartet.

Funktionen & Bedienung

AUSWAHL

Mit dieser Taste wählen Sie das Backprogramm aus. Nach jedem Drücken (begleitet von einem kurzen Piepton) wechselt das eingestellte Programm. Das jeweils aktuelle Programm wird im Display angezeigt.

BRÄUNUNGSGRAD

Mit dieser Taste wählen Sie eine helle, mittlere oder dunkle Krustenfarbe aus.

START/STOP-Taste:

Diese startet bzw. stoppt / beendet das ausgewählte Backprogramm.

START: Um ein Programm zu starten (der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt nicht!) drücken Sie ca. 1 Sekunde lang auf die „START/STOP“-Taste. Ein kurzer Piepton ertönt und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken, das Programm läuft nun.

STOP: Um ein laufendes Programm (blinkender Doppelpunkt in der Zeitanzeige) zu beenden, drücken Sie die „START/STOP“-Taste für ca. 3 Sekunden, bis ein Piepton das Abschalten des Programms bestätigt (der Doppelpunkt blinkt nun nicht mehr).

EIN-/AUS-Schalten

Blinkender Doppelpunkt :

Programm ist eingeschaltet

Kontinuierlich leuchtender Doppelpunkt:

Programm ist ausgeschaltet

D ZEITVERZÖGERUNG

Mit der eingestellten Zeit können Sie die Dauer bis zum Zeitpunkt der Fertigstellung Ihres Brotes festlegen. Zuvor müssen Backweise und Bräunungsgrad eingestellt werden. „Pfeil nach oben“ = +10 Minuten, „Pfeil nach unten“ = -10 Minuten. Die Zeit, die nach dem selbstständigen Einschalten auf der Uhr angezeigt wird, ist die verbleibende Backdauer.

Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

BEISPIEL: Es ist 20:30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten
Drücken Sie „Pfeil nach oben“ bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden 30 Minuten zwischen „jetzt“ (20.30) und der Zeit der Fertigstellung handelt.

Wenn Sie mit Zeitverzögerung arbeiten, benutzen Sie keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Käse etc.

Warmhaltezeit

Ihr Brot wird nach dem Backvorgang 60 Minuten lang warm gehalten. Das Backprogramm ist also während dieser Zeit noch eingeschaltet. Wenn Sie das Brot vorher entnehmen möchten, schalten Sie daher das Programm mit der Start/Stop-Taste aus.

Warnsignale

Wenn das Display „H:HH“ anzeigt nachdem Sie START gedrückt haben, ist die Temperatur im Inneren zu hoch. Drücken Sie STOP, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10-20 Minuten abkühlen.

Die Programme:

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Normal | Kneten und Backen |
| 2. Schnellstufe | Kneten und Backen in wenigen Schritten |
| 3. Weißbrot | Kneten und Backen mit längerer Aufgehzeit |
| 4. Süßes Brot | Kneten u. Backen von lockerem Teig (Rosinenbrot) |
| 5. Vollkorn | Kneten und Backen in längeren Schritten |
| 6. Kuchen | Kneten und Backen in kurzer Zeit |
| 7. Teig | Nur Kneten, kein Backen |
| 8. Backen | Nur Backen, kein Kneten |
| 9. Marmelade | Mischen und Heizen (Ohne Timer) |
| 10. Sandwich | Kneten und Backen |
| 11. Rühren | Rühren ohne Heizung |

Einsetzen und Entnehmen der Backform:

Einsetzen: Backform leicht nach links gedreht (ca. 10°) einsetzen, leicht andrücken und nach rechts drehen, bis diese gerade ausgerichtet ist und fest sitzt.

Entnehmen: Backform ca. 10° nach links drehen und vorsichtig hochziehen.

BACKEN VON BROTEN

D

1. Entnehmen Sie die Backform
2. Den Kneithaken auf den Schaft aufsetzen.
3. Die Zutaten in die Backform geben. Alle Zutaten, inklusive der flüssigen, sollten Zimmertemperatur haben. Die im Rezept vorgegebene Reihenfolge einhalten! Hefe ZULETZT zugeben. Zucker und Salz aussen um die andere Mixture herumstreuen. Hefe in eine kleine Vertiefung im Mehl geben.
4. Backform in die Maschine einsetzen
5. Deckel schliessen
6. Gerät an das Stromnetz anschließen (Siehe Inbetriebnahme/Elektrischer Anschluß).
7. Backprogramm und Bräunungsgrad auswählen
8. Wenn gewünscht die Zeitverzögerung einstellen.
9. Drücken Sie die START-Taste, „“ blinkt .
In der Einstellung NORMAL, VOLLKORN, WEIßBROT und SCHNELL ertönen während des zweiten Knetvorganges Signaltöne. Diese signalisieren Ihnen, wann Früchte und/oder Nüsse hinzugegeben werden können.
Durch die Lüftungsschlitze am Deckel kann während des Backvorganges Dampf austreten. Das ist normal.
10. Fertigstellung
Am Ende des Backprogramms ertönt ein 8-facher Piepton und das Gerät schaltet automatisch für 1 Stunde auf „Warmhalten“. Wenn Sie das Brot vorher entnehmen möchten, beenden Sie das „Warmhalten“ mit der „Start/Stop“-Taste. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Backform.
BITTE UNBEDINGT TOPFLAPPEN O.Ä. BENUTZEN, DA DIE BACKFORM HEISS IST.
Die Backform umdrehen und leicht schütteln bis das Brot sich löst. Wenn der Kneithaken noch im Brot steckt, lösen Sie diesen bitte mit einem Messer o.ä. Brot ca. 15 min. auskühlen lassen.
11. Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen

Backen Sie nun Ihr Brot z.B. nach folgendem Rezept (weitere Rezepte finden Sie auf Seite 66):

Backweise Normal/Schnell/Weißbrot

Rezept: ca. 700 g Weißbrot/Rosinenbrot

Milch oder Wasser	300 ml
Weizenmehl	450 g
Margarine	2 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel
Trockenhefe oder Frische Hefe	ca. 7 g = 1 Tütchen 20 g
Rosinen	70 – 100 g
Bräunung:	Hell

D

REINIGUNG & LAGERUNG

Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Backform: Innen und aussen mit einem feuchten Tuch abreiben. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden.
2. Knethaken: Im Spülbad reinigen. Wenn sich der Knethaken schwer von der Achse lösen läßt, diesen vorher einweichen.
3. Deckel und Fenster: Der Deckel kann zur Reinigung abgenommen werden. Deckel und Gerät innen und außen mit feuchtem Tuch abwischen.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut. Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für unser Gerät eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen durch Reparatur oder Umtausch.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät mit dem Kassenbon Ihrem Händler.

Algemene veiligheidsinstructies

NL

- Lees voor ingebruikname van dit apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met binnenvpakking goed!
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en niet voor industriële doeleinden.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, accessoires aanbrengt, het apparaat schoonmaakt of in het geval van een storing. Schakel het apparaat eerst uit. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te nemen, maar pak de stekker vast.
- Wees alert wanneer kinderen het apparaat gebruiken, zo voorkomt u ongelukken. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Controleer regelmatig of het snoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Wanneer dit wel het geval is, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar laat dit door een erkende vakman doen.
- Om gevaren te vermijden, mag een defecte netkabel alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een gekwalificeerde vakman door een gelijkwaardige kabel worden vervangen.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct invallende zonnestralen, vocht, scherpe randen en dergelijke.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter! Schakel het altijd uit wanneer u het niet gebruikt, zelfs voor een kort ogenblik.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen en laat het nooit hiermee in aanraking komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Mocht het apparaat vochtig of nat geworden zijn, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Houd uw handen niet in het water!
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden.

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

- * Pak geen hete delen vast. Gebruik de daarvoor bestemde handgrepen/knoppen en evt. een pannenlap.
- * Raak geen bewegende/draaiende delen van de machine aan.
- * Houd voldoende afstand tot andere voorwerpen.
- * Dek het apparaat niet af, leg er niets op.

Apparaatoverzicht

1 kneedhaak	4 deksel	7 bedieningspaneel
2 ventilatiesleuven	5 vorngreep	8 omhulsel
3 bakruimte	6 bakvorm	

NL

Inbedrijfstelling van het apparaat

Reinig de bakvorm en de toebehoren op gebruikelijke wijze in afwaswater. Geen spitse voorwerpen gebruiken en niet schuren! De vorm heeft een anti-aanbaklaag. Vet nu de bakvorm in en bak deze ca. 10 minuten zonder inhoud. A.u.b. nog een keer reinigen. Plaats de kneedhaak op de as in de bakruimte.

Elektrische aansluiting

Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd 230 V, 50 Hz geaard stopcontact.

U hoort een pieptoon. Na korte tijd verschijnt "3:00" op het display, waarbij de dubbele punt tussen "3" en "00" niet knippert, maar constant brandt. Het apparaat is nu gereed voor gebruik en staat eerst automatisch op programma "1" (normale stand) maar is nog niet gestart.

Funcities & bediening

SELECTIE

Met deze toets selecteert u het bakprogramma. Na iedere keer indrukken (gepaard gaand met een korte pieptoon) verandert het ingestelde programma. Het huidige programma wordt op het display weergegeven

BRUININGSGRAAD

Met deze toets selecteert u een lichte, matige of donkere kleur van de korst.

START/STOP-toets:

Deze start resp. Stopt/beëindigt het geselecteerde bakprogramma.

START: Om een programma te starten. drukt u ca. 1 seconde lang op de "START/STOP"-toets. Een korte pieptoon klinkt en de dubbele punt in de tijdsaanwijzing begint te knipperen. Het programma loopt nu.

STOP: Om een lopend programma te beëindigen, drukt u gedurende ca. 3 seconden op de "START/STOP"-toets tot een pieptoon het uitschakelen van het programma bevestigt.

Aan/uit

Knipperende dubbele punt: programma is ingeschakeld
Continu brandende dubbele punt: programma is uitgeschakeld

Tijdvertraging

Met de ingestelde tijd kunt u 9de duur vastleggen tot het tijdstip waarop uw brood klaar moet zijn. Van tevoren moeten bakwijze en bruiningygraad ingesteld worden.

"Pijl naar boven" = + 10 minuten. "Pijl naar beneden" = - 10 minuten. De tijd die na het automatisch inschakelen op de klok getoond wordt, is de resterende bakduur. De max. tijdvertraging bedraagt 13 uur.

NL

VOORBEELD: Het is 20:30 uur en uw brood moet de volgende morgen om 7:00 uur klaar zijn, dus over 10 uur en 30 minuten. Druk op "Pijl naar boven" tot 10:30, aangezien het gaat om de tijdsduur van 10 uur en 30 minuten tussen "nu" (20:30) en de tijd waarop uw brood klaar moet zijn.

Wanneer u met tijdvertraging werkt, gebruik dan geen licht bederfelijke ingrediënten zoals eieren, verse melk enz.

Warmhoudtijd

Uw brood wordt na het bakken 60 minuten lang warm gehouden. Wanneer u het brood eruit wilt nemen, schakel dan het programma met de start/stop-toets uit.

Waarschuwingssignalen

Wanneer het display "H:HH" vertoont, nadat u START ingedrukt heeft, is de temperatuur binnenin nog te hoog. Druk op STOP, open het deksel en laat het apparaat gedurende 10-20 minuten afkoelen.

De programma's:

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Normal | Kneden en bakken |
| 2. Schnellstufe | Kneden en bakken in enkele stappen |
| 3. Weißbrot | Kneden en bakken met langere rijstijd |
| 4. Süßes Brot | Kneden en bakken van luchtig deeg (krentenbrood) |
| 5. Vollkorn | Kneden en bakken in langere stappen |
| 6. Kuchen | Kneden en bakken in korte tijd |
| 7. Teig | alleen kneden, niet bakken |
| 8. Backen | alleen bakken, niet kneden |
| 9. Marmelade | Mengen en verwarmen (zonder tijd klok) |
| 10. Sandwich | Kneden en bakken |
| 11. Rühren | Roeren zonder verwarming |

Aanbrengen en verwijderen van de bakvorm:

Aanbrengen: Bakvorm enigszins naar links gedraaid (ca. 10°) inzetten, iets aandrukken en naar rechts draaien totdat hij recht en vast zit.
Verwijderen: Bakvorm ca. 10° naar links draaien en voorzichtig omhoog trekken.

Bakken van broden

1. Neem de bakvorm eruit
2. De kneedhaak op de as plaatsen
3. De ingrediënten in de bakvorm doen.

NL

Alle ingrediënten, inclusief de vloeibare moeten op kamertemperatuur zijn. De in het recept vermelde volgorde aanhouden!

Gist ALS LAATSTE toevoegen, suiker en zout buiten rondom de andere ingrediënten strooien. Gist in een klein kuiltje in het meel doen.

4. Bakvorm in de machine plaatsens.
5. Deksel sluiten.
6. Apparaat op het stroomnet aansluiten.
Zie inbedrijfstelling/elektrische aansluiting.
7. Bakprogramma en bruiningsgraad selecteren.
8. Indien gewenst de tijdvertraging instellen.
9. Druk op de START-toets, ":" knippert.
In de stand NORMAAL, VOLKOREN, WIT BROOD en IJLSTAND klinken tijdens de tweede keer kneden signalen. Deze geven aan, wanneer vruchten en/of noten toegevoegd kunnen worden.
Door de ventilatiesleuven op de deksel kan tijdens het bakken stoom naar buiten komen. Dat is normaal.
10. Voltooiing
Aan het einde van het bakprogramma klinkt een 3-voudige pieptoon en het apparaat schakelt automatisch gedurende 1 uur naar "warm houden". Wanneer u het brood van tevoren eruit wilt nemen, beëindigt u het "warm houden" met de "start/stop"-toets.
Open het deksel en neem de bakvorm eruit.
A.U.B. ABSOLUUT PANNENLAPPEN OF IETS DERGELIJKS GEBRUIKEN, AANGEZIEN DE BAKVORM HEET IS.
De bakvorm omdraaien en iets schudden tot het brood loslaat. Wanneer de kneedhaak nog in het brood steekt, deze a.u.b. losmaken met een mes of iets dergelijks. Het brood laten afkoelen.
11. Trek de stekker uit het stopcontact.

Bak nu uw brood b.v. volgens het onderstaande recept. Meer recepten vindt u in de betreffende kookboeken.

Bakwijze normaal/snel/ijl

WIT BROOD	700 g
Water of melk	300 ml
Tarwebloem	450 g
Boter	2 eetlepels
Suiker	3 eetlepels
Zout	1 1/2 theelepels
Gistpoeder of verse gist	7 g 20 g
*Rozijnen	70 - 100 g
Bruining:	licht

Reiniging & opslag

NL

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen, voordat u met het reinigen begint.

