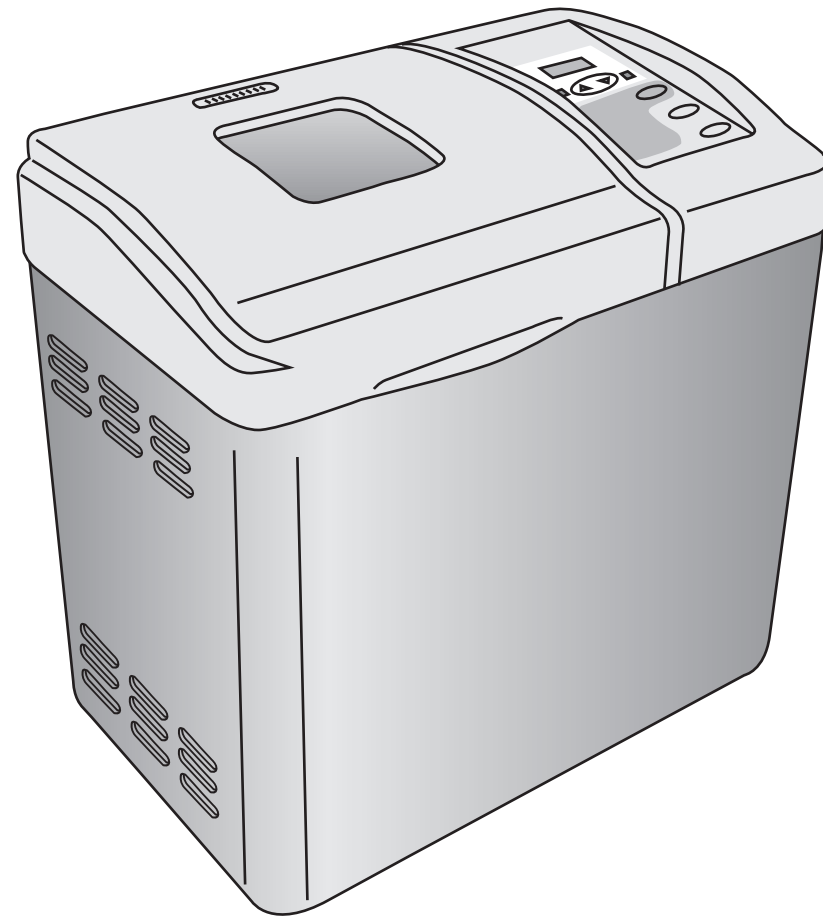


FR - MANUEL D'UTILISATION
 DK - BRUGSANVISNING

EN - INSTRUCTIONS FOR USE
 ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



MACHINE À PAIN / BAGEMASKINE/ BREADMAKER / MÁQUINA DE PAN

MOD.: MAP-5511

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

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

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



Enero 2008

Brandt



Brandt

Fig. B

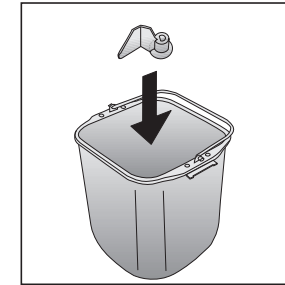


Fig. C

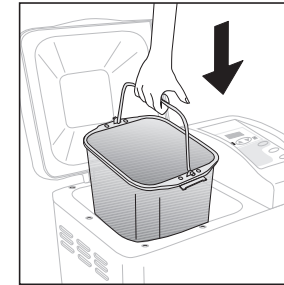


Fig. D

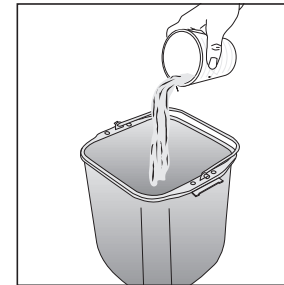


Fig. E



Fig. F



Fig. G

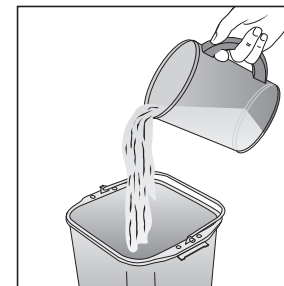


Fig. H

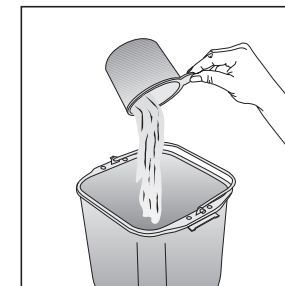


Fig. I

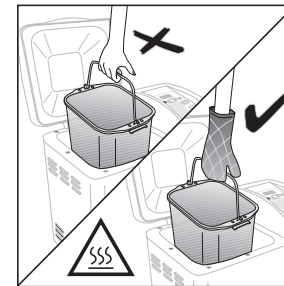


Fig. J

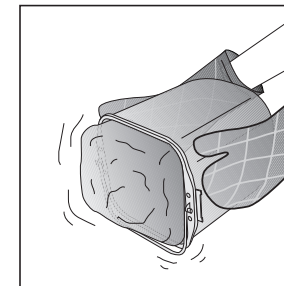
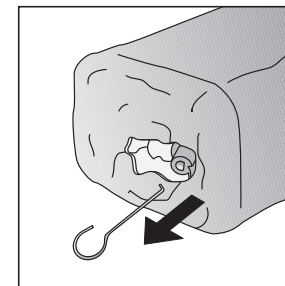
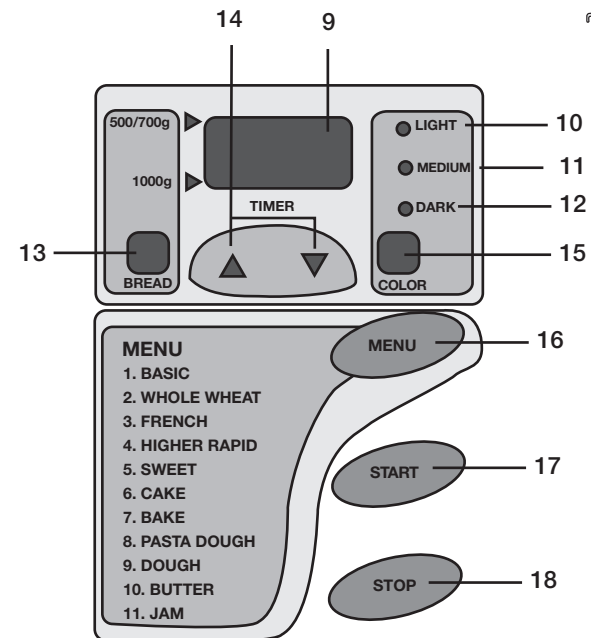
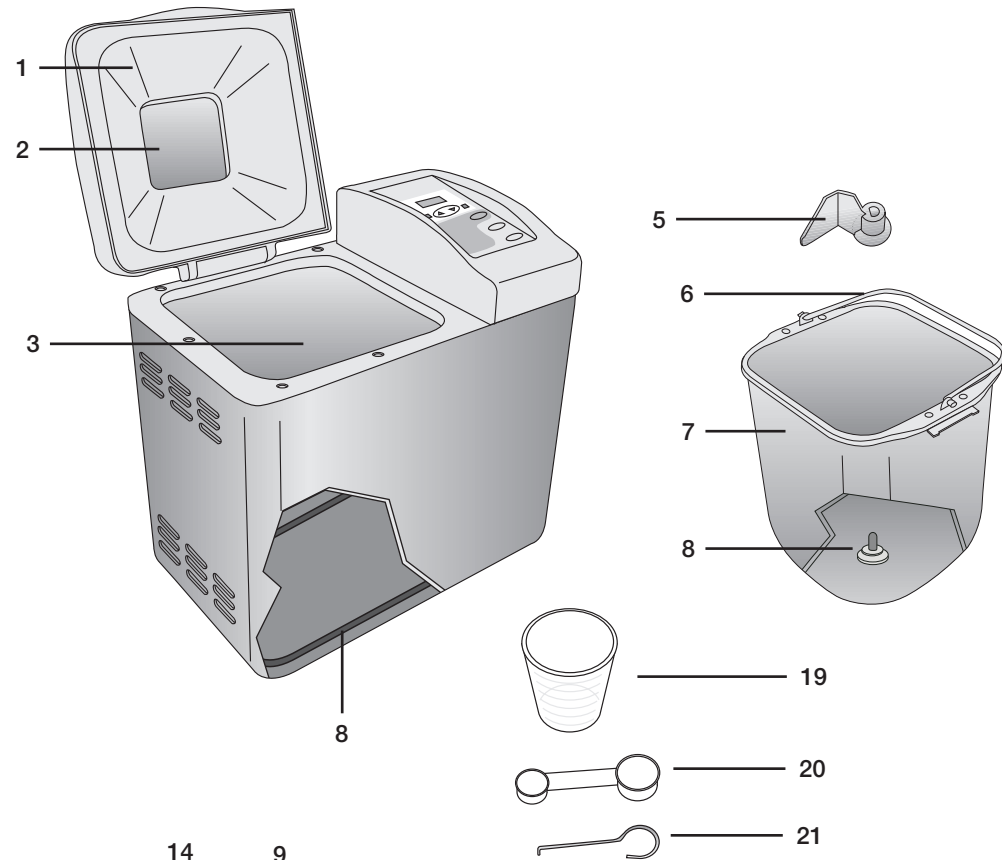


Fig. K





1. DESCRIPTION

1. Couvercle
2. Hublot de contrôle visuel
3. Compartiment de cuisson
4. Résistance
5. Pétrin
6. Poignée pour retrait de la cuve
7. Cuve à pain
8. Axe d'entraînement
9. Écran LCD
10. Coloration pâle
11. Coloration moyenne
12. Coloration foncée
13. Touche Poids du pain
14. Touches Minuterie
15. Touche coloration de la croûte
16. Touche Menu
17. Touche «Start»
18. Touche «Stop»
19. Gobelet mesureur
20. Cuilleron doseur double
21. Crochet

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

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

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

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

comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

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

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

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

4. MISE AU POINT

1. Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces (cf. Entretien).
2. Déposez la machine à pain sur une surface lisse et stable.
3. Ouvrez le couvercle, retirez la cuve et placez le pétrin sur l'axe d'entraînement (**Fig. B**).
4. Choisissez la recette, en fonction du pain que vous souhaitez préparer.
5. Dosez et mettez les ingrédients dans la cuve, conformément aux indications du chapitre ci-après (Dosage des Ingrédients).
6. Disposez la cuve à pain dans le compartiment de cuisson et emboîtez-la correctement en exerçant une légère pression vers le bas (**Fig. C**).
7. Abaissez la poignée et fermez le couvercle.
8. Branchez la machine à pain. L'appareil émettra un bref signal sonore et l'écran LCD (**9**) se mettra à clignoter en affichant «0:00».

5. DOSAGE DES INGRÉDIENTS

La préparation est très importante pour obtenir les meilleurs résultats. Prenez votre temps pour lire attentivement les recettes et pour doser et peser correctement les ingrédients. Veillez à bien respecter l'ordre et les doses recommandées des ingrédients indiqués dans la recette, pour obtenir les meilleurs résultats. Après avoir utilisé la machine plusieurs fois, vous serez toutefois en mesure d'adapter les ingrédients à votre goût.

- Utilisez toujours le gobelet mesureur (**19**) transparent pour doser les ingrédients

liquides (eau, lait). Veillez à bien faire coïncider la dose avec la marque du gobelet mesureur, sans la dépasser, ni par excès ni par défaut (**Fig. D**).

- Utilisez une balance de cuisine très précise ou le cuilleron doseur double (**20**) pour doser les ingrédients comme la farine, le sucre et la levure (**Fig. E et F**). Dans les recettes, le petit cuilleron doseur correspond à une cuillère à café et le grand à une cuillère à soupe.

Commencez par doser et verser les ingrédients liquides dans la cuve à pain (**Fig. G**). Dosez et mélangez ensuite les ingrédients solides, avant de les ajouter à la cuve (**Fig. H**).

Conseil: Ajoutez toujours en dernier la levure, pour que la pâte puisse lever dans les meilleures conditions. Faites une fontaine au milieu de la préparation et ajoutez la levure.

