



BROTBACKAUTOMATEN

Gebrauchsanweisung



Everglades	EV 215

☆ Lesen und beachten Sie diese Anweisungen für zukünftige Referenzen

BROTBACKAUTOMATEN

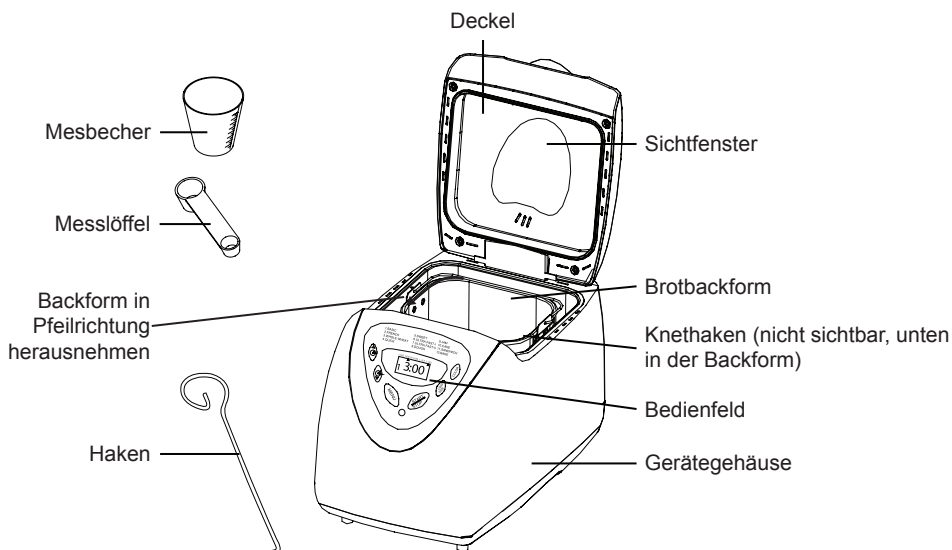
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch des Geräts sollten nachstehende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

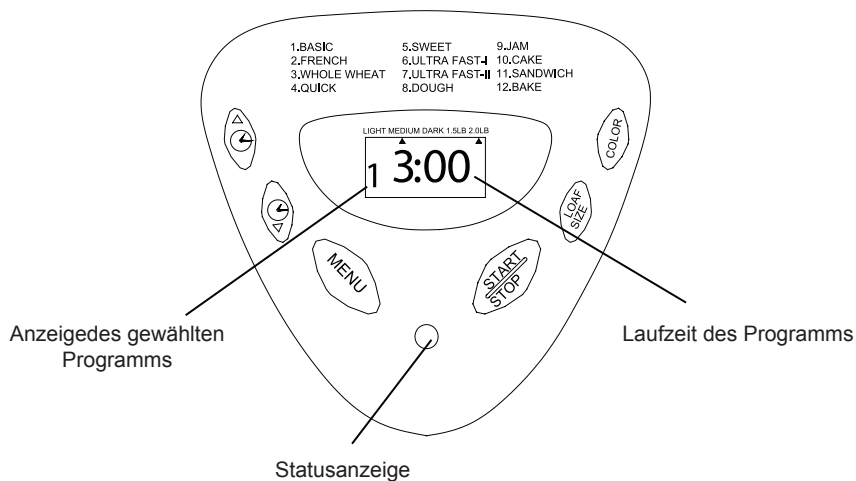
1. Bitte lesen Sie alle Bedienungshinweise.
2. Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker, wenn es heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Überprüfung, Einstellung und Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
4. Berühren Sie keine heißen Geräteteile, fassen Sie das Gerät nur an Griffen und Knöpfen an.
5. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder -stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, um Stromschlag zu vermeiden.
6. Bei Nichtbenutzung, vor dem Ansetzen oder Abnehmen von Zubehörteilen und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
9. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
10. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Kochplatten oder in einem vorgewärmten Ofen auf.
12. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und mit Teig gefüllte Brotform ein.
14. Schlagen Sie die Brotform nicht auf und schlagen Sie auch nicht auf die Brotform, das kann zu Schäden führen.
15. Bringen Sie keine metallischen Gegenstände oder Folie in das Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden.
16. Decken Sie den Brotbackautomaten nicht ab, Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Nichtbeachtung kann zu Feuer führen.
17. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
18. Nicht im Freien benutzen.
19. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

NUR FÜR DEN HEIMGEBRAUCH

LERNEN SIE IHREN BROTBACKAUTOMATEN KENNEN



BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN



NETZANSCHLUSS

Nach dem Anschluss des Brotbackautomaten ertönt ein Signalton und „3:00“ wird im Display angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt nicht. Die kleinen Pfeile deuten auf **2.0LB** und **MEDIUM (MITTEL)**, dies ist die Standardeinstellung.