1. Bakvorm: Aan binnen- en buitenkant met een vochtige doek afvegen. Geen scherpe of schurende middelen gebruiken.
2. Kneedhaak: In afwaswater reinigen. Wanneer de kneedhaak moeilijk van de as loslaat, a.u.b. van tevoren de vorm inweken.
3. Deksel en venster: Het deksel kan voor het reinigen eraf genomen worden. Deksel en apparaat aan binnenen buitenkant met een iets vochtige doek reinigen.

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheidstechnische voorschriften.

Garantie

Wij verlenen 12 maanden garantie op ons apparaat, gerekend vanaf de koopdatum (kassabon).

Indien zich binnen deze periode storingen voordoen die het gevolg zijn van materiaal- of constructiefouten, wordt het apparaat door ons kosteloos gerepareerd of vervangen.

De garantie vervalt bij reparaties door derden.

In geval van storingen dient u het complete apparaat met de kassabon aan uw vakhandelaar af te geven.

DK

Generelle sikkerhedshenvisninger

- Læs brugervejledningen omhyggeligt igennem, før vaffelautomaten tages i brug.
- Opbevar denne vejledning, garantibeviset, kassesedlen og helst også kartonnan-gen med den indvendige emballage på et sikkert sted !
- Apparatet er udelukkende beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug.
- Træk altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, rengøres eller ved forstyrrelser. Sluk først apparatet. Træk kun i stikket, ikke i kablet.
- For at beskytte børn mod farer fra elektriske apparater skal de altid være under opsyn. Placer derfor apparatet på et sted, som er utilgængeligt for børn. Sørg for at kablet ikke hænger ned.
- Kontroller med jævne mellemrum kablet og apparatet for skader. Ved enhver form for beskadigelser må apparatet ikke sættes i gang.
- Reparer aldrig selv apparatet, kontakt derimod en autoriseret fagmand.
- For at undgå risici må et defekt netkabel kun udskiftes med et ækvivalent kabel af fabrikanten, vor kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Apparatet og kablet må ikke udsættes for varme, direkte solstråler og fugt. Pas på skarpe kanter og lignende.
- Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug ! Sluk altid apparatet, når det ikke skal benyttes, også hvis det kun er for et kort øjeblik.
- Brug udelukkende originaltilbehør.
- Brug aldrig apparatet ude i det fri.
- Apparatet må aldrig kommes i vand eller andre væsker eller på anden måde komme i kontakt hermed. Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder, når det er i brug.
- Træk omgående netstikket ud af stikdåsen, hvis apparatet er blevet fugtigt eller vådt. Grib ikke ned i vandet!
- Brug kun apparatet til det beregnede formål.

Specielle sikkerhedshenvisninger vedrørende maskinen

- Hold ikke fast i varme dele. Benyt de hertil beregnede håndtag/knapper og en grydelap, om nødvendigt.
- Rør ikke ved dele på maskinen, der bevæger/drejer sig.
- Hold en rimelig afstand til andre genstande.
- Maskinen må ikke tildækkes, og der må ikke stilles noget på den.

Beskrivelse

1 Dejkrog	4 Låg	7 Betjeningspanel
2 Ventilationsåbninger	5 Formgreb	8 Kabinet
3 Bagerum	6 Bageform	

Ibrugtagning

DK

Rengør bageformen og tilbehøret på sædvanlig vis i opvaskevand. De må ikke skures, og der må ikke benyttes skarpe genstande! Formen er udstyret med slip-let belægning. Smør formen og bag uden indhold i ca. 10 minutter. Rengør formen igen. Sæt dejkrogen på akselen i bagerummet.

Efterslutning

Apparatet må kun tilsluttes til en korrekt installeret 230 V, 50 Hz stikkontakt.

Der lyder et bip, i løbet af kort tid vises „3:00„ i LCD-displayet, idet dobbelpunktet mellem „3, og „00, lyser permanent, det blinker ikke.

Nu er maskinen brugsklar og står automatisk på program „1, (normalt trin), den er dog ikke startet.

Funktioner & betjening

PROGRAMVÆLGER (AUSWAHL)

Bageprogrammet indstilles ved hjælp af denne knap. Efter hvert tryk (der ledsages af et kort bip) skiftes til et andet program. Det aktuelle program vises i displayet.

BRUNINGSINTENSITET (BRÄUNUNGSGRAD)

Via denne knap vælges en lys, mindre mørk eller mørk skorpe.

START/STOP-knap:

Via denne knap starter eller stopper/slutter det indstillede bageprogram.

START: Tryk ca. 1 sekund på „START/STOP,-knappen for at starte et program (dobbelpunktet i tidsindikatoren blinker ikke!). Der lyder et kort bip og dobbelpunktet i tidsindikatoren begynder at blinke, nu kører programmet.

STOP: For at stoppe et igangværende program (dobbelpunktet blinker i tidsindikatoren) trykkes ca. 3 sekunder på „START/STOP,-knappen, indtil bippet bekræfter, at programmet er stoppet (dobbelpunktet blinker ikke mere).

TÆND/SLUK (EIN/AUS)

Blinkende dobbelpunkt:	Programmet er tændt.
Vedvarende lysende dobbelpunkt:	Programmet er slukket.

UDSKYDELSE AF BAGESTART (ZEITVERZÖGERUNG)

Via tidsindstillingen fastlægges tidspunktet for, hvornår brødet skal være færdigbagt. Først indstilles bagemåde og bruningsintensitet. „Opad visende pil, = + 10 minutter, „nedad visende pil, = - 10 minutter. Tiden, som vises på uret efter den automatiske tænding, er den resterende bagetid. Den maks. udskydelse er 13 timer.

DK

EKSEMPEL: Klokken er 20:30, og brødet skal være færdigt næste morgen kl. 7:00, dvs. om 10 timer og 30 sekunder. Tryk på den „opad visende pil“, indtil 10:30, da det drejer sig om et tidsrum på 10 timer og 30 minutter mellem „nu, (20:30) og tidspunktet for færdiggørelsen.

Hvis der arbejdes med tidsudskydelse, må der ikke bruges letfordærlige ingredienser såsom æg, frisk mælk, ost etc.

Holde lunt

Brødet holdes lunt i 60 minutter efter tidspunktet for færdigbagningen. Bageprogrammet er altså tændt i denne periode. Ønsker man at tage brødet ud tidligere, slukkes programmet via start/stop-knappen.

Advarselssignaler

Hvis displayet viser H:HH, efter at START er aktiveret, er temperaturen i inderrummet for høj. Tryk på STOP, åbn låget og lad maskinen afkøle ca. 10-20 minutter.

Programmer

1. Normal	Æltning og bagning
2. Schnellstufe (Lyntrin)	Æltning og bagning med få trin
3. Weißbrot (Franskbrød)	Æltning og bagning med længere hævetid
4. Süßes Brot (Sødt brød)	Æltning og bagning af en løs dej (rosinbrød)
5. Vollkorn (Fuldkorn)	Æltning og bagning med længere trin
6. Kuchen (Kage)	Æltning og bagning i kort tid
7. Teig (Dej)	Kun æltning, ingen bagning
8. Backen (Baging)	Kun baging, ingen æltning
9. Marmelade	Blanding og opvarmning (uden timer)
10. Sandwich	Æltning og bagning
11. Rühren (Omrøring)	Omrøring uden varme

Isætning og udtagelse af bageformen:

Isætning: Sæt bageformen i ved at dreje den lidt mod venstre (ca. 10°), tryk den lidt ned, og drej den mod højre, indtil den står vinkelret og sidder fast.

Udtagelse: Drej bageformen ca. 10° mod venstre, og løft den forsigtigt opad.

BAGNING AF BRØD

1. Tag bageformen ud
2. Sæt dejkrogen på skafet
3. Kom ingredienserne i bageformen. Alle, også flydende ingredienser skal have stuetemperatur. Overhold rækkefølgen i opskriften!
Kom gæren i TIL SIDST. Strø sukker og salt på de andre ingredienser foruden.
Kom gæren i en lille fordybning i melet.

DK

4. Sæt bageformen i maskinen.
5. Luk låget.
6. Tilslut maskinen til strømnettet (se Ibrugtagning/Eitilslutning).
7. Indstil bageprogram og bruningsintensitet.
8. Indstil eventuel udskydelse af bagestart.
9. Tryk på START-knappen, „,“ blinker.
Ved indstilling på NORMAL, FULDKORN (VOLLKORN), FRANSKBRØD (WEIBBROT) og LYNTRIN (SCHNELL) opstår der akustiske signaler, når dejen æltes for anden gang. De signalerer, hvornår frugter og/eller nødder kan kommes i dejen.
Det kan dampe fra ventilationsåbningerne i låget under bagningen. Det er normalt.
10. Færdiggørelse
Ved slutningen af bageprogrammet lyder der et bip otte gange, og programmet skifter automatisk om på „holde lunt, i en time. Hvis det ønskes at udtage brødet på et tidligere tidspunkt, stoppes "holde lunt" via „start/stop,-knappen. Låget åbnes, og bageformen tages ud.
BRUG ALTID GRYDELAPPER E.L., DA BAGEFORMEN ER MEGET VARM.
Vend bageformen og ryst den lidt, indtil brødet har løsnet sig. Hvis dejkrogen stadigvæk sidder i brødet, løsnes denne ved hjælp af en kniv e.l. Lad brødet afkøle ca. 15 minutter.
11. Sluk maskinen og træk netstikket ud.

Der kan bages brød efter eksempelvis følgende opskrift (andre opskrifter på bagsiden):

Bagemåde Normal/lyntrin/franskbrød

Opskrift: Ca. 700 g franskbrød/rosinbrød	
Mælk eller vand	300 ml
Hvedemel	450 g
Margarine	2 spiseskefulde
Sukker	3 spiseskefulde
Salt	1, 5 teskefulde
Tørgær	ca. 7 g = 1 pakke
eller frisk gær	20 g
Rosiner	70 - 100 g
Bruning:	Lys

RENGØRING & OPBEVARING

Træk netstikket ud. Vent med rengøringen til maskinen er afkølet.

1. Bageform: Gnides indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Der må ikke bruges skrappe eller skurende midler.
2. Dejkrog: Rengøres i opvaskevand. Sæt dejkrogen i blød, hvis det skulle være svært at fjerne den fra akselen.

DK

3. Låg og vindue: Ved rengøring kan låget tages af. Låget og maskinen tørres af med en fugtig klud indvendigt og udvendigt.

Ovnen er i overensstemmelse med gældende EF-direktiver og konstrueret i henhold til nyeste sikkerhedstekniske forskrifter.
Tekniske ændringer forbeholdes!

Garanti

Vi giver en garanti på 12 måneder på ovnen fra købsdatoen (købsnota).

Via reparation eller ombytning fjerner vi i garantiperioden vederlagsfrit mangler på ovnen, som måtte opstå på grund af materiale- og fabrikationsfejl.

Garantien ophører, hvis reparationer udføres af andre end os.

Ønsker De at gøre brug af garantien, bedes De give den komplette ovn sammen med købsnotaen til Deres forhandler.

Consignes de sécurité générales

F

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire attentivement son mode d'emploi.
- Veuillez conserver ce mode d'emploi, le bon de garantie, le bon de caisse et, dans la mesure du possible, le carton avec l'emballage intérieur!
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation privée et non commerciale.
- Veuillez toujours débrancher votre appareil de la prise de courant si vous ne vous servez pas de votre appareil, si vous mettez des accessoires en place, si vous le nettoyez ou si des dérangements se produisent. Avant d'effectuer quoi que ce soit, débranchez votre appareil. Le débranchement doit se faire au niveau de la fiche et non pas sur le câble.
- Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans contrôle pour protéger les enfants contre des dangers liés à des appareils électriques. Choisissez un emplacement pour votre appareil de manière qu'il soit hors de portée des enfants. Veillez à ce que le câble ne soit pas lâche.
- Contrôlez régulièrement la présence d'endommagements sur le câble et sur l'appareil. Si un dommage de nature quelconque est constaté, l'appareil ne doit pas être mis en service.
- Ne réparez pas votre appareil vous-mêmes; remettez-le à un spécialiste agréé.
- Seuls le fabricant, notre service après-vente ou un technicien à qualification semblable sont habilités à remplacer un câble défectueux par un autre semblable, afin d'éviter tout risque.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres.
- N'utilisez jamais votre appareil sans surveillance! Débranchez toujours votre appareil si vous ne vous en servez pas, même si ce n'est que pour un moment.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- N'utilisez pas votre appareil à l'air libre.
- L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans de l'eau ou d'autres liquides ou entrer en contact avec eux. Ne vous servez pas de votre appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil devait être humide ou mouillé, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise. Ne plongez pas les mains dans de l'eau!
- Servez-vous de l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est destiné.

Conseils de sécurité

- Ne touchez aucune partie brûlante de l'appareil. Utilisez les poignées/boutons prévus à cet effet et le cas échéant un gant à four.
- Ne touchez jamais les pièces amovibles de la machine.
- Maintenez suffisamment à l'écart des autres appareils.
- Ne couvrez pas l'appareil, ne déposez rien dessus.

F

Description de l'appareil

1 Pétrin	4 Couvercle	7 Commandes
2 Fente d'aération	5 Poignée du moule	8 Bloc moteur
3 Espace cuisson	6 Moule de cuisson	

Avant la première utilisation

Lavez le moule de cuisson et son accessoire normalement à l'eau et au produit vaisselle. N'utilisez pas d'objet pointu. Ne grattez pas! Le moule a une protection antiadhésive. Graissez ensuite les parois du moule et mettez en position cuisson env. 10 mn. à vide. Lavez à nouveau. Placez le pétrin sur l'axe dans l'espace cuisson.

Alimentation électrique

Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant en bon état de 230 V, 50 Hz.

Un signal sonore retentit puis, après un court instant, « 3:00 » apparaît sur l'affichage à cristaux liquides. Les deux points situés entre le « 3 » et les « 00 » restent allumés, sans clignoter.

Le programme "1" (normal) est déjà automatiquement réglé mais n'est pas encore enclenché.

Fonctions & utilisation**CHOIX**

Cette touche permet de choisir le programme de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, un bip sonore est émis et le programme change. Le programme actuel indiqué sur l'affichage.

DEGRE DE CUISSON

Cette touche permet de choisir la couleur de la croûte: clair, moyen ou foncé.

Touche MARCHE / ARRET

Elle permet d'enclencher ou d'arrêter le programme de cuisson choisi. MARCHE: Appuyez sur la touche "MARCHE / ARRET" env. 1 seconde pour enclencher le programme. Un bip est émis et les deux points affichés sur le minuteur se mettent à clignoter. Le programme commence alors.

ARRET: Pour arrêter un programme en cours, appuyez sur la touche "MARCHE / ARRET" env. 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un bip sonore.