6. MODE D'EMPLOI

- 1. SÉLECTION DU MENU:** Appuyez sur la touche Menu (**16**) pour sélectionner le programme correspondant, en fonction du type de pain souhaité. L'écran (**9**) affichera le numéro du Menu sélectionné.
Menu 1 → Pain normal: Recette avec farine pour pain blanc de blé ou seigle.
Menu 2 → Pain complet: Recette avec farine complète de blé ou de seigle, avoine ou son.
Menu 3 → Pain français: Recette avec farine pour pain blanc finement moulue. Recette pour obtenir une croûte croustillante. Idéale pour baguettes à faible teneur en graisse et sucre.
Menu 4 → Pain rapide: Recette pour préparer du pain en moins d'une demi-heure.
Menu 5 → Pain sucré: Recettes pour réaliser des pains sucrés en utilisant, par exemple, du jus de fruit, du sucre, ou d'autres ingrédients comme noix de coco en copeaux, raisins secs ou chocolat.
Menu 6 → Gâteau: Recette pour faire

des gâteaux sans levure fraîche ni levain, mais avec levure en poudre ou bicarbonate de sodium.

Menu 7 → Cuisson uniquement: Programme qui permet la cuisson de la pâte sans pétrissage ni levage, ou dont la préparation a été interrompue suite à une coupure de courant prolongée.

Menu 8 → Pâtes: Recette pour la préparation de pâtes.

Menu 9 → Pâte à pain: Recette pour faire de la pâte à masser manuellement et cuire dans un four conventionnel.

Menu 10 → Beurre: Recette pour faire du beurre maison.

Menu 11 → Confiture: Recette para élaborer des confitures maison.

2. COLORATION/INTENSITÉ DE

BRUNISSAGE: Lors de la sélection des Menus 1 à 6, vous pouvez sélectionner également l'intensité de brunissage de la croûte: pâle, coloration moyenne ou foncée. La machine est sélectionné par défaut sur l'intensité moyenne. Pour définir la coloration souhaitée, appuyez sur la touche coloration de croûte (**15**). Le témoin lumineux correspondant à la coloration de croûte (**10/11/12**) sélectionnée s'allumera. Et l'écran affichera le temps du programme correspondant.

- 3. POIDS DU PAIN:** Lors de la sélection des Menus 1 à 6, vous pouvez sélectionner également le poids du pain, entre 500/700 grammes ou 1.000 grammes. Pour ce faire, appuyez sur la touche Poids du pain (**13**). Le témoin lumineux correspondant s'allumera sur l'écran LCD (**9**). Et l'écran affichera le temps du programme correspondant.

- 4. Minuterie:** Appuyez sur les touches «▲» et «▼» pour augmenter ou diminuer le temps de départ différé du programme, par tranches de dix minutes. Il n'est pas recommandé d'activer la minuterie si vous avez ajouté des ingrédients périssables, tels que œufs, lait ou crème fraîche. Impossible d'activer la minuterie pour le Menu 8, «Pâtes».

7. FONCTIONNEMENT

- Après avoir sélectionné le Menu, la coloration de croûte et le poids du pain, appuyez sur la touche «Start» (17) pour faire démarrer la machine. Les deux points (:) se mettront à clignoter, indiquant que la machine a amorcé le programme sélectionné. Si vous avez activé la minuterie, la fonction Départ Différé commencera le compte à rebours. Pour interrompre ou annuler le programme en cours, appuyez sur la touche «Stop» (18).
- DURANT LA CUISSON: Pour certaines recettes qui demandent l'ajout de certains ingrédients en cours de cuisson (des noix, par exemple), le moment arrivé, la machine s'arrêtera et émettra 8 bips sonores, indiquant que vous pouvez ajouter les ingrédients restants.
- MAINTIEN DU PAIN AU CHAUD: Lorsque la minuterie arrive à 0:00, le cycle de cuisson est achevé. La machine émet trois bips sonores longs et trois courts, alternativement. Vous pouvez alors sortir le pain. Si vous ne souhaitez pas sortir le pain, la machine le maintiendra au chaud automatiquement durant 60 minutes, afin d'éviter que la mie du pain ne devienne pâteuse. Durant cette fonction, les deux points (:) clignoteront. Pour interrompre cette fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche «Stop» (18), jusqu'à ce que la machine émette un bip sonore, et débranchez-la de la prise de courant.
- SORTIR LE PAIN: Ouvrez le couvercle (1) et retirez la cuve à pain (Fig. I). **Important:** La poignée (6) et la cuve (7) seront très chauds. Utilisez un torchon ou des maniques pour les saisir. Démoulez le pain en retournant la cuve et en la secouant pour faire sortir le pain (Fig. J), qui se détachera de la surface anti-adhésive de la cuve. Si le pain reste collé à la cuve, n'utilisez jamais de couteau ou d'autres objets métalliques pour le démouler. Vous risquez d'abîmer le revêtement anti-adhésif. Passez une spatule en

caoutchouc ou en plastique entre le pain et les bords de la cuve, pour retirer le pain.

Laissez refroidir le pain durant au moins 30 minutes avant de le couper et de le manger.

- RETIRER LE PÉTRIN: Vérifiez que le pétrin (5) ne soit pas incrusté dans le pain. Si nécessaire, aidez-vous du crochet (21), lorsque le pain est froid. Introduisez le crochet dans l'orifice du pétrin et tirez pour le faire sortir (Fig. K). N'utilisez jamais d'objets métalliques pour retirer le pétrin.

8. PROTECTION ET SÉCURITÉ

MÉMOIRE EN CAS D'ARRÊT DE

COURANT: La machine dispose d'une protection de 6 minutes en cas de panne de courant, ou si l'appareil est débranché par mégarde durant son fonctionnement. Si le courant est rétabli avant la fin de ce délai de 6 minutes, le programme reprend automatiquement. Cependant, avec certaines recettes, les informations mémorisées sont effacées et la machine à pain doit être redémarrée.

Si la panne excède 6 minutes et survient pendant le cycle de cuisson, suivez les indications du Menu 7 ci-après (Cuisson uniquement).

Menu 7, CUISSON UNIQUEMENT: Ce programme permet la cuisson de la pâte sans pétrissage ni levage. Pour la cuisson de la pâte que vous avez vous-même pétrie au préalable dans un bol (pour une recette de gâteau, par exemple) ou dont la préparation a été interrompue suite à une coupure de courant prolongée.

1. Pour la cuisson d'une pâte préalablement pétrie, retirez le pétrin (5) et déposez la pâte dans la cuve à pain (7).
2. Disposez la cuve à pain dans le compartiment de cuisson et emboîtez-la correctement en exerçant une légère pression vers le bas (Fig. C). Abaissez la poignée et fermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche Menu (16) pour sélectionner le Menu 7.
4. Vous pouvez programmer le démarrage différé du programme en appuyant sur les touches «▲» et «▼».
5. Appuyez ensuite sur la touche «Start» (17) pour faire démarrer le programme différé.

Vérifiez la consistance de la pâte en faisant pénétrer la pointe d'une brochette au centre du gâteau: il est bien cuit lorsque la pointe de la brochette ressort nette.

Important: N'utilisez pas ce Menu pour faire fondre du beurre. La température élevée atteinte par ce programme ne convient pas aux produits périssables comme le beurre. Le Menu 10 est apte pour faire du beurre maison.

9. RECETTES

CONSEILS:

- **Température:** Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- **Cuisson à hautes altitudes:** À plus de 1.000 mètres au-dessus du niveau de la mer, la farine est plus sèche et absorbe moins de liquide. Ajoutez, pour compenser, un peu plus de liquide.
 - À 1.000 mètres: ajoutez environ 5-10% de liquide.
 - À 1.500 mètres: ajoutez environ 15% de liquide.
 - À 2.000 mètres: ajoutez 15-20% de liquide.

Étant donné que la pâte monte davantage à plus grande altitude, veillez à réduire légèrement la quantité de levure.

- À 1.000 mètres: mettez environ 15% moins de levure.
- À 1.500 mètres: mettez environ 20% moins de levure.
- À 2.000 mètres: mettez environ 25% moins de levure.

- **Poids:** Le poids des ingrédients utilisés est supérieur à celui du pain cuit, du fait de l'évaporation de l'eau au cours de la cuisson. Veillez à ce que le poids total des ingrédients ne dépasse pas les 1.000 grammes.

• **Cuilleron doseur:**

1 petit cuilleron doseur = 1 cuillère à café rase.

1 grand cuilleron doseur = 1 cuillère à soupe rase.

- **Préparations toutes prêtes:** Si vous souhaitez utiliser des préparations pour pain toutes prêtes, respectez les indications du fabricant. Nous recommandons toutefois de commencer avec un petit pain de 500 g. Il est probable que vous deviez modifier les quantités des ingrédients pour obtenir un résultat parfait. Et veillez, dans tous les cas, à ce que le poids total des ingrédients ne dépasse pas les 1.000 g.

RECETTES:

Dans les pages suivantes, nous vous présentons quelques recettes à réaliser avec votre machine à pain. Veillez à bien respecter les doses recommandées des ingrédients indiqués dans la recette et ajoutez les ingrédients dans la cuve toujours dans l'ordre indiqué, pour obtenir les meilleurs résultats. Après avoir utilisé la machine plusieurs fois, vous serez toutefois en mesure d'adapter les ingrédients à votre goût.

Conseil: Mélangez la levure aux ingrédients secs (farine) et jamais aux ingrédients liquides.

Menu 2: PAIN COMPLET 500 g / coloration moyenne

220 ml d'eau

1 grand cuilleron doseur d'huile de tournesol (10 g)

½ petit cuilleron doseur de sucre (1,5 g)

1 ½ petit cuilleron doseur de sel (7,5 g)

340 g de farine complète

1 ½ petit cuilleron doseur de levure sèche (5 g)

Menu 3: PAIN FRANÇAIS **1.000 g / coloration pâle**

360 ml de lait
45 g de beurre
1 petit cuilleron doseur de sucre (3 g)
3 petits cuillérons doseurs de sel (15 g)
620 g de farine de blé fine
Un peu moins de 3 petits cuillérons doseurs
de levure sèche (9 g)

Menu 5: PAIN SUCRÉ **500 g (750 g / 1.000 g) / coloration pâle**

230 ml (350/450 ml) de lait tiède
4 (8/12) grands cuillérons doseurs de sucre
2 (3/4) petits cuilleron doseurs de sel
340 g (500/680 g) de farine de blé fine
1 (2/3) petit cuilleron doseur de levure sèche

Menu 6: GÂTEAU

Gâteau aux amandes / 500 g / coloration moyenne

3 oeufs
40 g de beurre doux
115 g de sucre
1 pochette de sucre vanillé (1 petit cuilleron doseur)
1 pincée de sel
160 g de farine de blé fine
100 g d'amandes concassées

Menu 8: PÂTES

Ce programme met environ 13 minutes à
pétrir les aliments. Il ne cuit pas la pâte.

500 g

3 oeufs
3 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à café de sel
300 g de farine de blé

750 g

5 oeufs
5 cuillères à soupe d'eau
1 ½ cuillère à café de sel
500 g de farine de blé

1.000 g

6 oeufs
6 cuillères à soupe d'eau
2 cuillères à café de sel
600 g de farine de blé

Menu 9: PÂTE À PAIN

Ce Menu permet de préparer une pâte à
pain en utilisant votre propre recette et en
y ajoutant les ingrédients souhaités. Ce

programme ne cuit pas le pain et le pétrissage
(et repos) dure 1 heure et demie. Vous
pourrez, ensuite, cuire le pain dans un four
conventionnel ou utiliser le Menu 7 (Cuisson
uniquement) de cette machine à pain.

Menu 10: BEURRE

Avec cette recette, vous pourrez faire votre
propre beurre, à base de crème fraîche.
Plus la teneur en graisse de la crème est
élevée et plus obtiendrez de beurre.
Il se peut que vous aillez à répéter la
démarche si la teneur en graisse de la crème
est peu élevée (32-36%). Les ingrédients
à faible teneur en graisse ou les produits
allégés ne sont pas aptes pour cette recette.

La machine doit être à température
ambiante.
Déposez 250 ml de crème fraîche entière
froide (avec au moins 32% de graisse) dans
la cuve.
Pour faire du beurre salé, ajoutez ¼ de petit
cuilleron doseur de sel.