Programme en cours / fin de programme

Les deux points clignotent: programme en cours
Les deux points ne clignotent plus: fin de programme

F

Programmation du minuteur

En programmant votre minuteur, vous pouvez décider à quelle heure votre pain doit être cuit. Vous devez d'abord choisir le programme et le degré de cuisson. "Flèche vers le haut" = + 10 mn, "Flèche vers le bas" = - 10 mn. La durée maximale de programmation est de 13 heures. L'heure qui apparaît sur le minuteur après la fin de la programmation est le temps qui reste jusqu'à ce que votre pain soit cuit.

Exemple: Il est 20h30 et votre pain doit être cuit à 7h00 le lendemain matin, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes
Appuyez sur "flèche vers le haut" jusqu'à 10:30 puisqu'il y reste 10 heures 30 entre maintenant (20 heures 30) et le moment où votre pain devra être cuit.

Si vous programmez le minuteur, n'utilisez aucun produit facilement périssable tel que les oeufs, le lait frais, etc.

Temps d'attente

Votre pain sera conservé au chaud 60 minutes après la fin du temps de cuisson. Arrêtez le programme avec la touche marche / arrêt, lorsque vous voulez retirer votre pain.

Avertisseurs

Lorsqu'apparaît "H:HH" après que vous ayez appuyé sur la touche MARCHE, la température dans l'appareil est encore trop élevée. Appuyez sur la touche ARRET, ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil pendant 10-20 minutes.

Les différents programmes:

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Normal | pétrir et cuire |
| 2. Schnellstufe | pétrir et cuire en moins d'étapes |
| 3. Weißbrot | pétrir et cuire avec un temps de levage plus long |
| 4. Süßes Brot | pétrir et cuire des pâtes légères (brioche aux raisins) |
| 5. Vollkorn | pétrir et cuire en davantage d'étapes |
| 6. Kuchen | pétrir et cuire rapidement |
| 7. Teig | seulement pétrir, sans cuire |
| 8. Backen | seulement cuire, sans pétrir |
| 9. Marmelade (Confiture) | Mélanger et chauffer (sans minuteur) |
| 10. Sandwich | Pétrir et cuire |
| 11. Rühren (Mélanger) | Mélanger sans chauffer |

F Comment installer et retirer le moule:

Pour l'installer: posez le moule en le tournant légèrement vers la gauche (env. 10°).
Pressez-le légèrement puis tournez-le vers la droite pour qu'il soit correctement positionné et fermement installé.

Pour le retirer: tournez le moule d'env. 10° vers la gauche et soulevez-le doucement.

Cuisson des pains

1. Prenez le moule de cuisson
2. Placez le pétrin sur le bras de l'appareil.
3. Versez les ingrédients dans le moule. Tous, y compris les ingrédients liquides, doivent être à la température de la pièce.
4. Respectez l'ordre donné dans la recette!
Versez le sucre et le sel le long des parois du moule.
Versez la LEVURE à la fin, en formant un puits dans la farine.
Mettez le moule dans l'appareil.
5. Fermez le couvercle.
6. Branchez l'appareil.
Voir: Avant la première utilisation / alimentation électrique.
7. Choisissez le programme et le degré de cuisson.
8. Programmez le minuteur si vous le désirez.
9. Appuyez sur la touche MARCHÉ, " " clignotent.
Pour les programmes NORMAL, PAINS AUX CEREALES, PAIN BLANC ET RAPIDE, des bips sonores sont émis pendant la deuxième partie du pétrissage. Ces bips vous indiquent lorsque des fruits et/ou des noix peuvent être ajoutés. Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe de la fente d'aération du couvercle. Ceci est normal.
10. Fin du temps de cuisson
A la fin du programme, 8 bips sonores sont émis et la machine déclenche automatiquement "le temps d'attente" pendant 1 heure. Si vous voulez déjà prendre votre pain, désactivez "le temps d'attente" en appuyant sur la touche "marche / arrêt".
Ouvrez le couvercle et retirez le moule.
UTILISEZ POUR CELA UN GANT A FOUR OU UN TORCHON DE CUISINE CAR LE MOULE EST BRULANT.
Retournez le moule et secouez-le légèrement pour que le pain se décolle. Si le pétrin reste pris dans le pain, enlevez-le à l'aide d'un couteau ou d'un objet pointu. Laissez le pain refroidir.
11. Débranchez le câble d'alimentation.

Vous pouvez par exemple faire votre pain d'après cette recette. Pour plus de recettes, consultez un livre de recettes.

Programme de Cuisson normal / rapide / accéléré

PAIN BLANC	700g
Eau/Lait	300 ml
Farine de blé	450 ml
Beurre	2 cuil. à soupe
Sucre	3 cuil. à soupe
Seif 1/2 cuil. à soupe	
Levain sec ou	7 g
Levain frais	20 g
*Raisins	70-100 g
Couleur de cuisson:	clair

F

Nettoyage & stockage

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

1. Moule de cuisson: Nettoyez l'intérieur et l'extérieur au moyen d'un torchon humide. N'utilisez aucune matière coupante ou abrasive. Nettoyer à l'eau et au produit vaisselle. S'il est difficile de retirer le pétrin de l'axe, laissez tremper le moule dans l'eau.
2. Pétrin: Nettoyez l'intérieur et l'extérieur au moyen d'un torchon humide. N'utilisez aucune matière coupante ou abrasive. Nettoyer à l'eau et au produit vaisselle. S'il est difficile de retirer le pétrin de l'axe, laissez tremper le moule dans l'eau.
3. Couvercle et fenêtre: Le couvercle peut être retiré pour être nettoyé. Nettoyez le couvercle et la machine, à l'intérieur et à l'extérieur, au moyen d'un torchon humide.

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 12 mois sur notre appareil à compter de sa date d'achat (quittance).

Pendant cette période de garantie, nous procéderons à l'élimination gratuite des vices de l'appareil en le réparant ou le remplaçant dans la mesure où ces vices seront dus à des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie expire en cas d'intervention de tiers.

En cas de garantie, veuillez remettre à votre revendeur l'appareil complet accompagné de la quittance.

FR

Indicaciones generales para su seguridad

- Lea cuidadosamente las instrucciones de servicio antes de poner en funcionamiento este aparato.
- Guarde estas instrucciones, la boleta de garantía, el comprobante de la caja registradora y, en lo posible, la caja de cartón inclusive el embalaje interior.
- Este aparato está previsto exclusivamente para uso privado y no para el empleo industrial.
- Desenchufar siempre el aparato al no utilizarlo, al aplicarle algún accesorio, al limpiarlo o si aparece algún fallo en el mismo. Apague siempre primero el aparato. No tire del cable sino siempre de la clavija de enchufe.
- Para proteger a los niños de los peligros que emanan de aparatos eléctricos, no los deje jamás con ellos sin vigilarlos. Seleccione, por ello, un lugar de emplazamiento para el aparato donde los niños no tengan acceso al mismo. Preste atención a que el cable no éste colgado.
- Revisar con regularidad el cable y el aparato en cuanto a deterioros. Cualquiera que sea el defecto de un aparato, éste no deberá ser puesto en funcionamiento.
- No repare usted mismo el aparato; mas bien recurra a un técnico especialista autorizado.
- Sólo el fabricante, nuestro servicio posventa o un técnico con una cualificación similar pueden cambiar un cable defectuoso por otro similar, para evitar todo tipo de riesgo.
- Mantenga alejados el aparato y el cable del calor, de la radiación solar directa, de la humedad, aristas agudas y similares.
- ¡No utilice jamás el aparato sin que esté vigilado! Apague siempre el aparato si no lo está utilizando, incluso si fuese por un momento solamente.
- Emplee únicamente accesorios originales.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ningún concepto se inmergirá el aparato en agua u otros líquidos; ni siquiera deberá entrar en contacto con ellos. No utilice el aparato teniendo las manos mojadas o húmedas.
- Si el aparato se ha humedecido o mojado, desenchúfelo inmediatamente. ¡No meta la mano en el agua!
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.

Indicaciones especiales de seguridad para el equipo

- No tocar ninguna de las partes calientes. Utilizar los mangos/botones previstos para ello y en caso dado utilizar un paño agarrador.
- No tocar ninguna de las piezas móviles/rotantes del equipo.
- Mantener suficiente distancia con otros objetos.
- No tapar ni colocar objetos encima del equipo.

Visión general de utensilios

1 Gancho de amasado	4 Tapa	7 Panel de servicio
2 Rendijas de ventilación	5 Mango para molde	8 Carcasa
3 Zona de horneado	6 Molde	

E

Puesta en marcha del equipo

Limpiar los moldes y los accesorios de la manera usual en un baño de enjuague. No utilizar para ello objetos puntiagudos y no frotar/desollar, ya que el molde posee recubrimiento antiadherente. Engrasar el molde y hornee sin contenido durante 10 minutos. Favor limpiar nuevamente. Colocar el gancho de amasado sobre el eje en la zona de horneado.

Conexión eléctrica

Conectar el equipo solamente en un enchufe con contacto de protección instalado según las prescripciones de 230 V - 50 Hz.

Se oye un sonido delgado, poco después aparece "3:00" en el visualizador, en el cual los dos puntos entre el "3" y el "00" están iluminados pero no parpadean. El equipo está entonces preparado para su funcionamiento y colocado automáticamente en el Programa „1" (Normal), pero sin haberse iniciado.

Funciones y operación

Selección

Con este botón seleccione el programa de horneado. Después de pulsar cada vez el botón (acompañado de una señal acústica) cambia el programa seleccionado. El programa actual del momento se indica en el visualizador.

Grado de bronceado

Con este botón seleccione el color de la corteza del pan deseado, claro, medio u oscuro.

Botón START/STOP

Este inicia o finaliza el programa de horneado seleccionado.

START: Para iniciar un programa, oprimir el botón „START/STOP" durante aprox. 1 segundo. Se escuchara una corta señal acústica y los dos puntos (:) de la señal horaria del display comenzarán a parpadear indicando que el programa está en funcionamiento.

STOP: Para finalizar un programa en operación, oprimir el botón „START/STOP" durante aprox. 3 segundos, hasta que una señal acústica confirma la finalización del programa.

E Encendido / Apagado

Dos puntos (:) parpadeando: El programa está encendido
 Dos puntos (:) encendidos continuamente: El programa está apagado

Tiempo retardado

Con el tiempo ajustado puede definirse la duración hasta el momento de terminación del pan. Anterior a ello debe seleccionarse el tipo de horneado y grado de bronceado. „Flecha hacia arriba“ = + 10 minutos, „Flecha hacia abajo“ = - 10 minutos. El tiempo, que aparece después de su autoencendido en el reloj, el tiempo de horneado remanete. El tiempo retardado máximo es de 13 horas.

EJEMPLO: Son las 20:30 hr. y su pan debe estar listo para el día siguiente a las 7:00 hrs, es decir, en 10 horas y 30 minutos.
 Oprimir el botón de la „Flecha hacia arriba“ hasta alcanzar 10:30, ya que se refiere a la diferencia de tiempo de 10 horas y 30 minutos entre el momento actual (20:30) y para el cual debe estar listo el pan.

Cuando se trabaje con tiempo retardado, no utilizar ingredientes fáciles de descomponer, como huevos, leche fresca, etc.

Tiempo de mantenimiento caliente

Su pan se mantiene durante 60 minutos después del proceso de horneado caliente. Cuando se desee retirar el pan, apagar el programa con el botón Start/Stop.

Señal de alarma

Si el display después de oprimir el botón START muestra „H:HH“, se debe a que la temperatura dentro del horno está aún muy alta. Oprimir STOP, abrir la tapa y dejar enfriar el equipo durante 10 - 20 minutos.

Programas

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Normal | Amasar y hornear |
| 2. Schnellstufe | Amasar y hornear en pocos pasos |
| 3. Weißbrot | Amasar y hornear con tiempos de fermentación mas largos |
| 4. Süßes Brot | Amasar y hornear masa floja (pan de pasas) |
| 5. Vollkorn | Amasar y hornear en pasos largos |
| 6. Kuchen | Amasar y hornear en tiempo corto |
| 7. Teig | Solo amasar, sin hornear |
| 8. Backen | Solo hornear, sin amasar |
| 9. Marmelade (Mermelada) | Mezclar y calentar (sin timer) |
| 10. Sandwich | Amasar y cocer |
| 11. Rühren (Remover) | Remover sin calefacción |

Para instalar y quitar el molde:

Para instalarlo: coloque el molde girándolo un poco hacia la izquierda (10° aprox.). Apriételo un poco y gírelo hacia la derecha para que esté correctamente colocado y firmemente instalado.

Para quitarlo: gire el molde de aprox. 10° hacia la izquierda y sáquelo suavemente.

E

Hornear panes

1. Retirar el molde de horneado.
2. Colocar el gancho de amasado sobre el eje.
3. Agregar los ingredientes al molde de horneado. Todos los ingredientes, inclusive los líquidos deben encontrarse a temperatura ambiente.
Seguir la secuencia indicada en la receta.
Agregar la levadura al final. Esparcir la sal y el azúcar alrededor de la otra mezcla.
Adicionar la levadura en una pequeña cavidad en la harina.
4. Colocar el molde dentro de la máquina.
5. Cerrar la tapa.
6. Conectar el equipo a la toma de corriente eléctrica.
Ver instrucciones de puesta en operación / Conexión eléctrica.
7. Seleccionar programa de horneado y grado de bronceado.
8. En caso deseado, ajustar el retraso de tiempo (tiempo retardado).
9. Oprimir el botón START, los dos puntos („“) parpadean.
En los ajustes NORMAL, PAN INTEGRAL; PAN BLANCO y PASO RELAMPA-GO suenan durante el segundo paso de amasado señales acústicas. Estas le indican, cuando pueden adicionarse frutas y/o nueces.
A través de las ranuras de ventilación en la tapa puede escapar vapor, lo cual es normal.
10. Terminación.
Al final del programa sonará una señal acústica 8 veces y el equipo cambiará automáticamente a „mantener caliente“ durante una hora. Si se desea retirar el pan antes, finalizar el paso de „mantener caliente“ con el botón „Start/Stop“. Abrir la tapa y retirar el molde.
FAVOR UTILIZAR PAÑO DE COCINA O ALGO PARECIDO, DEBIDO QUE EL MOLDE ESTA CALIENTE:
Voltear el molde y agitar levemente hasta que el pan se desprenda. Si el gancho de amasado se encuentre aún dentro del pan, retirarlo con un cuchillo o algo parecido. Dejar enfriar el pan.
11. Retirar el enchufe de la conexión.

Hornear entonces el pan, por ejm., según la siguiente receta.
Tomar por favor otras recetas de los correspondientes libros de receta.

E Tipo de horneado, Normal/Rápido/Relámpago

Pan blanco	700 g
Agua/Leche	300 ml
Harina de trigo	450 g
Mantequilla	2 cucharas
Azúcar	3 cucharas
Sal 1/2 cucharilla	
Levadura seca o	7 g
Levadura fresca	20 g
*Pasas	70-100 g
Color de cocimiento:	claro

Limpieza y almacenamiento

Desconecte el equipo y déjelo enfriar antes de comenzar con la limpieza.

1. Molde: Limpiar por dentro y por fuera con trapo húmedo. No utilizar elementos filosos o abrasivos.
2. Gancho de amasado: Limpiar en baño de enjuague. En caso, que el gancho se deje retirar difícilmente del eje, remojar primero el molde.
3. Tapa y Ventanilla: La Tapa se deja retirar para su limpieza. Limpiar la tapa y el equipo por dentro y por fuera con un paño levemente húmedo.

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para nuestro aparato concedemos un plazo de garantía de 12 meses a partir de la fecha de la compra (cupón de caja).

Dentro del plazo de garantía eliminamos gratis, a base de reparación o de recambio, los defectos del aparato debidos a fallos de material o de fabricación.

El derecho a garantía se pierde en caso de intervención extraña no autorizada.

Se ruega que, en caso de acogerse al derecho de garantía, se entregue el aparato completo con el cupón de caja al establecimiento comercial habitual.

Instruções gerais de segurança

P

- **Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de pôr o aparelho a funcionar.**
- Queira, por favor, conservar este manual, o certificado de garantia, o talão da caixa e, se possível, o cartão com a balagem interior, devidamente guardados.
- O aparelho destina-se exclusivamente ao uso particular, e não a fins industriais.
- Retire a ficha da tomada de corrente quando o aparelho estiver inactivo e quando da aplicação de acessórios, da limpeza do mesmo ou da ocorrência de uma avaria. Antes disso, desligue o aparelho. Puxe, segurando a tomada, mas não o cabo.
- Não abandone nunca o aparelho sem vigilância, a fim de evitar os perigos que os aparelhos eléctricos representam para as crianças. Por isso, escolha o lugar para o Seu aparelho, de modo que o acesso ao mesmo fique vedado a crianças. Preste atenção para que o cabo não fique suspenso.
- Queira inspeccionar periodicamente o cabo e o aparelho quanto à existência de danos. Um aparelho não deve ser posto em funcionamento no caso de danos de qualquer indole.
- Não conserte o aparelho por si mesmo, mas procure antes um especialista autorizado.
- Se o fio se estragar e para se evitarem perigos, o mesmo terá de ser substituído por outro de qualidade idêntica através do fabricante, dos nossos Serviços de Assistência Técnica ou de uma pessoa com qualificações semelhantes.
- Mantenha o aparelho e o cabo afastados do calor, da radiação directa do sol, da humidade e de arestas vivas ou similares.
- Não use nunca o aparelho sem vigilância! Desligue-o sempre que não fizer uso dele, mesmo que seja por um só momento.
- Empregue apenas acessórios originais.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não deve, de forma nenhuma, ser imerso em água ou outros líquidos, nem entrar em contacto com os mesmos. Não faça uso do aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho tiver sido humedecido ou molhado, queira retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente. Não toque na água!
- Use o aparelho somente para a finalidade prevista.

Instruções de segurança especiais para esta máquina

- Não tocar nas partes da máquina que estejam quentes. Utilizar os puxadores/botões previstos para tal ou, se necessário, uma pega.
- Não tocar nas partes da máquina que estejam em movimento ou que girem.
- Mantenha a máquina a distância suficiente de outros objectos.
- Não tape a máquina, nem coloque nada sobre a mesma.

P

Descrição da máquina

1 Amassadora	4 Tampa	7 Painel
2 Fenda de ventilação	5 Pega da forma	8 Caixa
3 Forno	6 Forma	

Primeira utilização

Lavar a forma e os acessórios da forma habitual, i.e., em água com detergente. Não utilizar objectos ponteados nem esfregar. A forma tem um revestimento anti-aderente. Untar a forma e levá-la ao forno vazia durante aprox. 10 minutos. Tomar a lavá-la. Colocar a amassadora no eixo que se encontra no forno.

Ligação à electricidade

Ligar a máquina apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto, instalada devidamente.

Ouve-se um sinal acústico. Pouco depois, surgirá no visor LCD a indicação "3:00", ficando os dois pontos entre o "3" e os "00" iluminados e fixos (não piscam). A máquina está agora pronta a funcionar e encontra-se automaticamente no programa "1" (fase normal). Contudo, não está ainda pronta a começar a funcionar.

Funções & Operações

SELECÇÃO

Esta tecla serve para seleccionar os programas. De cada vez que é pressionada, ouvir-se-á um sinal acústico breve, ao mesmo tempo que será seleccionado o programa desejado. Surgirá no visor o programa a funcionar no momento.

COR DA CROSTA

Com esta tecla poderá seleccionar-se uma crosta de cor clara, média ou escura.

Tecla de INÍCIAÇÃO/PARAGEM:

Esta tecla iniciará ou terminará o programa seleccionado.

INÍCIAÇÃO: Para iniciar um programa, premer, durante cerca de 1 segundo, a tecla de "INÍCIAÇÃO/PARAGEM". Ouvir-se-á então um sinal acústico de curta duração e os dois pontos da indicação horária começarão a luzir intermitentemente. O programa começa então a funcionar.

PARAGEM: Para se pôr fim a um programa em curso, pressionar a tecla de INÍCIAÇÃO/PARAGEM durante cerca de 3 segundos até se ouvir um sinal acústico, confirmando que o programa foi desligado.

Ligar/Desligar

Dois pontos luzindo intermitentemente: o programa está ligado
Dois pontos luzindo continuamente: o programa está desligado

P

Retardamento horário

Através de urna regulação horária, poderá determinar-se o tempo que deverá decorrer até o pão estar pronto. Antes de tal, terá de se regular a forma de fazer o pão e a cor da crosta desejada: "Seta para cima" = + 10 minutos, "Seta para baixo" = - 10 minutos. As horas indicadas no relógio após a ligação automática, equivalem ao tempo que ainda resta para a cozedura chegar ao fim. Poderá efectuar-se um retardamento de 13 horas, no máximo.

EXEMPLO: São 20:30 h e o pão deverá estar pronto amanhã de manhã, às 7:00 h, portanto dentro de 10 horas e 30 minutos.
Pressione a "seta para cima" até às 10:30, pois trata-se de um período de 10 horas e 30 minutos entre "agora" (20:30) e a hora a que o pão deverá estar pronto.

Sempre que se utilizar este método de retardamento, não se deverão utilizar ingredientes que se estraguem com facilidade, como ovos, leite do dia, etc.

Conservação do calor

Após a cozedura, o pão será conservado quente durante 60 minutos. Quando se desejar retirar o pão da máquina, desligar com a tecla de iniciação/paragem.

Sinais de alame

Sempre que, depois de se ter iniciado um programa, surgir no mostrador luminoso a indicação "H:HH", é sinal de que a temperatura no interior é demasiado elevada. Premer a tecla de paragem, abrir a tampa e deixar a máquina arrefecer durante 10 a 20 minutos.

Os programas:

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Normal | Amassar e cozer |
| 2. Schnellstufe | Amassar e cozer em fases curtas |
| 3. Weißbrot | Amassar e cozer com mais tempo de fermentação |
| 4. Süßes Brot | Amassar e cozer massa leve (pão de leite) |
| 5. Vollkorn | Amassar e cozer em fases longas |
| 6. Kuchen | Amassar e cozer muito rapidamente |
| 7. Teig | Só amassar, sem cozedura |
| 8. Backen | Só cozedura, sem amassar |
| 9. Marmelade (Doce de frutas) | Misturar e aquecer (sem temporizador) |
| 10. Sandwich (Sandes) | Amassar e cozer |
| 11. Rühren (Misturar) | Misturar sem aquecer |

P Introduzir e retirar a forma

Introdução: introduzir a forma girando-a ligeiramente (aprox. 10°) para a esquerda, pressionar um pouco e girar para a direita, até ficar direita e bem fixa.
Retirar: girar a forma aproximadamente 10° para a direita e puxá-la com cuidado para cima.

Cozedura de pães

1. Retirar a forma
2. Colocar a amassadora no cabo.
3. Deitar os ingredientes para dentro da forma. Todos os ingredientes, inclusive os que sejam líquidos, se devem encontrar à temperatura ambiente
Seguir a sequência indicada na receita!
Adicionar o fermento POR ÚLTIMO. Polvilhar o açúcar e o sal sobre a massa.
Deitar o fermento numa cova feita na farinha.
4. Introduzir a forma na máquina.
5. Fechar a tampa.
6. Ligar a máquina à corrente.
Consultar as indicações sobre a primeira utilização e ligação à electricidade.
7. Seleccionar o programa de cozedura e a cor da crosta
8. Se se desejar, regular o retardamento horário.
9. Pressionar a tecla de INICIAÇÃO. Surgirá no mostrador":", luzindo intermitentemente.
Quando a máquina estiver regulada para os programas NORMAL, PÃO INTEGRAL, PÃO DE TRIGO e SUPER RÁPIDO, ouvir-se-ão sinais acústicos durante a segunda fase de amassagem. Poderão então ser adicionadas frutas e/ou nozes.
É normal que durante a cozedura saia vapor da fenda de ventilação.
10. Final da cozedura
No fim do programa Ouvir-se-á um sinal acústico que tocará 8 vezes; a máquina passará automaticamente para a fase de "conservação do calor" que durará 1 hora. Se se desejar retirar o pão antes, poderá pôr-se fim a esta fase, pressionando a tecla de "iniciação/paragem".
Abrir a tampa e retirar a forma.
É FAVOR UTILIZAR UMA PEGA OU ALGO SEMELHANTE, POIS A FORMA ESTÁ MUITO QUENTE.
Voltar a forma e agitar um pouco até o pão se soltar. Se a amassadora ainda se encontrar dentro do pão, é favor retirá-la com a ajuda de uma faca ou objecto semelhante. Deixar arrefecer o pão.
11. Retirar a ficha da tomada.

Exemplo de uma receita para fazer pão:

Para os programas: Normal/Rápido/Super rápido

PÃO DE TRIGO	700g
Água/Leite	300 ml
Farinha de trigo	450 ml
Manteiga	2 colh. de sopa
Açúcar	3 colh. de sopa
Sal 1/2 colh. de chá	
Levedura em pó ou	7 g
Fermento do pedreiro urna	
receita para fazer pão:	20 g
*Passas	70 - 100 g
Crestamento:	claro

Para outras receitas consultar os livros de cozinha à disposição.

Limpeza & Conservação

Tirar a ficha da tomada e deixar a máquina arrefecer, antes de se proceder à sua limpeza.

1. Forma: Limpar por dentro e por fora com um pano húmido. Não usar detergentes que risquem ou sejam corrosivos.
2. Amassadora: Lavar com água e detergente. Se custar a separar e amassadora do cabo, é conveniente pô-los de molho durante algum tempo.
3. Tampa e janela: A tampa pode ser tirada para se limpar. Usar um pano húmido para limpar a tampa e o interior da máquina.

Este aparelho obedece às normas da CE para eliminação de interferências e segurança de baixa tensão e foi fabricado de acordo com os regulamentos mais recentes da técnica de segurança.
Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

Assumimos uma garantia de 12 meses para a nossa máquina, a partir da data de compra (recibo da caixa).

Durante o tempo de validade da garantia procederemos gratuitamente à eliminação - por meio de conserto ou troca - de quaisquer avarias da máquina devidas a defeitos do material ou de fabricação.

A garantia caduca no caso da intervenção de estranhos.

No caso da validade da garantia entregue, por favor, a máquina completa com o recibo da caixa ao seu vendedor.

Indicazioni di sicurezza generali

- Prima della messa in uso dell'apparecchio, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso.
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino e se possibile l'imballaggio!
- L'apparecchio è destinato esclusivamente per uso privato e non commerciale.
- Se l'apparecchio non è in uso, allontanare sempre la spina dalla presa, anche dovendo cambiare gli accessori, pulire l'apparecchio o controllare un guasto. Prima è necessario spegnere l'apparecchio, poi bisogna allontanare il cavo, prendendolo dalla spina.
- Per proteggere i bambini dai pericoli causati da elettrodomestici, è necessario tenere i piccoli sotto continua osservazione. Bisogna quindi scegliere un posto adatto per l'apparecchio in modo che nessun bambino possa toccarlo. Fare attenzione di non far pendere il cavo.
- Controllare regolarmente l'apparecchio in caso di guasti. In questo caso, non mettere in funzione l'apparecchio.
- È indispensabile non riparare questo apparecchio da sé, ma farlo riparare da un tecnico autorizzato.
- Per evitare rischi, un cavo difettoso può essere sostituito con un cavo di simile qualità ed esclusivamente dal fabbricante, dal servizio di assistenza tecnica o da qualsiasi altra persona qualificata.
- Allontanare l'apparecchio da calore, raggi di sole diretti, da umidità, da angoli spigolosi e simili.
- Non usare l'apparecchio senza essere sotto osservazione di altri. Se non in uso, deve essere sempre spento, anche se solo momentaneamente.
- Usare unicamente accessori di origine.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi od avvicinarli ad essi. Non metterlo in funzione con mani bagnate o umide.
- Se l'apparecchio si bagna o inumidisca, estrarre immediatamente il cavo dalla presa. Non immergere le mani nell'acqua!
- Usare l'apparecchio solo per la funzione prevista.

Apparecchio

- | | | |
|---------------------------|-----------------|--------------------|
| 1 Gancio impastatore | 4 Coperchio | 7 Campo di comando |
| 2 Fessura per l'areazione | 5 Manico stampo | 8 Scatola |
| 3 Forno | 6 Stampo | |

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

- Non afferrate le parti bollenti. Usate i manici/pomoli ed eventualmente una presina.
- Non toccate parti dell'apparecchio in movimento o che si stanno girando.
- Tenete una distanza sufficiente da altri oggetti.
- Non ricoprite l'apparecchio, non appoggiatevi sopra nulla.

Messa in esercizio dell'apparecchio

Lavate lo stampo e gli accessori come sempre in acqua e detersivo per stoviglie. Non usate oggetti acuminati né abrasivi! Lo stampo ha un rivestimento antiaderente. Ungete lo stampo e mettetelo vuoto nel forno caldo per ca. 10 minuti. Quindi rilavate lo stampo. Infilate il gancio impastatore sull'asse nel forno.