Le cycle dure environ 30 minutes. Après
15 minutes, la crème se transforme en
chantilly. Ensuite, le beurre sucré se sépare
progressivement du babeurre et on commence
à distinguer les grains de beurre.

Le programme une fois achevé :

1. Ôtez le babeurre et versez une tasse
d'eau froide dans la cuve pour éliminer
les restes de babeurre.
2. Jetez ce liquide et répétez les points 1 et 2.
3. Retirez le beurre de la cuve, en vous
aidant d'une spatule en caoutchouc
et conservez-le dans un récipient
hermétique, afin que le beurre ne perde
de sa saveur.

Menu 11: CONFITURE

Vous pouvez, avec cet appareil, préparer
des confitures maison de fraises, d'orange
ou d'autres fruits.

500 g de fruits frais ou surgelés.

500 g de sucre (1:1)

Le programme une fois achevé, versez la
confiture encore chaude dans des pots et
fermez soigneusement les couvercles.

10. TABLEAU DES PROGRAMMES

Menu	Temps requis	Différé jusqu'à	Préchauffage	Pétrissage 1	Pétrissage 2	Levage 1	Pétrissage 3	Levage 2	Pétrissage 4	Lavage 3	Cuisson	Maintien
Normal, coloration pâle 500 g / 750 g	2:35	11:45	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	40 min.	60 min.
Normal, coloration pâle 1.000 g	2:38	11:48	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	43 min.	60 min.
Normal, coloration moyenne 500 g / 750 g	2:45	11:55	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	50 min.	60 min.
Normal, coloration moyenne 1.000 g	2:50	12:00	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	55 min.	60 min.
Normal, coloration forcée 500 g / 750 g	3:00	12:10	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	65 min.	60 min.
Normal, coloration forcée 1.000 g	3:05	12:15	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	70 min.	60 min.
Pain complet, coloration pâle 500 g / 750 g	4:19	11:49	0	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	44 min.	60 min.
Pain complet, coloration pâle 1.000 g	4:23	11:53	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	46 min.	60 min.
Pain complet, coloration moyenne 500 g / 750 g	4:25	11:55	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	50 min.	60 min.
Pain complet, coloration moyenne 1.000 g	4:30	12:00	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	55 min.	60 min.
Pain complet, coloration forcée 500 g / 750 g	4:35	12:05	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Pain complet, coloration forcée 1.000 g	4:39	12:09	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Français, coloration pâle 500 g / 750 g	3:23	11:43	30 min.	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	53 min.	60 min.
Français, coloration pâle 1.000 g	3:34	11:54	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	54 min.	60 min.
Français, coloration moyenne 500 g / 750 g	3:36	11:56	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	66 min.	60 min.
Français, coloration moyenne 1.000 g	3:40	12:00	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	70 min.	60 min.
Français, coloration forcée 500 g / 750 g	3:42	12:02	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	72 min.	60 min.
Français, coloration forcée 1.000 g	3:44	12:04	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	74 min.	60 min.
Rapide, coloration pâle 500 g / 750 g	1:54	11:54	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Rapide, coloration pâle 1.000 g	1:57	11:57	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	39 min.	60 min.
Rapide, coloration moyenne 500 g / 750 g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Rapide, coloration moyenne 1.000 g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Rapide, coloration forcée 500 g / 750 g	2:02	12:02	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	44 min.	60 min.
Rapide, coloration forcée 1.000 g	3:19	11:59	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Sucré, coloration pâle 500 g / 750 g	3:19	11:59	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	54 min.	60 min.
Sucré, coloration pâle 1.000 g	3:21	12:01	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	56 min.	60 min.
Sucré, coloration moyenne 500 g / 750 g	3:22	12:02	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	53 min.	60 min.
Sucré, coloration moyenne 1.000 g	3:25	12:05	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	60 min.	60 min.
Sucré, coloration forcée 500 g / 750 g	3:26	12:06	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	61 min.	60 min.
Sucré, coloration forcée 1.000 g	3:29	12:09	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	64 min.	60 min.
Gâteau, coloration pâle 500 g / 750 g	1:24	11:44	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	54 min.	22 min.
Gâteau, coloration pâle 1.000 g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	64 min.	22 min.
Gâteau, coloration moyenne 500 g / 750 g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	64 min.	22 min.
Gâteau, coloration moyenne 1.000 g	1:40	12:00	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	70 min.	22 min.
Gâteau, coloration forcée 500 g / 750 g	1:41	12:01	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	71 min.	22 min.
Gâteau, coloration forcée 1.000 g	1:44	12:04	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	74 min.	22 min.
Cuisson uniquement	1:00	12:00	0	-	-	-	-	-	-	-	60 min.	-
Pâtes	0:13	-	0	3 min.	5 min.	1 min.	0	0	4 min.	0	- min.	-
Pâte à pain	1:30	12:00	0	3 min.	27 min.	60 min.	-	-	-	-	- min.	-
Beurre	0:30	-	0	0 min.	30 min.	-	-	-	-	-	- min.	-
Confiture	1:42	11:55	15 min.	-	-	-	-	-	-	-	50 min.	20 min.

11. QUE FAIRE SI...

- ... les deux points (:) clignotent mais la machine ne fonctionne pas? La pâte a pain n'a peut-être pas suffisamment levé.
- ... le résultat n'est pas celui souhaité (par exemple, le pain n'a pas levé ou n'est pas bien cuit)? Vérifiez que vous avez bien respecté les quantités d'ingrédients requises, que la levure était en parfait état et que vous avez utilisé le bon programme pour la recette choisie.
- ... le pain est pâteux, après la cuisson? La prochaine fois, vérifiez que le pétrin est correctement placé sur l'axe d'entraînement.
- ... le pain est noir? Votre machine est défectueuse. Adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique Agréé, afin de la faire réparer.
- ... de la farine est tombée à l'intérieur de la machine? Arrêtez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir complètement. N'essayez pas de nettoyer la bobine de la résistance. Portez votre appareil à un Centre d'Assistance Technique Agréé.
- ... l'écran affiche le message «E:01» La température à l'intérieur du compartiment de cuisson est trop élevée. Ouvrez le couvercle et retirez la cuve. Laissez refroidir l'appareil et le message disparaîtra.
- ... l'écran affiche l'un des messages suivants : «E:02», « E:03», «E:04», «E:05» ou «E:08». Votre machine à pain est défectueuse. Portez-la à un Centre d'Assistance Technique agréé, afin de la faire réparer.

12. PROBLÈMES, CAUSES ET SOLUTIONS

		Pain à forme de cascade - Le pain lève et fous	Pain à forme de champignon - Le pain a trop levé	Le pain n'a pas levé suffisamment	Le pain n'a pas levé petit et lourd	Coloration trop foncée	Coloration trop pâle	Pain pas suffisamment cuit ou pas du tout	Dur	Très dur pas bien pétris ou pas du tout	Le pain n'est pas bien cuit et l'intérieur est cru	La croûte du pain est percée et irrégulière	Le pain est cassant	Le pain est trop dur et dense	Cela sent le brûlé durant la cuisson	Échec pour les pâtes à base de levures (au-dessus du niveau de la mer)	Impossible de sélectionner ou de faire danner le Menu	Le pain devient noir	
Quantités	Eau / lait	Plus	•	•	•			•			•			•					
		Moins													•				
	Sel	Plus	•	•	•	•							•						
		Moins					•	•						•					
	Sucre / Miel	Plus			•	•													
		Moins		•			•												
	Farine	Plus																	
		Moins		•															
	Levure	Plus		•	•	•							•						
		Moins		•															
Ingrédients	Eau / lait	Insuffisant		•	•							•							
		Trop chaud / froids		•	•	•													
	Sel	Oublié		•															
		Trop		•	•	•													
	Sucre / Miel	Oublié		•	•	•													
		Trop		•	•	•													
	Farine	Trop		•															
		Trop peu																	
	Levure	Oublié		•	•	•													
		Trop périmée		•	•	•													
Ingrédients mal pesés			•	•	•														
Appareil débranché ou occupé de court								•											
Ingrédients à l'intérieur de l'appareil ou sur la résistance																			
Pain à forme de champignon																			
- La pâte a débordé et/ou est tombée sur la résistance																			
La crosse à pain n'est pas correctement mise en place																			
Le pétrin n'est pas placé correctement						•													
Vous n'avez pas sélectionné le bon programme																			
Détaillez de l'appareil																			

13. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

Ne plongez pas la machine dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide. N'introduisez jamais d'objets tranchants ou métalliques dans l'appareil.

N'utilisez pas de détergents ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne lavez jamais la cuve à pain **(7)** en lave-vaisselle ni avec de l'eau ni un quelconque autre liquide. Vous risquez d'abîmer le revêtement anti-adhérent de la cuve et le pain collerait aux parois durant la cuisson.

- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de la machine avec un chiffon doux humide et séchez soigneusement le tout avec un chiffon sec.
- Nettoyez la cuve à pain **(7)** immédiatement après chaque utilisation, avec un chiffon humide et séchez-la soigneusement.
- Lavez le pétrin **(6)** à l'eau additionnée d'un peu de produit de vaisselle.

Avant de ranger l'appareil, vérifiez que toutes les pièces sont bien sèches.

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



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

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte,

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

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

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

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

1. PRODUKTBESKRIVELSE

1. Låg
2. Ovnrudd
3. Ovnrum
4. Varmeelement
5. Ælteblad
6. Ovnrummets håndtag
7. Bageform
8. Drivaksel
9. LCD display
10. Lav bruningsgrad
11. Middel bruningsgrad
12. Høj bruningsgrad
13. Tast til vejning af dej
14. Timer -knapper
15. Tast til indstilling af bruningsgrad
16. Program tast
17. "Start" tast
18. "Stop" tast
19. Målebæger
20. Dobbelt måleske
21. Dejkrog

2. TEKNISK DATA

Se teknisk data på typepladen

Dette produkt overholder EU direktiverne angående elektromagnetisk kompatibilitet og lavspænding.

3. SIKKERHED

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

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

4. FØR IBRUGTAGNING

1. Inden bagemaskinen tages i brug for første gang, bør alle dets dele rengøres omhyggeligt (Se under afsnittet "Rengøring").
2. Stil bagemaskinen på et jævnt og hårdt underlag.

3. Åbn låget, tag bageformen ud og sæt æltebladet på bageformens drivaksel (**Fig. B**).
4. Vælg den ønskede opskrift alt efter brødtypen som skal bages.
5. Afmål og bland ingredienserne som beskrevet i følgende afsnit.
6. Anbring bageformen i ovnrummet og tryk den ned så den sidder rigtigt (**Fig. C**).
7. Sænk håndtaget og luk låget.
8. Tilslut apparatet. Man vil kunne høre et fløjt og "0:00" vil da blinke på LCD displayet (**9**).

5. AFMÅLNING AF INGREDIENSER

Det er vigtig at udføre en nøjagtig afmåling af ingredienserne for at opnå det bedste resultat. Læs opskrifterne grundigt igennem. Afmål og vej ingredienserne nøjagtigt. Det anbefales at følge opskrifternes rækkefølge og ingrediensafmålinger for at opnå de bedste resultater men efter at apparatet er blevet brugt nogle gange, kan afmålingen af ingredienser udføres efter smag og behag.

- Mål altid flydende ingredienser (f.eks mælk eller vand) ved hløp af målebægeret (**19**) som har måleafmærkninger. Ingrediensmængden bør stemme overens med målebægerets afmærkning altså hverken over eller under denne (**Fig. D**).
- Brug en køkkenvægt eller den dobbelte måleske (**20**) til afmåling af ingredienser så som mel, sukker, gær, osv. (**Fig. E & F**). Den mindste måleske svarer til en teskefuld og den store måleske svarer til en almindelig skefuld.

Afmål og hæld flydende ingredienser i bageformen (**Fig. G**). Afmål og bland alle faste ingredienser sammen inden væske tilføjes. Hæld blandingen i væsken (**Fig. H**).

Et godt tip: tilføj gæret til sidst. På den måde hæver dejen sig bedst. Lav et lille hul i blandingen og tilføj derefter gær.