Collegamento elettrico

Collegate l'apparecchio ad una presa con contatto di terra installata regolarmente 230 V, 50 Hz. Sentirete un lieve fischio e dopo qualche attimo nel display LCD comparirà "3:00": i due punti tra "3" e "00" sono sempre accesi e non lampeggiano. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso e si regola automaticamente sul programma "1" (Livello normale), però non è ancora avviato.

Funzioni & uso

SELEZIONE

Con questo tasto selezionate il programma di cottura. Ogni volta che premete (sentirete un breve fischio) il programma regolato cambia. Nel display si visualizza il programma attualmente impostato.

GRADO DI DORATURA

Con questo tasto scegliete il colore della crosta: chiara, media o scura.

Tasto START/STOP

Con questo tasto si dà avvio ovvero si termina il programma di cottura selezionato. START: per avviare un programma (i due punti nel display dell'orario non lampeggiano) premete per ca. 1 secondo il tasto "START/STOP". Si sentirà un breve fischio e nel display cominciano a lampeggiare i due punti, il programma ora è in funzione. STOP: per terminare un programma in corso (i due punti lampeggiano nel display orario), premete il tasto "START/STOP" per ca. 3 secondi finché un fischio conferma che il programma è stato spento (i due punti ora non lampeggiano più).

ON/OFF

I due punti lampeggiano: il programma è acceso.

I due punti rimangono accesi senza lampeggiare: il programma è spento.

DIFFERIMENTO ORARIO

Con l'orario impostato potete fissare la durata fino al momento della preparazione del pane. Prima dovete regolare modalità di cottura e grado di doratura. "Freccia rivolta verso l'alto" = + 10 minuti, "freccia rivolta verso il basso" = - 10 minuti. L'ora visualizzata sull'orologio dopo l'accensione automatica segnala la durata di cottura rimanente. Il differimento orario massimo è di 13 ore.

ESEMPIO:

sono le ore 20.30 e il pane deve essere pronto per il giorno successivo alle ore 7:00, quindi tra 10 ore e 30 minuti. Premete il tasto "freccia rivolta verso l'alto" finché segnala 10:30, dato che si tratta di un lasso di tempo di 10 ore e 30 minuti tra "adesso" (20.30) e l'ora della cottura.

Se lavorate con il differimento orario, non usate ingredienti facilmente deperibili come uova, latte fresco, formaggio ecc.

Scaldavivande

Dopo la cottura il pane viene tenuto caldo per 60 minuti. Il programma di cottura in questo lasso di tempo non è ancora acceso. Se volete estrarre il pane anzitempo spegnete il programma con il tasto Start/Stop.

Segnali d'avvertimento

Se il display segnala "H:HH" dopo aver premuto START, la temperatura all'interno è troppo elevata. Premete STOP, aprite il coperchio e lasciate raffreddare l'apparecchio per 10-20 minuti.

I programmi:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Normal (normale) | impastare e cuocere |
| 2. Schnellstufe (veloce) | impastare e cuocere in poche fasi |
| 3. Weißbrot (pane bianco) | impastare e cuocere con un lungo periodo di lievitazione |
| 4. Süßes Brot (pane dolce) | impastare e cuocere impasti leggeri (pane con uvetta) |
| 5. Vollkorn (pane integrale) | impastare e cuocere in fasi prolungate |
| 6. Kuchen (torta) | impastare e cuocere in breve tempo |
| 7. Teig (impasto) | solo impastare senza cuocere |
| 8. Backen (cuocere al forno) | solo cuocere senza impastare |
| 9. Marmelade (marmellata) | mescolare e scaldare (senza timer) |
| 10. Sandwich (sandwich) | impastare e cuocere |
| 11. Rührenim (pastare) | impastare senza riscaldare |

Inserire e togliere lo stampo:

Inserire: girare lo stampo leggermente verso sinistra (ca. 10°), premere e girare verso destra finché è diritto e fisso.

Togliere: girare lo stampo di ca. 10° a sinistra ed estrarre con cautela.

CUOCERE IL PANE

1. Togliete lo stampo
2. Infilate il gancio nel perno
3. Mettete gli ingredienti nello stampo. Tutti gli ingredienti, compresi quelli liquidi, dovrebbero essere a temperatura ambiente. Attenersi all'ordine cronologico indicato nella ricetta! Mettete il LIEVITO per ultimo. Spargete sale e zucchero sull'altra miscela. Mettete il lievito in una piccola conca che avrete fatto nella farina.
4. Mettete la forma nell'apparecchio.
5. Chiudete il coperchio.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (v. messa in esercizio/collegamento elettrico).
7. Selezionate il programma di cottura e il grado di doratura.
8. Se lo si desidera, inserire il differimento orario.
9. Premete il tasto START "•" lampeggia.
Nell'impostazione NORMALE, PANE INTEGRALE, PANE BIANCO e VELOCE risuonano durante la seconda impastatura dei segnali acustici che indicano quando si possono aggiungere frutta e/o noci.
Grazie alla fessura di aerazione sul coperchio, durante la cottura può fuoriuscire del vapore. E' normale.
10. Preparazione
Alla fine del programma di cottura risuona un fischio 8 volte e l'apparecchio passa automaticamente per 1 ora su "scaldavivande". Se volete estrarre il pane anzitempo, terminate "scaldavivande" con il tasto "Start/Stop".
Aprite il coperchio e togliete lo stampo dal forno.
USATE ASSOLUTAMENTE DELLE PRESINE PERCHE' LO STAMPO E' MOLTO CALDO.
Girate lo stampo e scuotetelo leggermente finché il pane si stacca. Se il gancio è ancora nel pane, staccatelo con un coltello o qualcosa di simile. Lasciate raffreddare il pane per 15 minuti.
11. Spegnete l'apparecchio e togliete la spina.
Ora potete fare il pane per esempio secondo la seguente ricetta (altre ricette sul retro)

Modalità di cottura normale/veloce/pane bianco

Ricetta: ca. 700 g di pane bianco/pane con uvetta

latte o acqua	300 g
farina di frumento	450 g
margarina	2 cucchiari
zucchero	3 cucchiari
sale	1,5 cucchiaino
lievito secco	ca. 7 g = 1 bustina
o lievito fresco	20 g
uvetta	70 - 100 g
doratura	chiara

PULIZIA E DEPOSITO

Scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciatelo raffreddare prima di iniziare con la pulizia.

1. Forno: strofinate l'interno e l'esterno con un panno umido. Non usate detergenti forti o abrasivi.
2. Gancio impastatore: lavatelo in acqua e detersivo per stoviglie. Se è difficile staccare il gancio impastatore dall'asse, ammorbiditelo con acqua.
3. Coperchio e finestra: si può togliere il coperchio per lavarlo. Pulite il coperchio e l'interno dell'apparecchio con un panno umido.

Questo apparecchio corrisponde alle norme CE per i disturbi radio e la sicurezza contro le correnti a basso voltaggio ed è stato costruito in base alle più recenti norme tecniche di sicurezza.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Il nostro apparecchio è coperto da una garanzia di 12 mesi dalla data dell'acquisto (scontrino fiscale).

Entro il periodo di garanzia eliminiamo gratuitamente, mediante riparazione o sostituzione, ogni difetto dell'apparecchio dovuto a difetti del materiale o della fabbricazione.

La garanzia decade in caso di interventi eseguiti da persone non autorizzate.

In caso di ricorso alla garanzia, si prega di consegnare al rivenditore l'apparecchio completo unitamente allo scontrino fiscale.

General safety instructions

GB

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully.
- Please keep these instructions, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorised expert.
- For safety reasons a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department or a similiary qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Use only original accessories.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

Special safety instructions for this machine.

- Do not touch any hot elements. Use the handles or knobs provided and an ovencloth if necessary.
- Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.
- Keep enough distance from other objects.
- Do not cover the machine, do not put anything on it.

Description of the machine

1 Kneading hook	4 Lid	7 Control panel
2 Ventilation slits	5 Baking tin handle	8 Housing
3 Baking area	6 Baking tin	

GB

Using the machine for the first time

Clean the baking tin and the rest of the equipment in the usual way by rinsing. Do not use sharp objects and do not scour! The baking tin is non-stick coated. Grease the baking tin and bake empty for about 10 minutes. Clean once more. Place the kneading hook on the axle in the baking area.

Electrical connection

The machine must only be connected to a correctly installed 230 V, 50 Hz safety socket.

A beep is heard, „3:00“ appears shortly after on the LCD display and the colon between „3“ and „00“ remains lit and does not flash.

The machine is now ready to operate and is automatically set to program "1" (normal position), but has not yet started.

Functions & Operation

PROGRAM

This is used to select the baking program. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program changes. The current program in question appears on the display.

DEGREE OF BROWNING

This is used to select a light, medium or dark colour for the crust.

START / STOP button:

This starts and stops or finishes the selected baking program.

START: In order to start a program, press for approx. 1 second on the "START / STOP" button. A short beep is heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts.

STOP: In order to stop a program, press the "START / STOP" button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off.

On / Off

Two dots flashing:
Two dots continuously lit:

Program is switched on
Program is switched off

Delay

You may decide how long it will be before your bread is ready by putting in the time. At first the baking method and degree of browning must be put in: "arrow pointing upwards" = + 10 minutes, "arrow pointing downwards" = - 10 minutes. The time

which appears on the clock after it switches on automatically is the remaining baking time. The maximum delay is 13 hours.

GB

EXAMPLE: It is 8:30 p.m. and you would like your bread to be ready the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the "arrow pointing upwards" until 10:30 appears as the time between "now" (8:30 p.m.) and the time the bread should be ready is 10 hours and 30 minutes.

If you work with the time delay option, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, etc.

Keeping the bread warm

Your bread is 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.

Warning display

If the display shows "H:HH" after you have pressed START, the temperature inside is still too high. Press STOP, open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

The programs:

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Normal | Kneading and baking |
| 2. Schnellstufe | Kneading and baking in a few steps |
| 3. Weißbrot | Kneading and baking with a longer rising time |
| 4. Süßes Brot | Kneading and baking of loose dough (raisin bread) |
| 5. Vollkorn | Kneading and baking in longer steps |
| 6. Kuchen | Kneading and baking in a short time |
| 7. Teig | Only kneading, no baking |
| 8. Backen | Only baking, no kneading |
| 9. Marmelade | Mix and heat (without timer) |
| 10. Sandwich | Kneading and baking |
| 11. Rühren (Stir) | Stir without heating |

Inserting and Removing the Baking Tin:

Insertion: Insert the baking tin by turning slightly to the left (approx. 10°), pressing lightly and then turning to the right until straight and fixed in position.

Removal: Turn the baking tin approximately 10° to the left and lift carefully.

Baking of loaves

1. Remove the baking tin
2. Place the kneading hook on the shaft
3. Place the ingredients in the baking tin.

GB

All ingredients, including the liquid ingredients, should be at room temperature. Keep to the order mentioned in the recipe!
Add the yeast **AS THE LAST INGREDIENT**: Sprinkle sugar and salt around the outside of the rest of the mixture. Place the yeast in a small hollow in the flour.

4. Place the baking tin in the machine
5. Close the lid.
6. Connect the machine to the mains.
See starting the machine for the first time / electrical connection.
7. Select the baking program and degree of browning.
8. Set the time delay if required.
9. Press the START button, ":" flashes.

If the machine is set to **NORMAL, WHOLEMEAL, WHITE BREAD** and **EXPRESS** beeps are heard during the second kneading process. These inform you when fruits and / or nuts may be added.

It is possible that steam will escape through the ventilation slits in the lid during baking. This is normal.

10. Finishing off

At the end of the baking program 8 beeps are heard and the machine switches automatically to "keep warm" for one hour. If you would like to remove the bread beforehand, stop the "keep warm" position with the "START / STOP" button.

Open the lid and take out the baking tin.

IT IS ESSENTIAL THAT YOU USE AN OVENCLOTH OR SIMILAR OBJECT AS THE BAKING TIN IS HOT.

Turn the baking tin over and shake it lightly until the bread comes out. If the kneading hook is still in the bread, loosen it with a knife or similar object. Let the bread cool down.

11. Remove the mains lead from the socket.

Now bake your bread, for example, according to the following recipe.
Please see corresponding recipe books for other recipes.

Baking method normal / fast / express

WHITE BREAD	700 g
Water/Milk	300 ml
Wheat flour	450 g
Butter	2 dessert spoons
Sugar	3 dessert spoons
Salt	1 1/2 tea spoons
Dry yeast or	7 g
Fresh yeast	20 g
*Raisins	70 - 100 g
Browning:	light

Cleaning and storage

GB

Disconnect the machine from the mains and let it cool down before you start to clean it.

1. Baking tin: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
2. Kneading hook: Clean by rinsing. If the kneading coil is difficult to remove from the axle, soak the baking tin in water beforehand.
3. Lid and window: The lid can be removed for cleaning. Clean the lid and machine inside and outside with a slightly damp cloth.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

Our appliances are guaranteed for a period of 12 months from the date of purchase (receipt).

Faulty appliances will be repaired or replaced free of charge if these are attributed to faulty material or manufacture.

The guarantee will be invalidated if the appliances are tampered with.

For repairs within the guarantee period, please take the complete appliance with the receipt to the place where it was purchased.

PL

Ogólne wskazówki związane z bezpieczną obsługą

- **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.**
- Prosimy o staranne przechowywanie tej instrukcji, gwarancji, pokwitowania kasowego oraz w ramach możliwości kartonu z wewnętrznym opakowaniem!
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do prywatnego a nie do zawodowego użytku.
- Zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane, gdy zamocowujemy części dodatkowe, urządzenie czyszcimy lub gdy nastąpi zakłócenie w jego pracy. W pierwszej kolejności należy wyłączyć urządzenie. Zrobić to należy poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za kabel.
- Ze względu na niebezpieczeństwo jakie mogą stanowić elektryczne urządzenia, nie powinno się nigdy zostawiać z nimi dzieci bez opieki dorosłych. Dlatego też miejsce przechowywania urządzenia powinno zostać tak wybrane, żeby dzieci nie miały do niego dostępu. Należy zwrócić również uwagę na to, żeby kabel nie zwisał.
- Kabel i całe urządzenie należy regularnie sprawdzać, czy nie ma uszkodzeń. Urządzenia nie wolno włączać, jeżeli zostały stwierdzone jakiegokolwiek uszkodzenia.
- Urządzenia nie należy naprawiać we własnym zakresie, powinno ono zostać oddane do naprawy w autoryzowanym sklepie.
- W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, uszkodzony kabel podłączenia do sieci może być wymieniany na kabel tej samej jakości wyłącznie przez producenta, nasz serwis lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie i kabel nie powinno znajdować się w pobliżu źródła ciepła, ostrych kantów, nie wolno poddawać ich bezpośredniemu nasłonecznieniu, wilgoci i innym tego rodzaju wpływom.
- W czasie użytkowania nigdy nie należy zostawiać urządzenia bez opieki! Urządzenie powinno zostać zawsze wyłączone, jeżeli nie jest używane, nawet jeśli przerywamy pracę na bardzo krótko.
- Należy używać tylko oryginalnego wyposażenia dodatkowego.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych płynach, nie może ono mieć również kontaktu z żadnymi płynami. Nie należy używać urządzenia mając mokre lub wilgotne ręce.
- Jeżeli urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie wolno dotykać rękoma włączonego i mokrego urządzenia!

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

PL

- Proszę nie dotykać żadnych gorących części. Urządzenie wolno trzymać tylko za przewidziane do tego uchwyty lub ewentualnie przez ściereczkę.
- Proszę nie dotykać żadnych będących w ruchu części urządzenia.
- Należy zachować odpowiedni odstęp od innych przedmiotów.
- Nie należy przykrywać urządzenia ani kłaść na nim żadnych przedmiotów.

Przegląd urządzenia

1 Mieszadło do ugniatania ciasta	3 Strefa pieczenia	6 Forma do pieczenia
2 Szczeliny wentylacyjne	4 Przykrywka	7 Pole obsługi
	5 Uchwyt formy	8 Obudowa

Uruchomienie urządzenia

Formę do pieczenia i wyposażenie należy normalnie umyć w kąpielii wodnej używając płynu do mycia naczyń. Nie należy używać żadnych ostrych przedmiotów ani szorować! Forma ma powierzchnię antyadhezyjną. Formę do pieczenia należy natłuścić i piec około 10 min. bez żadnej zawartości. Formę ponownie oczyścić. Mieszadło do ugniatania ciasta należy włożyć na oś w strefie pieczenia.

Podłączenie elektryczne

Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230V, 50Hz.

Słychać wysoki, piskliwy dźwięk, po krótkim czasie na wyświetlaczu LCD ukazuje się „3:00”, przy czym dwukropek między „3” a „0” świeci się światłem stałym i nie miga.

Urządzenie jest przygotowane do działania i nastawia się na początku automatycznie na program „1” (program normalny), nie zaczyna jednak jeszcze pracować.

Funkcje i obsługa

WYBÓR

Przy pomocy tego klawisza wybieramy program pieczenia. Po każdym naciśnięciu zmienia się nastawiony program (towarzyszy temu sygnał akustyczny). Na wyświetlaczu wskazywany jest aktualny program.

PL STOPIEŃ PRZYBRĄZOWIENIA

Przy pomocy tego klawisza wybieramy stopień przybrązowienia skórki: jasny, średni lub ciemny.

Klawisz - START/STOP

Klawisz ten rozpoczyna względnie zatrzymuje lub kończy wybrany program pieczenia.

START: aby wystartować program należy naciskać około 1 sekundę klawisz "START/STOP". Zabrmi sygnał akustyczny i dwukropek na wskaźniku czasu zacznie pulsować, program został wystartowany i pracuje.

STOP: aby zatrzymać pracujący program należy naciskać około 3 sekundy klawisz "START/STOP", aż sygnał akustyczny potwierdzi wyłączenie programu.

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE

Pulsujący dwukropek: program został włączony

Stale świecący się dwukropek: program został wyłączony.

Opóźnienie czasu

Poprzez nastawienie czasu można ustalić czas trwania pracy aż do upieczenia gotowego chleba. Najpierw należy nastawić sposób pieczenia i stopień przybrązowienia. "Strzałka do góry" = + 10 minut, "strzałka na dół" = -10 minut. Czas, który jest pokazywany na zegarze po samoczynnym włączeniu, jest czasem, który pozostał jeszcze do ukończenia pieczenia.

Maksymalne opóźnienie czasu wynosi 13 godzin.

PRZYKŁAD: Jest godzina 20:30 a chleb ma być upieczony na godzinę 7:00 następnego ranka, czas trwania pieczenia wynosić ma 10 godzin i 30 minut.

Należy nacisnąć "Strzałkę do góry" aż do punktu 10:30, ponieważ chodzi o przedział czasu wynoszący 10 godzin i 30 minut pomiędzy "Teraz" (20:30) a czasem ukończenia pieczenia (7:00).

W przypadku pracy z "opóźnieniem czasu" nie należy używać łatwo psujących się artykułów, takich jak np. jajka, świeże mleko itd.

Czas utrzymywania w cieple

Chleb po ukończeniu procesu pieczenia utrzymywany jest w cieple przez 60 minut. Jeżeli chleb ma zostać wyjęty, należy wyłączyć program poprzez naciśnięcie klawisza Start/Stop.

Sygnaly ostrzegawcze

Jeżeli po naciśnięciu klawisza START ukaże się na wskaźniku "H:HH", oznacza to, że temperatura we wnętrzu urządzenia jest jeszcze za wysoka. Należy wtedy nacisnąć klawisz STOP, otworzyć przykrywkę i przez 10-20 minut ochłodzić urządzenie.

Programy:

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Normal | Ugniatanie i pieczenie |
| 2. Schnellstufe | Ugniatanie i pieczenie -
przyśpieszone kroki robocze |
| 3. Weißbrot | Ugniatanie i pieczenie z wydłużonym
czasem rośnięcia |
| 4. Süßes Brot | Ugniatanie i pieczenie lekkiego ciasta
(chleb z rodzynkami) |
| 5. Vollkorn | Ugniatanie i pieczenie -
przedłużone kroki robocze |
| 6. Kuchen | Ugniatanie i pieczenie w krótkim czasie |
| 7. Teig | Tylko ugniatanie bez pieczenia |
| 8. Backen | Tylko pieczenie bez ugniatania |
| 9. Marmelade (Marmolada) | Mieszanie i nagrzewanie (bez timera) |
| 10. Sandwich | Ugniatanie i pieczenie |
| 11. Rühren (Mieszanie) | Mieszanie bez nagrzewania |

Wkładanie i wyjmowanie formy do pieczenia ciasta:

Wkładanie: Formę włożyć przekręcając lekko w lewą stronę (ok. 100), lekko przycisnąć i przekręcić w prawo, aż się wyprostuje i znajdzie w stabilnym położeniu.

Wymywanie: Formę do pieczenia przekręcić lekko w lewą stronę ok. 100 i delikatnie podnieść.

Pieczenie chleba

1. Wyjąć formę
2. Nałożyć mieszkadło do ugniatania na trzonek
3. Składniki włożyć do formy. Wszystkie składniki, włącznie z płynnymi, powinny mieć temperaturę pokojową.
Zachować podaną w przepisie kolejność!
Drożdże dodać NA KOŃCU. Cukier i sól należy wysypać dookoła innych składników. Drożdże wsypać do wgłębienia zrobionego w mące.
4. Formę włożyć do urządzenia.
5. Przykrywkę zamknąć.
6. Urządzenie podłączyć do prądu.
Patrz rozdział: Uruchomienie urządzenia i podłączenie elektryczne.

PL

7. Wybrać program pieczenia i stopień przybrązowienia.
8. W razie potrzeby nastawić opóźnienie czasu.
9. Nacisnąć klawisz START, ":" pulsuje.

Przy nastawieniu programów: NORMALNY, PEŁNOZIARNISTY, CHLEB BIAŁY i BŁYSKAWICZNY wydane zostaną podczas drugiego procesu ugniatania sygnały akustyczne. Sygnalizują one właściwą porę na dodanie owoców lub orzechów, lub też obu składników.

W czasie procesu pieczenia może uchodzić para poprzez szczeliny wentylacyjne w przykrywce. Jest to zjawisko normalne.

10. Skończenie procesu

Na końcu programu pieczenia rozlegnie się 8-krotny sygnał akustyczny, a urządzenie przełączy się automatycznie na czas 1 godziny na "Utrzymywanie w ciepłe". Jeżeli chleb ma zostać wyjęty wcześniej, należy zakończyć "Utrzymywanie w ciepłe" poprzez naciśnięcie klawisza START/STOP". Przykrywkę należy zdjąć i wyjąć formę do pieczenia.

DO WYJĘCIA NALEŻY KONIECZNIE UŻYWAĆ ŚCIERECZKI, PONIEWAŻ FORMA DO PIECZENIA JEST GORAÇA.

Formę do pieczenia należy obrócić i lekko potrząsnąć aby chleb się oderwał. Jeżeli mieszało do ugniatania tkwi jeszcze w chlebie należy je wyjąć przy pomocy noża lub innego podobnego przedmiotu. Chleb należy ostudzić.

11. Kabel sieciowy należy wyciągnąć z gniazdka.

Chleb można np. upiec według poniższego przepisu:
Inne przepisy można znaleźć w odpowiednich książkach kucharskich.

Sposób pieczenia: normalny, szybki lub błyskawiczny

Chleb biały	700g
Woda/Mleko	300 ml
Mąka pszenna	450 g
Masło	2 łyżki
Cukier	3 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczki
Drożdże suszone lub	7 g
Drożdże świeże	20 g
Rodzyńki	70 - 100 g
Opiekanie:	jasne

Czyszczenie i przechowywanie

PL

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od źródła prądu i ochłodzić.

1. Forma do pieczenia: stronę zewnętrzną i wewnętrzną wytrzeć wilgotną ściereczką. Nie wolno używać żadnych ostrych przedmiotów ani środków do szorowania.
2. Mieszadło do ugniatania: czyścić w kąpeli wodnej z dodatkiem płynu do mycia. Jeżeli śrubę mocującą mieszadło do ugniatania ciasta trudno jest oddzielić od osi, należy formę najpierw namoczyć.
3. Przykrywka i wziernik: w celu wyczyszczenia można zdjąć przykrywkę. Przykrywkę i urządzenie należy czyścić po stronie zewnętrznej jak i wewnętrznej lekko wilgotną ściereczką.

Niniejsze urządzenie odpowiada normom CE sieci radiowo-telewizyjnej i bezpieczeństwa niskonapięciowego oraz zbudowane jest według najnowszej techniki bezpieczeństwa pracy.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Gwarancja

Na nasze urządzenie otrzymują Państwo gwarancję na okres 12 miesięcy od daty kupna (pokwitowanie z kasy).

W czasie trwania gwarancji usuwamy bezpłatnie na drodze naprawy lub wymiany usterki urządzenia, które wynikają z błędów materiałowych lub produkcyjnych.

Gwarancja wygasa w przypadku prób naprawy przez osoby nieupoważnione.

W przypadku korzystania z usług gwarancyjnych proszę oddać całe urządzenie wraz z pokwitowaniem kasowym w sklepie, w którym dokonany został zakup.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- **Před uvedením tohoto přístroje do provozu přečtěte pečlivě návod k použití!**
- Ušchovejte dobře tento návod k použití, záruční list, pokladní strženku a pokud možno i krabici s vnitřním obalem!
- Přístroj je určen výhradně pro soukromé a nikoliv řemeslné použití.
- Vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, když spotřebič nepoužíváte, čistíte, nasazujete příslušenství, nebo když se vyskytne porucha. Předem přístroj vypněte. Zástrčku vytáhněte ze sítě uchopením zástrčky, nikdy ne tahem síťové šňůry.
- Abychom chránili děti před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, nenechte je nikdy bez dozoru s elektrickým spotřebičem. Zvolte umístění Vašeho spotřebiče tak, aby byl z dosahu dětí. Dbejte na to, aby nevisela síťová šňůra dolů.
- Kontrolujte pravidelně síťovou šňůru a vlastní přístroj. Při výskytu jakéhokoliv poškození se nesmí přístroj používat.
- Neprovádějte žádné opravy na Vašem spotřebiči, pověřte opravou odborníka.
- Vadný síťový kabel smí být vyměňován jen výrobcem, naším servisním technikem nebo jinou podobně kvalifikovanou osobou a musí být nahrazen rovnocenným kabelem, aby se zamezilo případnému ohrožení.
- Nevystavujte přístroj a síťovou šňůru horku, přímému působení slunce, vlhkosti, mechanickému poškození ostrými předměty a podobným účinkům.
- Nepoužívejte nikdy přístroj bez dohledu! Přístroj vždy vypněte, když ho nepoužíváte, i kdyby se jednalo jen o malý okamžik.
- Používejte jen původní příslušenství.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj se nesmí v žádném případě dostat do styku s vodou nebo jinou tekutinou nebo být do nich zanořen. Nepoužívejte přístroj, jestliže máte vlhké nebo mokré ruce.
- Jestliže přístroj zvlhnul nebo je mokrá, vytáhněte okamžitě síťovou zástrčku ze sítě. Nesahejte do vody!
- Používejte přístroj výhradně pro stanovený účel.

Speciální bezpečnostní předpisy

- Nedotýkejte se žádných horkých částí přístroje. Používejte jenom k tomu určené rukověti/knoflíky a příp. chňapku.
- Nedotýkejte se pohyblivých/otáčejících se částí přístroje.
- Dodržujte dostatečný odstup od jiných předmětů.
- Přístroj nezakrývejte, nic na něj neklad'te.

Přehled přístroje

1 hněták	4 víko	7 obslužní políčko
2 větrací skulina	5 rukovět' formy	8 kryt
3 prostor na pečení	6 forma na pečení	

Uvedení přístroje do činnosti

CZ

Formu na pečení a příslušenství vyčistěte obvyklým způsobem v umývacím. Nepoužívejte žádné ostré předměty a nedrhněte! Forma má protlipivý nános. Formu vymastěte a pečte asi 10 minut na prázdko. Potom ji znovu vyčistěte. Na osu v prostoru na pečení nasad'te hněták.

Elektrické připojení

Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230V, 50Hz s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů.

Zazní akustický signál, na displeji se po chvíli objeví údaj „3:00“, přičemž dvojtečka mezi „3“ a „00“ svítí nepřerušovaně a neblíká.

Přístroj je nyní v pohotovosti a je nejdříve automaticky nastaven na program „1“ (normální stupeň), avšak ještě není v činnosti.

Funkce a obsluha

Volba programu (Auswahl)

S příslušným tlačítkem si zvolíte program pečení. Po každém stisknutí tlačítka (které je doprovázeno krátkým zapípáním) se mění nastavený program. Aktuální program je vždy zobrazen na displeji.

Stupeň zhnědnutí (Bräunungsgrad)

S příslušným tlačítkem si zvolíte světlou, střední nebo tmavou farbu kůrky.

Tlačítko START/STOP:

Stisknutím tlačítka se zvolený program pečení uvede do činnosti, příp. se zastaví.

START: Na začatí programu stiskněte na ca. 1 sekundu tlačítko „START/STOP“. Ozve se krátké zapípání a dvojtečka na časovém ukazovateli začne blíkat. Program nyní běží.

STOP: Na ukončení probíhajícího programu stiskněte na ca. 3 sekundy tlačítko „START/STOP“, až uslyšíte zapípání, které Vám potvrdí vypnutí programu.