6. IBRUGTAGNING

- 1. VALG AF PROGRAM:** Tryk på programtasten **(16)** for at vælge det ønskede program til bagning af brød. På displayet **(9)** vil man kunne se det udvalgte programs nummer.
Program 1 → Almindeligt brød: Indstilling til opskrifter hvor hvede- eller rugmel anvendes.
Program 2 → Fuldkornsbrød: Indstilling til opskrifter hvor hvede-, rug-, havre- eller kiidmel anvendes.
Program 3 → Franskbrød: Indstilling til opskrifter hvor hvedemel anvendes. Bruges til bagning af brød med sprød skorpe og er ideel til at lave brød med et lavt fedt og sukker indhold.
Program 4 → Express: Indstilling til bagning af brød på ca. en halv time.
Program 5 → Sød brød: Indstilling til opskrifter hvor frugtsaft, sukker eller andre ingredienser anvendes så som kokos, rosiner, tørfrugt eller chokolade.
Program 6 → Bageværk: Indstilling til bagning af kager uden anvendelse af frisk gær eller gæringsprodukter men hvor man bruger pulver gær eller natron.
Program 7 → Baging: Indstilling til bagning af brøddej som ikke skal æltes, uden forgæring eller hvis der har været strømsvigt under bagningen og brødet ikke er blevet bagt færdigt.
Program 8 → Pasta: Opskrifter til pastadej.
Program 9 → Dej: Indstilling til fremstilling af dej som skal æltes og bages i ovnen.
Program 10 → Smør: Indstilling til at lave hjemmelavet smør.
Program 11 → Syltetøj: Indstilling til at lave hjemmelavet syltetøj.
- 2. FARVE/BRUNINGSGRAD:** Når man vælger programmer fra 1 til 6, kan man vælge om brødet eller kagen skal have en lav, middel eller høj bruningsgrad. Bagemaskinen indstilles på middel temperatur. Tryk på tasten til indstilling af bruningsgraden **(15)**. Kontrollampen til den udvalgte bruningsgrad **(10/11/12)** tænder.

- 3. BRØDETS VÆGT:** Når man vælger programmer fra 1 til 6, kan man indstille brødets vægt mellem 500/700 g eller 1000 g. Tryk på tasten til vejning af dej **(13)**. Den udvalgte vægts kontrollampe tænder på LCD displayet **(9)**. Samtidigt skifter programtiden på displayet.
- 4. Timer:** Ved at trykke på tasterne «▲» og «▼» kan man forøge eller mindske igangsættelsen af den tidsforskudte start med intervaller på ti minutter. Det anbefales ikke at igangsætte timeren hvis man har tilføjet let fordærlige ingredienser så som æg, mælk eller fløde. Timeren kan ikke anvendes med program 8 til pastadej.

7. BAGEMASKINENS FUNKTION

- Efter indstilling af program, bruningsgrad og dejvægt, trykker man på "Start" tasten **(17)** til igangsættelsen af det udvalgte program. Symbolet (:) blinker og maskinen starter programmet. Har man igangsat timeren, vil tidsforskydningsfunktionen starte. For at afbryde eller slette programmet, skal man trykke på "Stop" knappen **(18)**.
- UNDER BAGNINGEN:** I nogle opskrifter er det nødvendigt at tilføje ingredienser i blandingen som f.eks nødder. Når man skal til at tilføje nye ingredienser i blandingen, standser maskinen og man vil kunne høre 8 korte fløjt som betyder at man nu kan begynde at hælde de nye ingredienser i dejen.
- BRØDET HOLDES VARMT:** Når timeren når 0:00, er brødet færdigbagt. Maskinen frembringer skiftevis tre lange og tre korte fløjt. Man vil da kunne tage brødet ud af maskinen. Hvis man ikke ønsker at tage brødet ud af maskinen endnu, holder apparatet automatisk brødet varmt i 60 minutter så man undgår at det blødgøres. I løbet af dette tidsinterval, blinker symbolet (:). Ønsker man at afbryde denne funktion, skal man trykke på "Stop" tasten **(18)** indtil man hører et fløjt og derefter trækker man stikket ud af stikkontakten.
- BRØDET TAGES UD:** Åbn låget **(1)** og

tag bageformen ud (**Fig. I**).

Vigtigt: Håndtaget (**6**) og bageformen (**7**) er meget varme. Anvend et håndklæde eller ovnhandsker.

Vend bageformen om og ryst den så brødet løsner sig (**Fig. J**). Brødet glider nemt ud af bageformen takket været beholderens klæbehindrende belægning. Hvis brødet ikke glider ud af bageformen, bør man aldrig bruge metal genstande som f.eks en kniv til at lirke brødet ud med da den klæbehindrende belægning kan ridses og bageformen rustne. Anvend en gummi- eller plastik spatel til at løsen og adskille brødet fra bageformen.

Lad brødet afkøle i mindst 30 minutter inden det skæres i skiver og serveres.

- **SÅDEAN FJERNES ÆLTEBLADET:** Hvis æltebladet (**5**) sidder fast i brødet bør man fjerne den ved hjælp af dejkrogen (**21**), efter at brødet er afkølet. Stik dejkrogen i æltebladets hulrum og træk (**Fig. K**). Brug aldrig metal genstande til frigørelse af æltebladet.

8. BESKYTTELSE OG SIKKERHED

LAGERBEVARELSE: Apparatet er forsynet med en sikringsanordning som beskytter maskinen imod strømafbrydelser i 6 minutter hvis bagemaskinen afbrydes ved et uheld mens den er tændt.

Apparatet fortsætter med det program den var indstillet på hvis bagemaskinen tilsluttes inden der er gået 6 minutter. Med visse bageopskrifter kan det dog være nødvendigt at starte det valgte program forfra igen da selv den mindste afbrydelse kan ødelægge opskriften.

Hvis strømafbrydelsen varer i mere end 6 minutter og hvis brødet kun skal bages let, bør man følge anvisningerne i næste afsnit.

Program 7, BAGNING: Med dette program bages brødet uden foræltning eller hævnning. Du kan bruge en opskrift hvor du selv ælter dejen i en skål, som f.eks når man skal bage kager, inden dejen bages eller færdigbake brød som er blevet afbrudt på grund af en strømafbrydelse eller fordi

man tilfældigvis har slukket for apparatet.

1. Ønsker du at bage dej som er blevet æltet forinden, bør du tage æltebladet (**5**) ud og hælde dejen i bageformen (**7**).
2. Bageformen anbringes i ovnrummet og trykkes ned så den sidder rigtigt på plads (**Fig. C**). Sænk håndtaget og luk låget.
3. Tryk på programtasten (**16**) og indstil apparatet på program 7.
4. Tidsreguleringen kan justeres ved at trykke på tasten «▲» eller «▼».
5. Tryk på "Start" knappen (**17**) til igangsætning af programmet.

For at opnå den optimale bagetid, bør man af og til stikke i dejen med et kødspyd. Brødet eller kagen er færdigbagt når der ikke sidder dej på spydet.

Vigtigt: Dette program er ikke egnet til at smelte smør. Programets temperatur er for højt og kan ødelægge smøret. Program 10 er velegnet til at lave hjemmelaver smør.

9. OPSKRIFTER

GODE TIPS:

- **Temperatur:** Ingredienserne som skal bruges bør have stuetemperatur.
- **Bagning i diverse højder over havoverfladen:** Ved højder på over 1000 meter over havoverfladen bliver melet mere tørt og opsuger mindre mængder af væske. Udjævn ved at tilføje lidt mere væske.
 - I 1000 meters højde: ca. 5-10% mere væske.
 - I 1500 meters højde: ca. 15% mere væske.
 - I 2000 meters højde: ca. 15-20% mere væske.

Da dejen hæver mere i store højder, bør man anvende lidt mindre gær.

- I 1000 meters højde: ca. 15% mindre gær.
- I 1500 meters højde: ca. 20% mindre gær.

- I 2000 meters højde: ca.. 25% mindre gær.
- **Vægt:** Færdigbagt brød vejer mindre end ingrediensernes sammenlagte vægt fordi vandet fordamper. Ingrediensernes sammlagte vægt bør ikke overstige 1000 g.
- **Måleske:**
1 teskefuld = 1 strøget teskefuld
1 skefuld = 1 strøget skefuld
- **Færdiglavet dej:** Ønsker man at bruge færdiglavet dej bør man følge fabrikantens vejledning. Det anbefales at starte med at bage et lille brød på 500 g. Man bør muligvis ændre mængden af ingredienser for at opnå et godt resultat. Husk at ingrediensernes sammenlagte vægt ikke må overstige 1000 g.

OPSKRIFTER:

Nedenfor følger nogle nyttige opskrifter. Det anbefales at følge opskrifterne nøje samt ingrediensmål i den angivne rækkefølge for at opnå det bedste resultat. Efter at apparatet er blevet brugt nogle gange, kan man dog tilpasse ingrediensmængden efter smag og behag. Et godt tip: Bland gæret med de faste ingredienser (mel) og ikke med væsker.

Program 2: FULDKORNSBRØD 500g / middel bruningsgrad

220ml vand
1 stor skefuld solsikkeolie (10g)
½ teskefuld sukker (1,5g)
1 ½ teskefuld salt (7,5g)
340g fuldkornsmel
1 ½ teskefuld tørgær (5g)

Program 3: FRANSKBRØD 1000g / lav bruningsgrad

360ml mælk
45g smør
1 teskefuld sukker (3g)
3 teskefulde salt (15g)
620g hvedemel
Knap 3 teskefulde tørgær (9g)

Program 5: SØDT BRØD

500g (750g / 1000g) / lav bruningsgrad

230ml (350/450ml) lunkent mælk
4 (8/12) skefulde sukker
2 (3/4) teskefulde salt
340g (500/680g) hvedemel
1 (2/3) teskefulde tørgær

Program 6: BAGVÆRK

Mandelkage / 500g / middel bruningsgrad

3 æg
40g smør
115g sukker
1 pakke vaniliesukker (1 teskefuld)
1 drys salt
160g hvedemel
100g hakkede mandler

Program 8: PASTADEJ

Med dette program tager det ca. 13 minutter at blande ingredienserne. Dejen bages ikke.

500 g

3 æg
3 skefulde vand
1 teskefuld salt
300 g hvedemel

750 g

5 æg
5 skefulde vand
1 ½ teskefuld salt
500 g hvedemel

1.000 g

6 æg
6 skefulde vand
2 teskefuld salt
600 g hvedemel

Program 9: DEJ

Med dette program kan du bruge din egen opskrift med de ingredienser som du ønsker til at lave gærdej. Med dette program bages dejen ikke og programmet varer halvanden time. Derefter kan du bage brødet i ovnen eller bruge bagemaskinen ved at indstille den på program 7 (bagning).

Program 10: SMØR

Med dette program kan man ved at anvende piskefløde, fremstille hjemmelavet smør.

Et højt fedtindhold i fløden giver mere smør. Muligvis bør du gentage proceduren hvis fedtindholdet er relativt lavt (32 – 36%). Ingredienser med et lavt fedtindhold eller diæt produkter er ikke egnede til denne opskrift.

Apparatet bør have stuetemperatur. Hæld 250ml kold fløde (Mindst 32% fedtindhold) i bageformen. Maskinen bør have stuetemperatur.

Ønsker man at lave saltsmør, bør der tilføjes ¼ teskefuld salt.

Programmet varer 30 minutter. Efter 15 minutter bliver fløden til flødeskum. Derefter skummer fløden og bliver til valle og sødt smør. Man vil da kunne se smørklumperne. Når programmet er færdig gør man gøre følgende:

1. Hæld vallen ud og hæld en kop koldt vand i bageformen for at fjerne rester af vallen.
2. Hæld væsken ud og gentag proceduren.
3. Fjern smøret fra bageformen ved hjælp af et gummispatel og opbevar smøret i en hermetisk lukket beholder så smøret ikke mister sin smag.

Program 11: MARMELADE

Med dette program kan du fremstille hjemmelavet marmelade med jordbær, appelsiner eller andre frugter.

500g frisk eller dybfrosen frugt
500g sukker (1:1)

Når programmet er færdigt og mens marmeladen stadig er varm, skal du hælde marmeladen i en krukke og lukke den hermetisk.

10. PROGRAMOVERSIGT

Program	Sammenlagt tid	Forsinket til	Forvarmning	Ætning 1	Ætning 2	Hævning 1	Ætning 3	Hævning 2	Ætning 4	Hævning 3	Begning	Holdes varmt
Almindeligt brød, hvidt 500g / 750g	2:35	11:45	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	43 min.	60 min.
Almindeligt brød, hvidt 100g	2:38	11:48	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	40 min.	60 min.
Almindeligt brød, let brunet 500g / 750g	2:45	11:55	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	50 min.	60 min.
Almindeligt, let brunet 100g	2:50	12:00	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	55 min.	60 min.
Almindeligt brød, mørkt 500g / 750g	3:00	12:10	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	65 min.	60 min.
Almindeligt brød, mørkt 100g	3:05	12:15	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	70 min.	60 min.
Fuldkornsbrød, hvidt, 500g / 750g	4:19	11:49	0	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	0	0	44 min.	60 min.
Fuldkornsbrød, hvidt, 100g	4:23	11:53	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	46 min.	60 min.
Fuldkornsbrød, let brunet, 500g / 750g	4:25	11:55	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	50 min.	60 min.
Fuldkornsbrød, let brunet, 100g	4:30	12:00	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	55 min.	60 min.
Fuldkornsbrød, mørkt, 500g / 750g	4:35	12:05	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Fuldkornsbrød, mørkt, 100g	4:39	12:09	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Franskbrød, hvidt, 500g / 750g	3:23	11:43	30 min.	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	53 min.	60 min.
Franskbrød, hvidt 100g	3:34	11:54	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	54 min.	60 min.
Franskbrød, let brunet, 500g / 750g	3:36	11:56	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	66 min.	60 min.
Franskbrød, let brunet, 100g	3:40	12:00	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	70 min.	60 min.
Franskbrød, mørkt, 500g / 750g	3:42	12:02	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	72 min.	60 min.
Franskbrød, mørkt, 100g	3:44	12:04	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	74 min.	60 min.
Express, hvidt, 500g / 750g	1:54	11:54	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Express, hvidt, 100g	1:57	11:57	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	39 min.	60 min.
Express, let brunet, 500g / 750g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Express, let brunet, 100g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Express, mørkt 500 / 750g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Express, mørkt, 100g	2:02	12:02	0	3 min.	21 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	44 min.	60 min.
Soft brød, hvidt, 500g / 750g	3:19	11:59	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	54 min.	60 min.
Soft brød, hvidt, 100g	3:21	12:01	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	56 min.	60 min.
Soft brød, let brunet, 500g / 750g	3:22	12:02	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	53 min.	60 min.
Soft brød, let brunet, 100g	3:25	12:05	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	60 min.	60 min.
Soft brød, mørkt, 500g / 750g	3:26	12:06	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	61 min.	60 min.
Soft brød, mørkt, 100g	3:29	12:09	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	64 min.	60 min.
Bagværk, hvidt, 500g / 750g	1:24	11:44	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	54 min.	22 min.
Bagværk, hvidt, 100g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	64 min.	22 min.
Bagværk, let brunet, 500g / 750g	1:40	12:00	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	71 min.	22 min.
Bagværk, let brunet, 100g	1:41	12:01	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	70 min.	22 min.
Bagværk, mørkt, 500g / 750g	1:44	12:04	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	74 min.	22 min.
Bagværk, mørkt, 100g	1:00	12:00	0	0	0	0	0	0	0	0	60 min.	-
Begning	0:13	-	0	3 min.	5 min.	1 min.	0	0	4 min.	0	-	-
Pastadej	1:30	12:00	0	3 min.	27 min.	60 min.	-	-	-	-	-	-
Dej	0:30	-	0	0 min.	30 min.	-	-	-	-	-	-	-
Smør	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Marmelade	1:42	11:55	15 min.	-	-	-	-	-	-	-	50 min.	20 min.

11. HVAD GØR JEG HVIS...

- ... symbolet (:) blinker og apparatet ikke fungerer?. Det er muligt at dejen trænger til at hæve i længere tid.
- ... det endelige resultat ikke er som forventet (f.eks brødet har ikke hævet sig eller dejen er ikke blevet bagt)?. Man bør sikre sig at have anvendt de rigtige ingrediensmængder, at gæret ikke er gammelt og have fuldt opskriftens anvisninger.
- ... brødet ikke er bagt ordenligt? Næste gang du bruger bagemaskinen bør du sørge for at æltebladet sidder rigtigt på drivakslen.
- ... brødet er sort? Maskinen er defekt. Kontakt Teknisk Service som vil tage sig af reparatioenen.
- ... der er kommet mel i maskinen?. Sluk apparatet. Tag stikket ud af stikkontakten og lad maskinen afkøle. Prøv ikke selv at rengøre varmeelementets spole. Aflever apparatet hos Teknisk Service.
- ... jeg ser "E:01" på displayet?. Maskinens temperatur er for højt. Åbn låget og tag bageformen ud. Symbolet slukker når maskinen er afkølet.
- ... jeg ser følgende på displayet: "E:02", "E:03", "E:04", "E:05" eller "E:08"?. Maskinen er defekt. Aflever apparatet hos Teknisk Service som tager sig af reparationen.

12. FEJL, GRUNDE OG LØSNINGER

		Kædetormål brod - broskt hæver og sammen	Championformål brod - broskt hæver for meget	Brodet hæver ikke tilstrækkeligt	Fladt brod - Brodet hæver ikke, er lille og lunt	Brodet er for mørkt	Brodet er for hvidt	Kun delvist eller overhovedet ikke bagt	Brodet er hårdt	Ingredienserne er delvist eller ikke blandet sammen	Brodet er ikke ferdigbagt Dejen er ikke bagt	Brodens overflade er gennemulmet eller ujævn	Brodet smuldrer	Brodet er for lunt og fast	Der lugter af brændt under bagningen	Til høje bedder fløder over haavoverfladen	Programmet kan ikke indstilles eller gængssettes	Brodet bliver sort
Mængde	Mere Vand / mælk																	
	Mindre																	
	Mere Salt																	
	Mindre																	
	Mere Sukker / Honning																	
	Mindre																	
	Mere Mel																	
	Mindre																	
	Mere Gær																	
	Mindre																	
Ingredienser	Ikke nok Vand / mælk For varm / kold																	
	Gæret																	
	For meget For meget Gæret																	
	Gæret																	
	Sukker / Honning																	
	For meget																	
	For meget																	
	For lidt																	
	For lidt																	
	Gæret																	
Andre grunde	For gammel																	
	Ingredienserne er ikke blevet vejet rigtigt																	
	Apparatet er ikke fastslået eller stromsægt																	
	Ingredienser ind i apparatet eller på værmesmentet																	
	Brodet er Championformål - dejen har trået sig over bageformens center og/eller faldt på værmesmentet																	
Bageformen er ikke placeret korrekt																		
Æblebladet sidder ikke rigtigt For et vejt program																		
Funktionstest																		

13. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden bagemaskinen rengøres, bør du trække stikket ud af stikkontakten og lade apparatet afkøle.

Apparatet må aldrig sænkes ned i vand eller andre væsker.

Brug aldrig skarpe eller metal genstande til rengøring af apparatet.

Brug aldrig vaskemidler eller slibende produkter til rengøring af maskinen.

Bageformen (**7**) må ikke vaskes i en opvaskemaskine eller sænkes ned i vand eller andre væsker da dens klæbehindrende belægning kan beskadiges og brødet vil da klæbe sig fast under bagningen.

- Rengør maskinens indvendige og udvendige overflader med en fugtig klud og tør apparatet af med en tør klud.
- Rengør bageformen (**7**) straks efter brug med en fugtig klud og tør den grundigt af.
- Rengør æltebladet (**6**) med sæbevand.

Inden apparatet stilles væk bør man sørge for at maskinens dele er tørre.

14. INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER



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

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

1. DESCRIPTION

1. Cover
2. Display window
3. Baking chamber
4. Resistance
5. Kneading blade
6. Bread mould handle
7. Bread mould
8. Driving shaft
9. Initial Screen
10. Light colour
11. Medium colour
12. Dark colour
13. Bread weight button
14. Timer buttons
15. Crust colour button
16. Menu button
17. Start Button
18. Stop Button
19. Measuring glass
20. Double measuring spoon
21. Hook

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

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

3. SAFETY PRECAUTIONS

- regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
- The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.

- When removing the plug never pull on the cable.
- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.
- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Use gloves to protect from burning.
- Leave oven to cool before cleaning.
- Do no immerse appliance in water or any other liquid.
- To add ingredients always remove the bread mould from the baking chamber.
- Do not use the Breadmaker when empty, as this could cause it serious damage.
- Do not use the baking chamber for storage purposes.
- Do not cover the steam vents and ensure that there is sufficient ventilation around the Breadmaker while running. Place the appliance at least 5 cms. from the wall.

4. PREPARATION

1. Before using the machine for the first time carefully clean all the parts (see "Cleaning" section).
2. Place the breadmaker on a flat stable surface.

3. Open the cover, remove the bread mould and fit the kneading blade on the mould driving shaft (**Fig. B**).
4. Choose the recipe for the type of bread required.
5. Measure and pour the ingredients as in the following section.
6. Place the bread mould into the baking pan and push down to ensure that the mould is well fixed into position (**Fig. C**).
7. Lower the handle and close the cover.
8. Plug in the machine. A beep sound will be heard and the LCD screen (**9**) will flash "0:00".

5. MEASURING INGREDIENTS

It is essential to carry out the preparation very carefully to obtain the best results. Allow sufficient time to carefully read the recipes and measure and weigh the ingredients exactly. The order and the measurements for the ingredients should be used as indicated in the recipes to maintain the best results, after the machine has been used a few times, the ingredients can be altered to suit your taste.

- Always measure liquid ingredients (e.g. water or milk) in the transparent measuring glass (**19**) which has measuring marks. The level of the liquids must coincide with the marks on the measuring glass, neither above nor below (**Fig. D**).
- Use an accurate kitchen scale or double measuring spoon (**20**) to measure ingredients such as flour, yeast, sugar etc. (**Fig. E & F**). For the recipes, the smallest part of the spoon corresponds to a teaspoon and the large part to a tablespoon.

Measure and pour the liquid ingredients into the bread mould (**Fig. G**). Measure and mix all the dry ingredients before adding them to the liquid. Add the mix to the liquid (**Fig. H**).

Tip: add the yeast at the end, so that the dough rises in the best conditions. Make a small hole in the middle of the mix and add the yeast.

6. STARTING UP

- 1. MENU SELECTION:** Push the Menu button (16) to select the required programme in accordance with the type of bread required. The screen will show (9) the selected menu number.
Menu 1 → Basic bread: White wheat or rye flour.
Menu 2 → Wholemeal bread: Recipe with wholemeal or rye flour, oats or bran flour.
Menu 3 → French bread: Recipe with finely milled flour. Makes a crispy crust and is ideal for loaves with a low sugar and fat content.
Menu 4 → Quick bake bread: Makes bread in just over half an hour.
Menu 5 → Sweet bread: Recipes with fruit juice, additional sugar and other ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit and nuts or chocolate.
Menu 6 → Cake: Recipe for baking cakes without fresh yeast or yeast preparation, but with powdered yeast or sodium bicarbonate.
Menu 7 → Baking: Programme to bake bread mix requiring no mixing or yeast, or for example if there is an electricity supply outage half way through the menu and the bread has not finished baking.
Menu 8 → Pasta mix: Recipe for making pasta mix.
Menu 9 → Mix: Recipe for making bread mix to mould and bake manually.
Menu 10 → Butter: Recipe for making homemade butter.
Menu 11 → Jam: Recipe for making homemade jam.
- 2. COLOUR/DEGREE OF BROWNING:** Select menus 1 to 6, for the bread or cake to have a light medium or dark crust. The breadmaker is set at the medium level. To select the level of browning, choose the crust colour button (15). The luminous indicator corresponding to the crust colour selected (10/11/12) will light up. The programme time on screen will also change at the same time.

- 3. BREAD WEIGHT:** Choosing the menus from 1 to 6, enables bread weight from 500/700 grams or 1,000 grams to be selected and baked. To do so push weight button (13). The luminous indicator corresponding to the weight will light up on the LCD screen (9). At the same time the programme time on screen will change.
- 4. Timer:** To increase or decrease the delay time for the start up in ten minute periods press «▲» and «▼». The timer should not be activated if ingredients which are easily spoiled have been added for example, eggs, milk or cream. For menu no. 8 pasta mix, the timer may not be used.