Vypnutí/zapnutí

blikající dvojtečka:	program je zapnutý
nepřetržitě svítící dvojtečka:	program je vypnutý

Načasování

Načasováním, čili nastavením časového rozdílu, můžete stanovit dobu okamih dohotovení Vašeho chleba. Předtím musíte nastavit způsob pečení a stupeň zhnědnutí. „šipka nahoru“ = +10 minut, „šipka dolů“ = -10 minut. Aas,

CZ který je viditelný na hodinách po samostatném zapnutí, je zůstala doba pečení. Maximální časový rozdíl je 13 hodin.

PŮKLAD: Je 20:30 hodin a Váš chléb má být zítra ráno o 7:00 hotový, teda o 10 hodin a 30 minut. Stiskněte „šipka nahoru“ do 10:30, protože se jedná o časový rozdíl 10 hodin a 30 minut mezi „nyní“ (20:30) a dobou dohotovení.

Použijete-li možnost načasování, nepoužívejte žádné lehké skazitelné přísady, jako vajíčka, čerstvé mléko, a pod.

Udržování v teple

Po dokončení pečení bude Váš chléb po dobu 60 minut udržován v teple. Chcete-li ho hned vybrát, vypněte program stlačením tlačítka Start/Stop.

Výstražní signály

Objeví-li se na displeji po stlačení tlačítka START „H:HH“, znamená to, že teplota uvnitř je příliš vysoká. Stlaďte tlačítko STOP, otevřete víko a přístroj nechte 10-20 minut ochladit.

Programy:

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Normal | Hnětení a pečení |
| 2. Schnellstufe | Hnětení a pečení s krátkým postupem |
| 3. Weißbrot | Hnětení a pečení s delší dobou kynutí |
| 4. Süßes Brot | Hnětení a pečení kyprého těsta (vánočka) |
| 5. Vollkorn | Hnětení a pečení s delším postupem |
| 6. Kuchen | Hnětení a pečení v krátkém čase |
| 7. Teig | Pouze mísení, bez pečení |
| 8. Backen | Pouze pečení, bez mísení |
| 9. Marmelade | Mísení a vyhřívání (bez časovače) |
| 10. Sandwich | Hnětení a pečení |
| 11. Rühren | Míchání bez vyhřívání |

Nasazování a snímání formy na pečení:

Nasazování: Formu na pečení lehce pootočte doleva (o ca. 10°), lehce přitlačte a pootáčejte doprava, až dojde k vyrovnání formy a jejímu pevnému usazení.
Snímání: Formu na pečení pootočte o ca. 10° doleva a opatrně vytáhněte směrem nahoru.

Pečení chleba

1. Formu na pečení vyberte ven.
2. Hněták nasadte na stopku
3. Přísady vložte do formy.

Šechny přísady, také tekuté, by měli mít pokojovou teplotu.

Dodržte pořadí, které je uvedeno v receptě.

Kvasnice přidejte nakonec. Cukr a sůl posypte kolem ostatních přísad.

Kvasnice dejte do malé prohloubeniny v mouce.

4. Formu na pečení nasad'te na přístroj.

5. Víko uzavřete.

6. Přístroj připojte na síť.

Viz uvedení do činnosti/elektrický přípoj

7. Zvolte program pečení a stupeň zhnědnutí.

8. V případě potřeby program načasujte.

9. Stiskněte tlačítko START, „“ bliká.

Při nastavení na NORMÁLNÍ, CELOZRNÝ, BÍLÝ CHLÉB a BLESKOVÝ STU-PEN zazníjete počas druhého mísičného procesu signály. Signalizují Vám, kdy můžete přidat ovoce a/nebo ořechy.

Větrací skulinou na víku může počas pečení vystupovat pára. To je normální.

10. Dohotovění

Na konci programu pečení zazní 8-násobní zapípání a přístroj se automaticky přestaví na dobu 1 hodiny na „udržování v teple“. Chcete-li chléb vybrat předtím, ukončíte „udržování v teple“ tlačítkem „start/stop“.

Otevřete víko a formu vyberte.

V každém případě použijte čapku nebo něco podobné, protože forma je horká.

Formu otočte a zlehka potřeste, dokud se chléb neuvolní. Vězi-li hněták ještě v chlebě, uvolněte ho nůžem nebo pod. Chléb nechte vystydnout.

11. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Nyní upečte Váš chléb např. podle následujícího receptu:

Další recepty najdete v receptáři.

Spůsob pečení: normální/rychlé/bleskové

bílý chléb

700g

voda/mléko	300 ml
pšeničná mouka	450 g
máslo	2 polív. lžíce
cukr	3 polív. lžíce
sůl	1 1/2 čaj. lžičky
sušené nebo	7 g
čerstvé kvasnice	20 g
Rozinky	70 - 100 g
Stupeň zhnědnutí:	světlý

CZ

Aištění a skladování

Prv než začnete přístroj čistit, oddělte ho od sítě a nechte vychladit.

1. Forma na pečení: Vyřete jí zvenku i zevnitř vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádných ostrých nebo drhnoucích prostředků.
2. Hněták: Vyčistíte v umýváku. V případě, že se hnětací spirála dá těžko oddělit od osi, formu prosím dříve namočte. Víko můžete sundat a tak vyčistit. Víko a přístroj zevnitř a zvenku vyčistíte lehce vlhkým hadříkem.
3. Víko a okénko:

Tento přístroj odpovídá směrnicím Evropské společnosti pro odrušení a nízkovoltovou bezpečnost a je sestaven podle nejnovějších předpisů bezpečnostní techniky.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Záruka na náš přístroj má platnost 12 měsíců ode dne nákupu (pokladní doklad).

Během této záruky opravíme zdarma závady na přístroji, které byly způsobeny špatným materiálem nebo vznikly přístroj vyměníme.

Záruka zaniká, dojde-li k neodbornému zásahu třetí osoby.

Budete-li uplatňovat právo na záruku, předejte svému prodejci celý přístroj spolu s pokladním dokladem.

A biztonságos használatra vonatkozó általános irányelvei

H

- **A berendezés indítása előtt tessék figyelmesen elolvasni ennek használati utasítását.**
- Tessék megtartani a használati utasítást, garanciát és számlát, és ha van ilyen lehetősége még a kartondobozt belső csomagolással együtt.
- A berendezés csak házi használatra való.
- Mindig, amikor nem használjuk a berendezést vagy hozzákapcsoljuk a külön részeit, tisztítjuk, vagy amikor a berendezés megsérült ki kell húzni a dugót a konnektorból. Mindig tessék korábban kikapcsolni a berendezést. Tessék húzni dugót, nem zsinort, vezetékét.
- Gyereket kell messze tartani a berendezéstől, azért nem szabad ezt hagyni a biztosítás nélkül. Azért is kell ilyen helyet találni a berendezésnek, ahova gyereket nem tudnak eljutni. Tessék még figyelmet arra fordítani, hogy a kábel ne logjon le.
- Rendszeresen kell ellenőrizni a berendezést és a vezetékét. A megsérülés esetében nem szabad használni a berendezést.
- Ne tessék egyedül próbálni javítani berendezést otthon, tessék fordulni a Szerviszhez.
- Kockázatok elkerülése végett a hibás hálózati kábelt csak a gyártó, az ügyfélszolgálatunk embere vagy más hasonlóan képezett személy cserélheti ki egyenértékű másik kábelre.
- Tessék védeni a berendezést a magas hőfoktól, a nap közvetlen hatástól, nedvességtől, éles tárgyaktól stb.
- Tessék óvatosnak lenni a berendezés használata alatt! Mindig tessék kikapcsolni a berendezést, amikor nincs használva, akkor is, amikor csak egy pillanatra abba hagyjuk a munkát.
- Tessék csak az eredeti részeket használni.
- Nem szabad kint használni a berendezést.
- Semmiféleképpen nem szabad vízbe vagy más folyadékba betenni a berendezést, sem ajánlatos, hogy a berendezés érintkezzen a nedvességgel. Nem szabad használni a berendezést akkor se, amikor vizes keze van.
- Ha a berendezés érintkezett vízzel, tessék azonnal kihúzni dugót a konnektorból. Ne tessék vízbe tenni kezét.
- A berendezést csak ilyen célra lehet használni, amelyre szánták.

Speciális biztonsági figyelmeztetések

- Ne nyúljon forró részekhez! Használja a megfelelő nyeleket/gombokat, adott esetben edényfogót.
- Ne nyúljon a gép mozgó/forgó részeihez!
- Tartsa a készüléket megfelelő távolságban más tárgyaktól.
- Ne takarja le a készüléket, ne tegyen rá semmit.

H

A készülék részei

1	Dagasztóhorog	4	Fedél	7	Kezelőtábla
2	Szellőztető nyílás	5	Sütőformanyél	8	Ház
3	Sütőtér	6	Sütőforma		

A készülék üzembe helyezése

Szokásos módon mosogassa el a sütőformát és a tartozékokat. Ne használjon hozzá éles tárgyat, és ne sűrölje őket! A forma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezután zsírozza meg a sütőformát, és kb. 10 percig süssön üresen. Utána tisztítsa meg még egyszer a sütőformát. Helyezze be a dagasztóhorgot a sütőtérben lévő tengelyre.

Elektromos csatlakozás

Csipogó hang hallatszik, rövid idő elteltével "3:00" jelenik meg az LCD-kijelzőn úgy, hogy a "3" és a "00" közötti kettőspont (:) folyamatosan ég, nem villog. A készülék ezzel üzemkész állapotban van, és automatikusan az "1"-es programra áll, de még nem működik.

Funkciók és kezelés**Programválasztó (AUSWAHL)**

Ezzel a gombbal választhatja ki a kívánt sütőprogramot. A beállított program minden egyes gombnyomásra (amit rövid csipogó hang kísér) vált. A kijelzőn leolvasható az éppen aktuális program.

BARNASÁGFOKOZAT

Ezzel a nyomógombbal állíthatja be, hogy világosra, közép barnára vagy sötétbarnára süssön-e a készülék.

START/STOP-gomb:

Ez indítja ill. állítja le/fejezi be a kiválasztott sütőprogramot.

START: Az adott program megindításához (az időkijelzőn lévő kettőspont nem villog!) nyomja meg kb. 1 másodpercig a START/STOP gombot. Rövid csipogó hangot hall, az időkijelzőn lévő kettőspont pedig villogni kezd. A program megkezdődött.

STOP: A futó program (az időkijelzőn lévő kettőspont villog) befejezéséhez kb. 3 másodpercig nyomja meg a START/STOP gombot, míg csak egy csipogó hang nem igazolja, hogy a program kikapcsolt (a kettőspont már nem villog).

BE-/KIKAPCSOLÁS (EIN - AUS)

Villogó kettőspont: a program be van kapcsolva
Folyamatosan égő kettőspont: a program ki van kapcsolva

KÉSLELTETÉS

Meg lehet határozni, hogy mennyi idő teljen el a kenyér elkészültének időpontjáig. Ezt megelőzően be kell állítani a sütési módot és a barnaságfokozatot. "Felfelé mutató nyíl" = +10 perc. "Lefelé mutató nyíl" = -10 perc. Az önálló beállítás után az óra azt az időtartamot mutatja, aminek a kenyér megsültéig eltelik. A maximálisan lehetséges késleltetés 13 óra.

PÉLDA: 20:30 óra van, Ön pedig másnap reggel 7:00 órára kívánja a friss kenyeret, tehát 10 óra és 30 perc múlva.

Nyomja a felfelé mutató nyilat, amíg a 10:30-at el nem éri, hiszen a "mostantól" (20:30) kezdve, 10 óra 30 percnél kell eltelnie a kenyér elkészültéig.

Ha késleltetéssel működteti a készüléket, ne használjon gyorsan romló hozzávalókat, pl. tojást, friss tejet, sajtot stb.

MELEGEN TARTÁS

A készülék a sütési folyamatot követően 60 percig melegen tartja a kenyeret. A sütőprogram tehát ennyi ideig még bekapcsolva marad.

Ezért ha előbb kívánja kivenni a kenyeret, a START/STOP-gombbal kapcsolja ki előtte a programot.

Figyelmeztető jelzések

Ha a START gomb megnyomását követően a display-n "H:HH" látható, akkor a belső hőmérséklet túl magas. Ilyenkor nyomja meg a STOP-ot, nyissa ki a fedelét, és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni.

A programok:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Normal (rendes): | Dagasztás és sütés |
| 2. Schnellstufe (gyors fokozat): | Kevés fázisban végzett dagasztás és sütés |
| 3. Weißbrot (fehér kenyér): | Hosszabb kelési időt igénylő dagasztás és sütés |
| 4. Süßes Brot (kalács): | Laza tészta dagasztása és sütése |
| 5. Vollkorn (teljes őrlésű kenyér): | Hosszabb fázisokban végzett dagasztás és sütés |
| 6. Kuchen (sütemény): | Rövid ideig tartó dagasztás és sütés |
| 7. Teig (tészta): | Csak dagasztás, sütés nélkül |
| 8. Backen (sütés): | Csak sütés, dagasztás nélkül |
| 9. Marmelade | Lekvárfelmelegítés és felforrósítás (időjelző nélkül) |
| 10. Sandwich | Szendvicsdagasztás és sütés |
| 11. Rühren | Kavarás felforrósítás nélkül |

H A sütőforma behelyezése és kivétele

Behelyezés: Enyhén (kb. 10 fokban) balra fordítva tegye be a sütőformát, enyhén nyomja meg, majd fordítsa jobbra, hogy egyenesbe kerüljön, és biztonságosan felfeküdjön.

Kivétel: Fordítsa a sütőformát kb. 10 fokban balra, és húzza óvatosan felfelé.