7. OPERATION

- Once the crust colour and bread weight menu have been chosen press the Start button (17) and the machine will start the selected programme. The following points will (:) flash and the machine will start with the programme. If the timer has been activated, the delayed start function will start to countdown. To stop or cancel the programme, push the "Stop" (18) button.
- DURING BAKING:** On certain recipes some recipes should be added after the initial mix (e.g. nuts). When it comes to adding the ingredients, the breadmaker will stop and emit 8 shorts beeps to indicate that an additional ingredient should be added.
- KEEPING THE BREAD WARM:** When the timer reaches 0:00, baking has finished. The breadmaker emits three long beeps and three short alternating ones. The bread can then be removed. The bread can be left warm for 60 minutes automatically if we don't want to remove it and this will keep it from going soft. During this time the following will flash (:). To stop this warming process, press stop button (18) until a beep can be heard and unplug the breadmaker.
- REMOVING THE BREAD:** Open the cover (1) and remove the bread mould (Fig. I).

Important: The handle (6) and the mould (7) are very warm. Use a cloth or oven gloves.

Turn the mould and place it upside down, shaking a little to remove the bread (Fig. J); it will pop out easily due to the non stick surface of the mould. Never use a metal object to remove it should it become difficult to remove. The non stick surface can be scratched and the mould will rust. Use a flat rubber or plastic spatula to separate the edges from the bread mould and thus remove the bread.

Leave the bread to cool for at least 30 minutes before cutting and eating .

- **REMOVE THE KNEADING BLADE:** Check if the kneading blade (5) has become encrusted in the bread. Remove the blade with the help of the hook (21), once the bread has cooled. Insert the hook in the blade hole and pull (Fig. K). Never use metal objects to remove the blade from the dough

8. PROTECTION and SAFETY

MEMORY RETENTION: The breadmaker is fitted with 6 minutes protection against power cuts. Should the machine be accidentally disconnected while working, the appliance will continue with the programme if connected within 6 minutes. However, with some recipes, the programme may need to be restarted, as even a slight interruption may spoil the recipe.

If the power cut has exceeded the 6 minute period, and if the bread only needs to bake the dough, follow the steps from the next section.

Menu 7, BAKING: This programme will bake the bread without kneading or rising. Recipes where the dough is mixed in a kneading bowl before cooking can be used, (e.g. cake) or to finish menus which have been interrupted by a power cut or by accidentally switching off the machine.

1. If you wish to bake the dough beforehand, remove the kneading

blade (5) and place the dough in the bread mould (7)

2. Place the bread mould into the baking pan and push down to ensure that the mould is well fixed into position (Fig. C). Lower the handle and close the cover.
3. Push the Menu button (16) to select menu 7.
4. The delay time can be adjusted pushing the “▲” and “▼” buttons.
5. Press the Start button (17) for the machine to start the programme.

To ensure ideal baking time, check the consistency of the dough from time to time with a kebab spike or similar. The cake is ready when no dough remains on the spike.

Important: This menu is not suitable for melting butter. The temperature reached by this menu is too high and may spoil the butter. Menu 10 is suitable for making homemade butter.

9. RECIPES

TIPS:

- **Temperature:** All the ingredients used should be at room temperature.
- **Baking at high altitude:** At altitudes of more than 1,000 meters sea level, flour is drier and absorbs less liquid. A balance can be achieved by adding a little more liquid.
 - At 1,000 metres: approx. 5-10% more liquid.
 - At 1,500 metres: approx. 15% more liquid.
 - At 2,000 metres: approx. 15-20% more liquid.

As the dough rises more at higher altitudes, the amount of yeast should be slightly reduced.

- At 1,000 metres: approx. 15% less yeast.
- At 1,500 metres: approx. 20% less yeast.
- At 2,000 metres: approx. 25% less yeast.

- **Weight:** Cooked bread weighs less than the total weight of the ingredients as the water evaporates. The total weight of the ingredients must not exceed 1,000g.
- **Measuring spoon**
1 small spoon = 1 level teaspoon
1 large spoon = 1 level tablespoon
- **Prepared mixtures:** If you wish to use pre-prepared mixes follow the manufacturer's instructions. We recommend you start with a small 500g loaf. You may have to vary the quantity of the ingredients to obtain the perfect result. Bear in mind that the total weight of the ingredients must not exceed 1000g.

RECIPES:

Here are some recipes. The order and the measurements indicated should be used for the ingredients as indicated in the recipes to maintain the best results, after the machine has been used a few times, the ingredients can be altered to suit your taste.

Tip: Add the yeast to the dry ingredients (flour) and not to the liquid ones.

Menu 2: WHOLEMEAL BREAD 500g / medium colour

220ml of water
1 tablespoon of sunflower oil (10g)
½ level teaspoon of sugar (1.5g)
1 ½ teaspoons of salt (7.5g)
340g wholemeal flour
1 ½ teaspoons of dry yeast (5g)

Menu 3: French bread 1000g / light colour

360ml of milk
45g of butter
1 level teaspoon of sugar (3g)
3 teaspoons of salt (15g)
620g finely milled flour
Nearly 3 teaspoons of dry yeast (9g)

**Menu 5: SWEET BREAD
500g (750g / 1000g) / light colour**
230ml (350/450ml) of warm milk

4 (8/12) tablespoons of sugar
2 (3/4) teaspoons of salt
340g (500/680g) finely milled wheat flour
1 (2/3) teaspoons of dry yeast

Menu 6: CAKE

Almond cake / 500g / medium colour

3 eggs
40g of smooth butter
115g. of sugar
1 packet of vanilla sugar (1 teaspoon)
1 pinch of salt
160g of finely milled wheat flour
100g chopped almonds

Menu 8: PASTA DOUGH

This programme will take 13 minutes to mix the ingredients and finish the programme. Do not bake the dough

500 g

3 eggs
3 Tbs. water
1 tsp salt
300 g finely milled flour

750 g

5 eggs
5 Tbs. water
1 ½ tsp salt
500 g finely milled flour

1.000 g

6 eggs
6 Tbs. water
2 tsp salt
600 g finely milled flour

Menu 9: YEAST DOUGH

With this menu you can make a yeast mix using your own recipe, adding the ingredients you wish. The programme does not cook the bread and finishes the processes in 1 and a half hours. Then bake the bread in your oven or with menu 7 (bake) on this breadmaker.

Menu 10 BUTTER

With this recipe you can make your own butter with whipped cream. The higher the percentage of fat in the cream the larger the amount of butter you will obtain. You may have to repeat the process if the fat content is relatively low

(32 – 36%). Low fat or diet ingredients are not suitable for this recipe.

The machine should be at ambient temperature.

Place 250ml of cold double cream (at least 32% of fat content) in the bread mould.

If you require salted butter, add $\frac{1}{4}$ of a teaspoon of salt.

The process will take 30 minutes. 15 minutes is needed to make whipped cream. The cream will separate into whey and butter. Knobs of butter can be seen.

When the menu finishes:

1. Remove the whey and pour a cup of cold water into the bread mould to rinse out the remains of the whey.
2. Discard this liquid and repeat steps 1 and 2.
3. Remove the butter from the bread mould with a rubber spatula and conserve it in a container which can be closed to stop the butter losing its taste.

Menu 11 JAM

Make your own homemade jams with strawberries, oranges or other fruits.

500g of fresh or frozen fruit

500g of sugar (1:1)

When the menu has finished and while the jam is still warm, pour into jars and carefully close the lids.

10. PROGRAMME TABLE

Menu	Time required	Delayed to	Preheating	Kneading 1	Kneading 2	Rising 1	Kneading 3	Rising 2	Kneading 4	Rising 3	Baking	Warming
Basic, light 500g / 750g	2:35	11:45	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	40 min.	60 min.
Basic, light 1000g	2:38	11:48	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	43 min.	60 min.
Basic, medium 500g / 750g	2:45	11:55	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	50 min.	60 min.
Basic, medium 1000g /	2:50	12:00	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	55 min.	60 min.
Basic, dark 500g / 750g	3:00	12:10	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	65 min.	60 min.
Basic, dark 1000g	3:05	12:15	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	70 min.	60 min.
Wholemeal bread, light 500g / 750g	4:19	11:49	0	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	44 min.	60 min.
Wholemeal bread, light 1000g /	4:23	11:53	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	46 min.	60 min.
Wholemeal bread, medium 500g / 750g	4:25	11:55	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	50 min.	60 min.
Wholemeal bread, medium 1000g /	4:30	12:00	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	55 min.	60 min.
Wholemeal bread, dark 500g / 750g	4:35	12:05	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Wholemeal bread, dark 1000g /	4:39	12:09	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
French bread, light 500g / 750g	3:23	11:43	30 min.	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	53 min.	60 min.
French, light 1000g	3:34	11:54	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	54 min.	60 min.
French bread, medium 500g / 750g	3:36	11:56	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	66 min.	60 min.
French bread, medium 1000g	3:40	12:00	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	72 min.	60 min.
French bread, dark 500g / 750g	3:42	12:02	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	70 min.	60 min.
French bread, dark 1000g	3:44	12:04	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	74 min.	60 min.
Higher rapid bread, light 500g / 750g	1:54	11:54	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Higher rapid bread, light, 1000g	1:57	11:57	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	39 min.	60 min.
Rapid high bread, medium 500g / 750g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Higher rapid bread, medium, 1000g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Higher rapid bread, dark 500 / 750g	2:02	12:02	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	44 min.	60 min.
Higher rapid bread, dark, 1000g	2:02	12:02	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Sweet bread, light 500g / 750g	3:19	11:59	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Sweet bread, light 1000g	3:21	12:01	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	30 min.	44 min.	60 min.
Sweet bread, medium 500g / 750g	3:22	12:02	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	30 min.	54 min.	60 min.
Sweet bread, medium 1000g	3:25	12:05	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	30 min.	56 min.	60 min.
Sweet bread, dark 500g / 750g	3:26	12:06	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	30 min.	53 min.	60 min.
Sweet bread, dark, 1000g	3:29	12:09	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	30 min.	60 min.	60 min.
Wholemeal bread, light 500g / 750g	1:24	11:44	0	3 min.	5 min.	0	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	61 min.	60 min.
Cake, light 100g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	64 min.	60 min.
Cake, medium 500g / 750g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	64 min.	22 min.
Cake, medium 1000g	1:40	12:00	0	3 min.	5 min.	0	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	70 min.	22 min.
Cake, dark 500g / 750g	1:41	12:01	0	3 min.	5 min.	0	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	71 min.	22 min.
Cake, dark, 1000g	1:44	12:04	0	3 min.	5 min.	0	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	74 min.	22 min.
Bake	1:00	12:00	0	0	0	0	0	0	0	0	60 min.	-
Pasta Dough	0:13	-	0	3 min.	5 min.	1 min.	0	0	4 min.	0	-	-
Yeast Dough	1:30	12:00	0	3 min.	27 min.	60 min.	0	0	-	0	-	-
Butter	0:30	-	0	0 min.	30 min.	-	-	-	-	-	-	-
Jams	1:42	11:55	15 min.	0	-	-	-	-	-	-	50 min.	20 min.

11. WHAT TO DO IF...

- The two dots (:) flash and the machine does nothing. The bread dough may need more time to rise.
- The result is not as good as it should be e.g, the bread did not rise or has not been baked. Ensure that the correct quantities of ingredients have been used, that the yeast is not off and the amounts stated in the recipe have been used.
- The bread has not been baked consistently. The next time ensure that the kneading blade is well fitted onto the driving shaft.
- The bread is black. The machine is faulty; contact your nearest Technical Service Centre for repair.
- Flour fallen into the inside of the machine. Switch off the Machine: Unplug the machine and leave to cool. Do not attempt to clean the resistance coil Send the appliance to an authorised Technical Service Centre
- “E:01” appears on the screen. The breadmaker temperature is too high. Open the cover and remove the bread mould. The message will disappear when the appliance cools down
- Any of the following messages appear on screen “E:02”, “E:03”, “E:04”, “E:05” or “E:08”. Your breadmaker is faulty. Contact your nearest Technical Service Centre for repair.

12. TROUBLESHOOTING

	Shaped less and then sinks	The sides of the bread sink	Mushroom shaped bread. The bread rises too much	The bread does not rise enough	Flat Bread. The bread does not rise, small and heavy	Colour too Dark	Colour too light	Baked only partially or not at all	Hard	Ingredients only partially mixed or not at all	The bread not finished, unbaked inside	Surface of the bread is pitted and irregular	The bread breaks	The bread is too heavy and dense	Burning small while cooking	Established for high latitudes (dishes sea level sea)	The menu cannot be started or selected	The bread turns black	
QUANTITY	Water /milk	More Less	• •	• •	•			•		•	•			•					
	Salt	More Less	• •	• •	• •	• •	• •						•						
		Sugar / Honey	More Less	• •	• •	• •	• •			•		•			•				
	Flour	More Less	• •	• •	• •	• •						•		• •					•
		Yeast	More Less	• •	• •	• •							•						
	Water /milk	Not enough Too hot /cold	• •	• •	• •	• •					•								•
		Salt	Forgotten Too much	• •	• •	• •	• •							•					
	Sugar / Honey		Forgotten Too much	• •	• •	• •	• •			•									
		Flour	Too much Forgotten	• •	• •	• •	• •	• •											
	Yeast		Forgotten too old	• •	• •	• •	• •												
Ingredients not weighed correctly																			
Appliance disconnected or power cut																			
Ingredients inside the appliance or on the resistance																			
Bread mushroom shaped - Bread rise over the edges of the mould and dr /al onto the resistance																			
Mould placed incorrectly																			
Kneading blade placed incorrectly																			
Wrong menu selected																			
Appliance malfunction																			
Other reasons																			

13. CLEARING AND MAINTENANCE

Before starting to clean the appliance, unplug the breadmaker from the mains and leave to cool.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

Do not use sharp or metal objects on the appliance.

Do not use detergents or abrasive products for cleaning.

Do not put the bread mould (7) into the dishwasher, in water or any other liquid as it may damage the non-stick properties of the mould, and cause the bread to stick during baking.

- Clean the outside and the inside of the machine with a soft damp cloth and dry well with a dry cloth.
- Clean the bread mould (7) immediately after use with a damp cloth and dry well.
- Clean the kneading blade (6) with soapy water.

Before storing the appliance, ensure that all the parts are well dried.

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



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or

to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

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

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

1. DESCRIPCIÓN

1. Tapa
2. Ventana de visualización
3. Cámara de horneado
4. Resistencia
5. Pala de amasado
6. Asa del molde de pan
7. Molde de pan
8. Eje impulsor
9. Pantalla LCD
10. Color claro
11. Color medio
12. Color oscuro
13. Botón peso del pan
14. Botones del temporizador
15. Botón color de corteza
16. Botón Menú
17. Botón "Start"
18. Botón "Stop"
19. Vaso graduado
20. Cuchara doble de medición
21. Gancho

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

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

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.

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

4. PUESTA A PUNTO

1. Antes de utilizar la maquina de pan por primera vez, limpie cuidadosamente todas las piezas (vea apartado "Limpieza").
2. Coloque la maquina de pan en una superficie plana y estable.
3. Abra la tapa, extraiga el molde de pan y coloque la pala de amasado en el eje impulsor del molde (**Fig. B**).
4. Elija su receta deseada según el tipo de pan que quiera hacer.

5. Mida y vierta los ingredientes según el siguiente apartado.
6. Introduzca el molde de pan en la cámara de horneado y apriete hacia abajo para asegurarse de que el molde queda bien sujeto en su posición (**Fig. C**).
7. Baje el asa y cierre la tapa.
8. Enchufe la maquina de pan. Sonará un pitido y la pantalla LCD (**9**) parpadeará "0:00".

5. MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Es importante llevar a cabo una preparación con mucho cuidado para obtener los mejores resultados. Concédase el tiempo necesario para leer detenidamente las recetas y para medir y pesar los ingredientes exactamente. Le recomendamos utilizar el orden y las medidas de los ingredientes según indican las recetas para obtener los mejores resultados pero después de utilizar la máquina varias veces, podrá adecuar las cantidades de los ingredientes según su gusto.

- Mida siempre los ingredientes líquidos (por ejemplo, agua o leche) en el vaso graduado (**19**) transparente que contiene marcas con medidas. El nivel de los líquidos deberá coincidir con la marca del vaso graduado, ni por encima ni por debajo (**Fig. D**).
- Utilice un peso de cocina preciso o la cuchara doble de medición (**20**) para medir ingredientes como harina, azúcar, levadura, etc (**Fig. E & F**). En las recetas, la parte más pequeña de la cuchara, corresponde a una cucharada pequeña y la parte grande a una cucharada grande.

Mida y vierta los ingredientes líquidos al molde de pan (**Fig. G**). Mida y mezcle todos los ingredientes sólidos antes de añadir al líquido. Añada la mezcla al líquido (**Fig. H**).

Consejo: añada la levadura al final, para que la masa aumente de volumen en mejores condiciones. Haga un pequeño agujero en el medio de la mezcla y añada la levadura.

6. PUESTA EN MARCHA

- 1. SELECCIÓN DE MENÚ:** Pulse el botón Menú (16) para seleccionar el programa requerido según el tipo de pan que desee. En la pantalla (9) se visualizará el número del menú seleccionado.
Menú 1 → Pan básico: Receta con harina blanca de trigo o centeno.
Menú 2 → Pan integral: Receta con harina de trigo o e centeno integral, avena o salvado.
Menú 3 → Pan francés: Receta con harina blanca finamente molida. Se elabora una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar.
Menú 4 → Pan rápido: Receta para cocer el pan en poco más de media hora.
Menú 5 → Pan dulce: Recetas con zumos de frutas, azúcar adicional u otros ingredientes como copos de coco, pasas, frutas secas o chocolate.
Menú 6 → Pastel: Receta cocer pasteles sin levadura fresca o preparado de levado, pero con levadura en polvo o bicarbonato de sodio.
Menú 7 → Cocer: Programa para cocer masa de pan que no requieren amasado ni levado, o por ejemplo si ha habido un corte de energía a mitad del menú y el pan no ha terminado de cocerse.
Menú 8 → Masa de pasta: Receta para hacer masa de pasta
Menú 9 → Masa: Receta para hacer masa de pan para moldear manualmente y hornear.
Menú 10 → Mantequilla: Receta para hacer mantequilla casera.
Menú 11 → Mermelada: Receta para elaborar mermeladas caseras.
- 2. COLOR/GRADO DE DORADO:** Cuando seleccione los menús del 1 a 6, puede seleccionar si el pan o pastel debe tener la corteza de color claro, medio u oscuro. La panera estará establecido en grado medio. Para seleccionar el grado de dorado, pulse el botón color de corteza (15). El indicador luminoso correspondiente del color de corteza

(10/11/12) seleccionado se iluminará. Al mismo tiempo, cambiará el tiempo de programa en la pantalla.

- 3. PESO DEL PAN:** Cuando seleccione los menús del 1 a 6, puede seleccionar el peso del pan que baya a hacer entre 500/700 gramos o 1.000 gramos. Para ello, pulse el botón de peso del pan (13). El indicador luminoso correspondiente del peso se iluminará en la pantalla LCD (9). Al mismo tiempo, cambiará el tiempo de programa en la pantalla.
- 4. Temporizador:** Puede pulsar los botones «▲» y «▼» para aumentar o disminuir el tiempo de retraso a la puesta en marcha en tiempos de diez minutos. No es conveniente activar el temporizador si ha añadido ingredientes que se pueden estropear fácilmente, como huevos, leche o nata. No se puede utilizar el temporizador en el menú 8, masa de pasta.

7. FUNCIONAMIENTO

- Una vez que haya seleccionado el menú, color de corteza y el peso del pan, accione el botón de "Start" (17) para que la máquina inicie el programa seleccionado. Los dos puntos (:) parpadearán y la máquina comenzará con su programa. Si ha accionado el temporizador, la función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás. Para detener o cancelar el programa pulse el botón de "Stop" (18).
- DURANTE LA COCCIÓN: En algunas recetas se deben añadir algunos ingredientes tras la mezcla inicial (por ejemplo, nueces). Cuando llegue el momento de añadir los ingredientes, la maquina de pan se para y emite 8 pitidos cortos para indicarle que le añada cualquier ingrediente adicional.
- MANTENER EL PAN CALIENTE: Cuando el temporizador ha llegado a 0:00, se completa la cocción. La maquina de pan emite tres pitidos largos y tres cortos de forma alternativa. Entonces, podrá sacar el pan. Si todavía no desea sacar el pan, la panera mantendrá el

pan caliente durante 60 minutos de forma automática, para evitar que se reblandezca. Durante este tiempo, parpadearán los dos puntos (:). Para detener el proceso de mantenimiento en caliente, presione el botón "Stop" (18) hasta escuchar un pitido y desenchufe la panera.

- SACAR EL PAN: Abra la tapa (1) y saque el molde de pan (Fig. I).

Importante: El asa (6) y el molde (7) están muy calientes. Utilice un paño o guantes para horno.

Dé la vuelta al molde colocando boca abajo y sacúdalo para que salga el pan (Fig. J); se deslizará fácilmente por la superficie antiadherente del molde.

En caso de que el pan no salga con facilidad, nunca utilice objetos metálicos como un cuchillo para ayudar a extraer el pan. La superficie antiadherente se puede rayar y el molde se oxidará.

Utilice una espátula plana de goma o de plástico para separar los bordes del pan del molde y así extraer el pan.

Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de cortarlo y comer.

- EXTRAER LA PALA DE AMASADO: Compruebe si la pala de amasado (5) ha quedado incrustado en el pan. Extraiga la pala con la ayuda del gancho (21), una vez que se haya enfriado el pan. Inserte el gancho en el orificio de la pala y tire de él (Fig. K). No utilice nunca objetos metálicos para extraer la pala de amasado.

8. PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

RETENCIÓN DE MEMORIA: La máquina de pan dispone de una protección de 6 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico. En el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar antes de que pasen 6 minutos. Sin embargo, con algunas recetas, puede que necesite comenzar de nuevo el programa, porque incluso una pequeña

interrupción puede estropear la receta.

Si el corte de suministro eléctrico ha superado el periodo de 6 minutos, y si el pan sólo necesita cocer la masa, siga los pasos del siguiente apartado.

Menú 7, COCER: Este programa cocerá el pan sin amasar ni levar la masa. Puede utilizar recetas en las que prepare usted mismo la masa en un bol de amasado (p. ej. Pastel) antes de cocerla; o terminar de cocer menús que se han interrumpido por un corte de energía o por un apagado accidental.

1. Si desea cocer una masa que ha amasado previamente, extraiga la pala de amasado (5) y coloque la masa en el molde de pan (7).
2. Introduzca el molde de pan en la cámara de horneado y apriete hacia abajo para asegurarse de que el molde queda bien sujeto en su posición (Fig. C). Baje el asa y cierre la tapa.
3. Pulse el botón Menú (16) para seleccionar el menú 7.
4. Puede ajustar el tiempo de retraso pulsando los botones "▲" y "▼".
5. Accione el botón "Start" (17) para que la máquina comience con el programa.

Para que el tiempo de cocción sea ideal, compruebe de vez en cuando la consistencia de la masa con un pincho de brocheta. El pastel estará listo cuando no haya masa en el pincho de brocheta.

Importante: Este menú no es apto para derretir mantequilla. La temperatura alcanzada por este programa es demasiado elevada y pueden estropear la mantequilla. El menú 10 es apto para hacer mantequilla casera.