KENYÉRFÉLÉK SÜTÉSE

1. Vegye ki a sütőformát.
2. Tegye fel a dagasztóhorgot a szára.
3. Tegye a hozzávalókat a sütőformába. Minden hozzávaló, beleértve a folyékonyakat is, szobahőmérsékletű legyen.
Tartsa be a receptben megadott sorrendet!
Az élesztőt adja hozzá **UTOLJÁRA!** A cukrot és sót szórja a többi hozzávaló köré. Az élesztőt a lisztbe vágja kis mélyedésbe tegye.
4. Tegye be a sütőformát a gépbe.
5. Zárja le a fedelet.
6. Helyezze a készüléket áram alá (lásd "A készülék üzembe helyezése", "Elektromos csatlakozás").
7. Állítsa be a sütőprogramot és a barnaságfokozatot.
8. Ha kell, állítsa be a késleltetést.
9. Nyomja meg a START gombot. a ":" villog
NORMAL, VOLLKORN, WEISSBROT és SCHNELL állásban a második dagasztási fázis során hangjelzéseket hall. Ez jelzi, hogy mikor lehet hozzáadni gyümölcsöket és/vagy diót, mogyorót, mandulát.
Sütéskor a fedélen lévő szellőzőnyíláson át távozik a gőz, ez normális jelenség.
10. Elkészülés
A sütőprogram végén 8 csipogó hang hallatszik, a készülék pedig egy órára automatikusan "melegen tartásra" kapcsol. Ha előbb kívánja kivenni a kenyeret, fejezze be a "melegen tartást" a START/STOP gomb lenyomásával.
Nyissa ki a fedelet, és vegye ki a sütőformát.
A MEGFOGÁSHOZ HASZNÁLJON FELTÉTLENÜL EDÉNYFOGÓT VAGY VALAMI HASONLÓT, MERT A SÜTŐ FORRÓ!
Fordítsa meg a sütőformát, és rázogassa, míg a kenyér fel nem válik. Ha a dagasztóhorgot még a kenyérben van, emelje ki belőle késsel vagy hasonlóval. Hagyja a kenyeret kb. 15 percig hűlni.
11. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a villásdugót a konnektorból.

Süsse meg most már a kenyerét pl. az alábbi recept szerint:

Sütési mód: Normal/Schnell/Weißbrot

Recept: kb. 700 fehér kenyér / mazsolás kalács

Tej vagy víz	300 ml
Búzaliszt	450 g
Margarin	2 evőkanál
Cukor	3 evőkanál
Só	1,5 kiskanál
Száraz élesztő	kb. 7 g = 1 zacskó
vagy friss élesztő	20 g
Mazsola	70-100 g
Sültiségi fokozat	világos

H

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

Áramtalanítsa a készüléket (húzza ki a villásdugót), és hagyja lehűlni, mielőtt hozzáfogna a tisztításhoz.

1. Sütőforma: Kívül-belül nedves ruhával ledörzsölni. Ne használjunk éles eszközöket vagy súrolószert!
2. Dagasztóhorog: Öblítéssel tisztítsuk. Ha a dagasztóhorog nehezen akar leválni a tengelyről, előtte áztassuk be.
3. Fedél és nézőke: A fedél a tisztításhoz levehető. Töröljük át a fedelet és a készüléket kívül-belül nedves ruhával.

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

A berendezésünkre 12 hónapos garanciát adunk –a berendezés megvásárolási dátumtól számítva (számla).

A garancia alatt ingyen elharítjuk a berendezés hibáit, amelyek az anyagi vagy gyártmányi okokból származnak. A hibák elharítása a berendezés javításából vagy a berendezés kicseréléséből áll.

A garancia lejár, ha a harmadik személy foglalkozik a berendezés javításával.

Ha Önök akarják felhasználni a garancia jogát, tessék a berendezés a számlával együtt átadni erre a helyre, ahol vásároltak.

RUS

Общие указания по безопасности

- **Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации**
- Пожалуйста, храните это руководство по эксплуатации, гарантийное свидетельство, кассовый чек, а также, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!
- Прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве, а не для промышленного использования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если Вы хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить. Тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Поэтому выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться.
- Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно; Обязательно обратитесь к авторизованному специалисту.
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля на равнозначный допускается только на заводе-изготовителе, в нашей ремонтной мастерской или лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д.
- Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его, даже, если это нужно всего лишь на одну минутку.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя окунать в воду или в какие-либо другие жидкости; он не должен контактировать с водой или какими-либо другими жидкостями. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные.
- Если на прибор попала влага, или же, если он намок, нужно немедленно вынуть штекер из штепсельной розетки. При этом не опускайте руки в воду!
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по безопасности для этого прибора

RUS

- Не беритесь за горячие части. Используйте предназначенные для этого рукоятки/кнопки или же воспользуйтесь кухонной тряпкой.
- Не прикасайтесь к подвижным/вращающимся частям машины.
- Выдерживайте достаточное расстояние относительно других предметов.
- Не накрывайте прибор. Ничего не кладите на него.

Описание прибора

- | | | |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| 1 Тестомесильная насадка | 4 Крышка | 7 Панель управления |
| 2 Вентиляционные щлицы | 5 Рукоятка | 8 Корпус |
| 3 Камера для выпечки | 6 Форма для выпечки | |

Ввод прибора в эксплуатацию

Почистьте форму для выпечки и дополнительное оборудование так, как Вы это обычно делаете (водой). Не используйте острые предметы, не трите абразивными веществами! Форма для выпечки имеет покрытие, предохраняющее от прилипания. Намажьте форму жиром и поставьте ее в режим выпечки примерно на 10 минут (пустую). Пожалуйста, почистьте еще раз. Вставьте в ось в камере выпечки тестомесильную насадку.

Электрическое подключение

Подсоедините прибор к встроеной в соответствии с предписаниями штепсельной розетке с защитным контактом 230 В, 50 Гц.

Раздастся тональный сигнал, через некоторое время на ЖКИ-дисплее появится значение "3:00", при этом двоеточие между "3" и "00" перестанет мигать и будет светиться постоянно.

Теперь прибор готов к эксплуатации и автоматически находится поначалу в программе "1" (нормальная ступень); прибор, однако, еще не стартован.

Функции и обслуживание

ВЫБОР

При помощи этой клавиши выберите программу выпечки. После каждого нажатия (сопровождающегося коротким звуковым сигналом) происходит изменение настроенной программы. Актуальная на данный момент программа отображается на дисплее

Ступень поджаривания

При помощи этой клавиши Вы можете выбрать цвет корки: светлая, средне-поджаренная и темная.

RUS Клавиша СТАРТ/СТОП

При помощи этой клавиши можно стартовать или, остановить выбранную программу.

СТАРТ: Для того, чтобы стартовать программу, нажимайте в течение 1 секунды на клавишу СТАРТ/СТОП. Раздается короткий звуковой сигнал, на индикации времени начинает мигать двоеточие; программа запущена.

СТОП: Для того, чтобы закончить текущую программу, нажимайте в течение примерно 3 секунд на клавишу СТАРТ/СТОП (до тех пор, пока отключение программы не будет подтверждено коротким звуковым сигналом).

ВКЛ/ВЫКЛ

Двоеточие мигает:	программа включена
Двоеточие светится не мигая:	программа отключена

Задержка по времени

Путем настройки времени Вы можете установить интервал времени до момента, когда Ваш хлеб должен быть готов. До того нужно настроить режим выпечки и степень поджаривания. "Стрелка вверх" = +10 минут; "Стрелка вниз" = -10 минут. Время, которое индицируется после самостоятельного включения часов, показывает остающееся время выпечки. Максимальная задержка по времени составляет 13 часов.

ПРИМЕР:

Время сейчас 20 часов 30 минут (20:30), Ваш хлеб должен быть готов завтра утром в 7:00 часов, т.е. через 10 часов 30 минут.

Нажимайте на "стрелку вверх" вплоть до показания 10:30 (т.к. промежуток времени между временем сейчас -20 часов 30 минут- и временем, когда хлеб должен быть готов, составляет 10 часов 30 минут).

Если Вы работаете с задержкой по времени, то не используйте легко портящиеся продукты, например, яйца, свежее молоко и т.п.

Поддерживание в теплом состоянии

Ваш хлеб поддерживается в теплом состоянии в течение 60 минут после завершения процесса выпечки.

Если Вы хотите вынуть хлеб, то отключите программу при помощи клавиши СТАРТ/СТОП.

Предупреждающие сигналы

Если после нажатия на СТАРТ происходит индикация "Н:НН", то это означает, что внутри прибора слишком высокая температура. Нажмите на клавишу СТОП, откройте крышку и оставьте прибор охлаждаться в течение примерно 10-20 минут.

RUS

Программы:

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Normal | месить и печь |
| 2. Schnellstufe | месить и печь с малым количеством этапов |
| 3. Weißbrot | месить и печь с удлиненным интервалом времени на подъем теста |
| 4. Süßes Brot | месить и печь рыхлое тесто (хлеб с изюмом) |
| 5. Vollkorn | месить и печь в этапах с удлиненным интервалом времени |
| 6. Kuchen | месить и печь за короткий интервал времени |
| 7. Teig | только месить, без выпечки |
| 8. Backen | только выпечка, без перемешивания |
| 9. Marmelade (Мармелад) | Перемешивать с подогревом (без таймера) |
| 10. Sandwich (Сандвич) | Замешивать и выпекать |
| 11. Rühren (Помешивать) | Помешивать без подогрева |

Вставление и вынимание формы для выпечки:

Вставление: вставьте форму для выпечки лёгким вращением влево (прим. на 10°), слегка надавите на неё и поворачивайте её вправо до тех пор, пока она не встанет прямо и надёжно зафиксируется.

Вынимание: поверните форму для выпечки влево, примерно на 10°, и осторожно потяните её вверх.

Выпечка хлеба

1. Выньте форму для выпечки
2. Вставьте тестомесильные насадки
3. Положите в форму для выпечки составные части. Все продукты, включая жидкие, должны иметь комнатную температуру. Соблюдайте указанную в рецепте последовательность! Дрожжи кладите В КОНЦЕ. Сахар и соль добавляйте по наружной окружности, вокруг остальных продуктов. Дрожжи вложите в небольшое углубление в муке.
4. Вставьте форму в машину.
5. Закройте крышку.
6. Подключите прибор к сети.
См. ввод в эксплуатацию / электрическое подключение.
7. Выберите программу выпечки и степень поджаривания.
8. Если хотите, то настройте задержку по времени.
9. Нажмите на клавишу СТАРТ - двоеточие мигает. Во время второго процесса перемешивания в режимах "Нормально", "Хлеб из цельнозернового зерна", "Белый хлеб" и "Особо быстрая ступень" раздаются звуковые сигналы. Они сигнализируют Вам, что Вы можете добавить фрукты и/или орехи. Во время процесса выпечки из вентиляционных отверстий крышки может выходить пар. Это так и должно быть.

RUS**10. Готовность**

В конце программы выпечки раздается 8-кратный звуковой сигнал и прибор автоматически переключается на 1 час в режим "Поддержание в теплом состоянии". Если Вы хотите вынуть хлеб до того, то завершите режим "Поддержание в теплом состоянии" при помощи клавиши СТАРТ/СТОП.

Откройте крышку и выньте форму.

ПОЖАЛУЙСТА, ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУХОННЫЕ ТРЯПКИ ИЛИ ТОМУ ПОДОБНОЕ, Т.К. ФОРМА ГОРЯЧАЯ.

Поверните форму и слегка потрясите ее, чтобы хлеб отстал от стенок.

Если в хлебе еще осталась смесительная насадка, то освободите ее при помощи ножа или тому подобного. Дайте хлебу остыть.

11. Выньте штекер из штепсельной розетки.

Теперь пекуте Ваш хлеб, например, по следующему рецепту.

Другие рецепты посмотрите, пожалуйста, в соответствующих поваренных книгах.

Режим выпечки "Нормально", "Быстро", "Особо быстро"

БЕЛЫЙ ХЛЕБ	750 г
Вода/Молоко	300 мл
Пшеничная мука	450 г
Масло	2 ст. ложки
Сахар	3 ст. ложки
Соль	1 1/2 чайн. ложки
Сухие дрожжи или	7 г
свежие дрожжи	20 г
*Изюм	70-100 г.
Степень поджаривания:	светлая

Очистка и хранение

Перед началом очистки отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.

1. Формы для выпечки: Протрите снаружи и изнутри влажной тряпкой. Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными средствами.
2. Тестомесильные насадки: Промойте в воде. Если насадку тяжело снять с оси, то оставьте форму на некоторое время отмочать в воде.
3. Крышка и окошко: Для чистки крышку можно снять. Протереть крышку и прибор изнутри и снаружи слегка влажной тряпкой.

Этот прибор соответствует директивам СЕ по искрозащите и технике безопасности для низковольтных приборов; он сконструирован в соответствии с новейшими предписаниями по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантия

RUS

На наш прибор мы берем на себя гарантийные обязательства в течение 12 месяцев со дня продажи (кассовый чек).

В течение гарантийного срока мы безвозмездно устраняем дефекты прибора, которые являются следствием ошибок в материале или ошибок в процессе изготовления (либо производится ремонт прибора, либо он заменяется на новый).

Эта гарантия теряет силу, если имели место попытки устранения дефекта со стороны посторонних лиц.

Если Вы хотите отремонтировать прибор во время гарантийного срока, то, пожалуйста, дайте Вашему продавцу прибор в комплекте вместе с кассовым чеком.

Rezepte für Brote von ca. 600-1000g

Roggenschrot-Brot

Wasser	450 ml
Essig	1 El
Vollkorn-Roggenschrot	250 g
Weizenmehl	250 g
Salz	1 TI
Kümmel, gemahlen	1,5 TI
Frische Hefe	20 g
oder Trockenhefe	7 g
Programm	Vollkorn

Landbrot

Wasser	350 ml
Essig	1,5 El
Weizenmehl Typ 550	120 g
Weizenmehl Typ 1050	120 g
Roggenmehl Typ 1150	300 g
Salz	1 TI
Frische Hefe	40 g
oder Trockenhefe	14 g
Programm	Normal

Zwiebelbrot

Wasser	120 ml
Milch	120 ml
Sauerrahm	120 g
Ei	1
Weizenmehl Typ 1050	250 g
Roggenmehl Typ 1150	250 g
Salz	1,5 TI
Röstzwiebeln	30 g
Frische Hefe	20 g
oder Trockenhefe	7 g
Programm	Normal

Dunkles Weizenmischbrot

Buttermilch	450 ml
Essig	1 El
Weizenmehl Typ 550	300 g
Roggenmehl Typ 1150	200 g
Salz	1 TI
Frische Hefe	20 g
oder Trockenhefe	7 g
Programm	Normal

Roggenmischbrot

Wasser	375 ml
Essig	1,5 El
Öl	1,5 El
Zucker	1,5 El
Salz	1,5 TI
Weizenmehl Typ 550	300 g
Roggenmehl Typ 1150	300 g
Frische Hefe	20 g
oder Trockenhefe	7 g
Programm	Normal

Roggenschrot-Mischbrot

Wasser	200 ml
Magermilch-Joghurt	200 ml
Weizenmehl Typ 550	400 g
Vollkorn-Roggenschrot	150 g
Öl	1,5 El
Zucker	1,5 TI
Salz	1,5 El
Frische Hefe	20 g
oder Trockenhefe	7 g
Programm	Normal

Weiterhin empfehlen wir Backmischungen. Diese sind geschmacklich gut abgestimmt und gelingen gut.

Technische Daten

Modell:	BBA 2450
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	700 Watt
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	2 Liter, entspricht ca. 1.000 g

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät
einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering-Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: clatronic@t-online.de

Stünnings, Krefeld • 10/99