9. RECETAS

CONSEJOS:

- **Temperatura:** Todos los ingredientes que utilice deben estar a temperatura ambiente.
- **Cocción a altitudes altas:** A altitudes de más de 1000 metros sobre el nivel del mar, la harina es más seca y absorbe menos líquido. Equilibre poniendo un poquito más de líquido.
 - A 1000 metros: aprox. 5-10% más de líquido.
 - A 1500 metros: aprox. 15% más de líquido.
 - A 2000 metros: aprox. 15-20% más de líquido.Como la masa sube más a mayores altitudes, la cantidad de levadura se debe reducir ligeramente.
 - A 1000 metros: aprox. 15% menos de levadura.
 - A 1500 metros: aprox. 20% menos de levadura.
 - A 2000 metros: aprox. 25% menos de levadura.
- **Peso:** El pan hecho pesa menos que el peso total de los ingredientes porque el agua se vaporiza. El peso total de los ingredientes no debe exceder los 1000g.
- **Cuchara de medición:**
1 cucharada pequeña = 1 cuchara de postre rasa.
1 cucharada grande = 1 cuchara sobera rasa.
- **Mezclas preparadas:** Si desea utilizar mezclas preparadas, siga las instrucciones del fabricante. Recomendamos que comience con un pan pequeño de 500g. Es posible que tenga que variar las cantidades de los ingredientes para obtener un resultado perfecto. Tenga en cuenta que el peso total de los ingredientes no debe exceder los 1000g.

RECETAS:

A continuación les ofrecemos algunas recetas. Le recomendamos utilizar el orden y las medidas orientativas de los ingredientes según indican las recetas para obtener los mejores resultados, pero después de utilizar la máquina varias veces, podrá adecuar las cantidades de los ingredientes según su gusto.
Consejo: Añada la levadura a los ingredientes secos (harina) y no al líquido.

Menú 2: PAN INTEGRAL 500g / color medio

220ml de agua
1 cucharada grande de aceite de girasol (10g)
½ cucharada pequeña de azúcar (1,5g)
1 ½ cucharadas pequeñas de sal (7,5g)
340g harina integral
1 ½ cucharadas pequeñas de levadura seca (5g)

Menú 3: PAN FRANCÉS 1000g / color ligero

360ml de leche
45g de mantequilla
1 cucharada pequeña de azúcar (3g)
3 cucharadas pequeñas de sal (15g)
620g harina de trigo fina
Algo menos de 3 cucharadas pequeñas de levadura seca (9g)

Menú 5: PAN DULCE 500g (750g / 1000g) / color ligero

230ml (350/450ml) de leche templada
4 (8/12) cucharadas grandes de azúcar
2 (3/4) cucharadas pequeñas de sal
340g (500/680g) de harina de trigo fina
1 (2/3) cucharadas pequeñas de levadura seca

Menú 6: PASTEL

Pastel de almendras / 500g / color medio
3 huevos
40g de mantequilla suave
115g de azúcar
1 paquete de azúcar a la vainilla (1 cucharada pequeña)
1 pellizco de sal
160g de harina de trigo fina
100g de almendras picadas

Menú 8: MASA DE PASTA

Este programa tarda unos 13 minutos en mezclar los ingredientes y terminar el programa. No cuece la masa.

500 g

3 huevos

3 cuch. gr. agua

1 cuch. peq. sal

300 g harina de trigo

750 g

5 huevos

5 cuch. gr. agua

1 ½ cuch. peq. sal

500 g harina de trigo

1.000 g

6 huevos

6 cuch. gr. agua

2 cuch. peq. sal

600 g harina de trigo

Menú 9: MASA

Con este menú puede hacer masa de levadura utilizando su propia receta; añádale los ingredientes que desee. El programa no cuece el pan y termina el proceso en 1 hora y media. Después cueza el pan en su horno o con el menú 7 (cocer) de esta maquina de pan.

Menú 10: MANTEQUILLA

Con esta receta, puede hacer su propia mantequilla con nata de montar. Cuanto mayor sea el porcentaje de grasa de la nata, más cantidad de mantequilla obtendrá. Puede que tenga que repetir el proceso si el porcentaje de grasa es relativamente bajo (32 – 36%). Los ingredientes con poca grasa o de dieta no son aptos para esta receta.

La maquina debe estar a temperatura ambiente.

Ponga 250ml de nata entera fría (al menos con un 32% de contenido en grasa) en el molde de pan.

Si desea mantequilla salada, añada ¼ de cucharada peq. de sal.

El proceso tarda unos 30 minutos. A los 15 minutos se hará nata montada. Después, la nata se separa en suero de leche y en

mantequilla dulce. Se pueden ver los copos de mantequilla.

Cuando haya terminado el menú:

1. Saque el suero de leche y vierta una taza de agua fría en el molde de pan para lavar los restos de suero de leche.
2. Tire este líquido y repita los pasos 1 y 2.
3. Saque la mantequilla del molde de pan con una espátula de goma y guárdela en un recipiente que se pueda cerrar de forma que la mantequilla no pierda su sabor.

Menú 11: MERMELADA

Haga mermelada casera con fresas, naranjas u otras frutas.

500g de fruta fresca o congelada

500g de azúcar (1:1)

Cuando se haya completado el menú y mientras que la mermelada siga caliente, viértala en botes y cierre las tapas cuidadosamente.

10. TABLA DE PROGRAMAS

Ménú	Tiempo requerido	Retraso hasta	Preelentado	Amasado 1	Amasado 2	Levado 1	Amasado 3	Levado 2	Amasado 4	Levado 3	Cocción	Mantenimiento
Básico, claro 500g / 750g	2:35	11:45	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	40 min.	60 min.
Básico, claro 1000g	2:38	11:48	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	43 min.	60 min.
Básico, medio 500g / 750g	2:45	11:55	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	50 min.	60 min.
Básico medio 1000g	2:50	12:00	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	55 min.	60 min.
Básico oscuro 500g / 750g	3:00	12:10	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	65 min.	60 min.
Básico oscuro 1000g	3:05	12:15	0	3 min.	31 min.	26 min.	10 sec.	55 min.	0	0	70 min.	60 min.
Pan integral, claro, 500g / 750g	4:19	11:49	0	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	44 min.	60 min.
Pan integral, claro, 1000g	4:23	11:53	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	46 min.	60 min.
Pan integral, medio, 500g / 750g	4:25	11:55	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	50 min.	60 min.
Pan integral, medio, 1000g	4:30	12:00	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	55 min.	60 min.
Pan integral, oscuro, 500g / 750g	4:35	12:05	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Pan integral, oscuro, 1000g	4:39	12:09	30 min.	3 min.	25 min.	80 min.	10 sec.	31 min.	10 sec.	46 min.	60 min.	60 min.
Francés, claro, 500g / 750g	3:23	11:43	30 min.	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	53 min.	60 min.
Francés, claro 1000g	3:34	11:54	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	54 min.	60 min.
Francés, medio, 500g / 750g	3:36	11:56	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	66 min.	60 min.
Francés, medio, 1000g	3:40	12:00	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	70 min.	60 min.
Francés, oscuro, 500g / 750g	3:42	12:02	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	72 min.	60 min.
Francés, oscuro, 1000g	3:44	12:04	0	3 min.	30 min.	32 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	55 min.	74 min.	60 min.
Rápido, claro, 500g / 750g	1:54	11:54	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Rápido, claro, 1000g	1:57	11:57	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	39 min.	60 min.
Rápido, medio, 500g / 750g	1:58	11:56	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	38 min.	60 min.
Rápido, medio 1000g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Rápido, oscuro 500 / 750g	1:58	11:58	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
Rápido, oscuro, 1000g	2:02	12:02	0	3 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	8 min.	10 sec.	30 min.	44 min.	60 min.
Dulce, claro, 500g / 750g	3:19	11:59	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	54 min.	60 min.
Dulce, claro 1000g	3:21	12:01	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	56 min.	60 min.
Dulce, medio, 500g / 750g	3:22	12:02	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	53 min.	60 min.
Dulce, medio, 1000g	3:25	12:05	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	60 min.	60 min.
Dulce, oscuro, 500g / 750g	3:26	12:06	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	61 min.	60 min.
Dulce, oscuro, 1000g	3:29	12:09	0	3 min.	31 min.	31 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	50 min.	64 min.	60 min.
Pastel, claro, 500g / 750g	1:24	11:44	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	54 min.	22 min.
Pastel, claro, 1000g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	64 min.	22 min.
Pastel, medio, 500g / 750g	1:34	12:54	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	64 min.	22 min.
Pastel, medio, 1000g	1:40	12:00	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	70 min.	22 min.
Pastel, oscuro, 500g / 750g	1:41	12:01	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	71 min.	22 min.
Pastel, oscuro, 1000g	1:44	12:04	0	3 min.	5 min.	0	0	0	0	0	74 min.	22 min.
Cocer	1:00	12:00	0	-	-	-	-	-	-	-	60 min.	-
Masa de pasta	0:13	-	0	3 min.	5 min.	1 min.	0	0	4 min.	0	-	-
Masa	1:30	12:00	0	3 min.	27 min.	60 min.	-	-	-	-	-	-
Mantequilla	0:30	-	0	0 min.	30 min.	-	-	-	-	-	-	-
Mermelada	1:42	11:55	15 min.	-	-	-	-	-	-	-	50 min.	20 min.

11. ¿QUÉ HACER SI...

- ... los dos puntos (:) parpadean y la máquina no hace nada? Puede que la masa de pan necesite más tiempo para levar.
- ... el resultado no es tan bueno como debería (p. ej. el pan no subió o no se coció)? Asegúrese de que haya utilizado las cantidades correctas de los ingredientes, de que la levadura no estaba demasiado pasada y de que utilizó la configuración establecida en la receta.
- ... el pan no se ha cocido de forma consistente? La próxima vez asegúrese de que la pala de amasado esté bien colocado en el eje impulsor.
- ... el pan esta negro? Su máquina es defectuosa. Diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado más cercano para que lo reparen.
- ... ha caído harina al interior de la máquina? Apague la máquina. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. No intente limpiar la bobina de la resistencia. Envíe su aparato a un Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- ... aparece el mensaje "E:01" en la pantalla? La temperatura de la máquina de pan es demasiado alta. Abra la tapa y saque el molde de pan. En mensaje desaparecerá en cuanto se enfríe el aparato.
- ... aparece uno de estos mensajes en la pantalla: "E:02", "E:03", "E:04", "E:05" o "E:08". Su máquina de pan es defectuosa. Diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado más cercano para que lo reparen.

12. FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES

	Pan en forma de castor -el pan sube y luego hunde	Los lados del pan se hunden	Pan en forma de campanón -el pan sube demasiado	El pan no sale lo suficiente	Pan plano -el pan es bajo, pequeño y pesado	Color demasiado oscuro	Color demasiado ligero	No cocido parcial o absoluto	Duro	Ingredientes sin masa en proporción absoluta	El pan no está acabado por dentro está crudo	La superficie del pan está horadada e irregular	El pan se rompe	El pan es demasiado pesado y denso	Huele a quemado mientras se cuece	Establecido para altas temperaturas (por encima del nivel del mar)	No se puede seleccionar o iniciar el menú	El pan se vuelve negro
Candida	Agua / leche	Más																
		Menos																
	Sal	Más																
		Menos																
	Azúcar / Miel	Más																
		Menos																
	Harina	Más																
		Menos																
	Levadura	Más																
		Menos																
Ingredientes	Agua / leche	No suficiente																
		Demasiado caliente / fría																
	Sal	Ovridada																
		Demasiada																
	Azúcar / Miel	Ovridada																
		Demasiada																
	Harina	Demasiada poca																
		Ovridada																
	Levadura	Demasiado vieja																
	Otros	Ingredientes no pesados correctamente																
Aparato desenchufado o corte de energía																		
Otras razones	Ingredientes dentro del aparato o sobre la resistencia																	
	Pan en forma de campanón - la masa sube por encima de los bordes del molde (o cayó a la resistencia)																	
	Molde colocado de forma incorrecta																	
	Paleta de amasado colocada de forma incorrecta																	
	Menú seleccionado incorrecto																	
	Distorsión del aparato																	

13. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconecte la máquina de pan de la toma de corriente y deje que se enfríe. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice objetos afilados o metálicos para del aparato.

No utilice nunca detergentes ni productos abrasivos para su limpieza.

No introduzca el molde de pan **(7)** en lavavajillas, en agua ni en ningún otro líquido; puede dañar las propiedades antiadherentes del molde, lo que haría que el pan se adhiriese durante el horneado.

- Limpie el exterior e interior de la máquina con un paño suave humedecido y séquelo bien con un paño seco.
- Limpie el molde de pan **(7)** inmediatamente después de su uso con un paño húmedo y séquelo bien.
- Limpie la pala de amasado **(6)** con agua jabonosa.

Antes de almacenar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén bien secas.

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



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

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

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

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