D

START / STOP (START / STOP)

Starten und unterbrechen des gewählten Backprogramms.

Zum Starten eines Programms drücken Sie einmal **START / STOP (START / STOP)**. Ein kurzer Signalton wird abgegeben, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt und die **Statusanzeige** leuchtet auf, das Programm startet. Nach dem Programmstart mit **START / STOP (START / STOP)** sind alle anderen Tasten deaktiviert.

Zum Beenden des Programms halten Sie **START / STOP (START / STOP)** für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton die Beendigung bestätigt. Hierdurch wird ein versehentliches Beenden des Backprogramms ausgeschlossen.

MENU (MENÜTASTE)

Hier werden die unterschiedlichen Backprogramme eingestellt. Mit jedem Tastendruck, der von einem Signalton begleitet wird, erfolgt eine Umschaltung. Mit mehrfachem Tastendruck durchlaufen Sie die 12 Menüs, welche im Display angezeigt werden. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm:

1. **Basic (Grundrezept)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt normales Brot. Fügen Sie weitere Zutaten nach Geschmack hinzu.
2. **French (Französisch)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Brot mit längerer Aufgehzeit. Dieses Brot ist knuspriger und luftiger.
3. **Whole wheat (Vollweizen)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorwärmzeit, das Mehl kann mehr Wasser aufnehmen. Benutzen Sie hier nicht die Verzögerungsfunktion, das kann zu einem verschlechterten Ergebnis führen.
4. **Quick (Schnell)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Brot mit Trockenhefe. Das Brot ist gewöhnlich kleiner und derber.
5. **Sweet (Süß)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt süßes Brot. Für knuspriges und süßes Brot.
6. **Ultra fast-I (Superschnell-I)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt ein 700g Brot in kürzerer Zeit. Das Brot ist gewöhnlich kleiner und derber als mit dem Schnellprogramm **Quick**.
7. **Ultra fast-II (Superschnell-II)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt ein 900g Brot in kürzerer Zeit.
8. **Dough (Teig)**: knetet und lässt den Teig aufgehen. Geeignet zur Zubereitung von Teig wie Focaccia, Pizza oder Brötchen, die in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden sollen.
9. **Jam (Konfitüre)**: mixt und kocht Konfitüre.
10. **Cake (Kuchen)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Hefekuchen.
11. **Sandwich (Sandwich)**: knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Weißbrot. Dieses Brot ist leicht und hat eine dünne Kruste.
12. **Bake (Backen)**: nur backen, kein kneten und aufgehen. Ebenfalls zur Verlängerung der Backzeit.

COLOR (BRÄUNUNG)



Mit dieser Taste wählen Sie **LIGHT (HELL)**, **MEDIUM (MITTEL)** oder **DARK (DUNKEL)** als Kruste.

LOAF SIZE (LAIBGRÖSSE)



Mit dieser Taste wählen Sie das Gewicht des Brotes, was sich direkt auf die Backzeit auswirkt.

VERZÖGERUNG (ZEIT + UND ZEIT -)

Diese Tasten erlauben Ihnen die Zeiteinstellung, in welcher der Backvorgang abgeschlossen sein soll und das Gerät automatisch abschaltet. Zunächst müssen jedoch Programm und Bräunung gewählt werden.

Jeder Tastendruck auf  oder  verlängert oder verkürzt den Zeitraum um 10 Minuten. Die Höchstzeit ist 13 Stunden.

Beispiel: Es ist jetzt 20:30 und Sie wollen das Brot für 7:00 am kommenden Morgen fertig haben, 10

Stunden und 30 Minuten später. Wählen Sie Menü, Bräunung, Gewicht und dann  oder , bis im Display 10:30 angezeigt wird, dann drücken Sie **START / STOP (START / STOP)**. Der Doppelpunkt blinkt und die Zeit wird im Display rückwärts gezählt. Um 7:00 Uhr am nächsten Morgen haben Sie frisch gebackenes Brot. Nehmen Sie das Brot nicht sofort aus dem Brotbackautomat, so beginnt nun die einstündige

Warmhaltezeit.

Hinweis: Bei Verwendung der Timerfunktion keine verderblichen Zutaten wie frische Milch, Eier, Früchte und Zwiebeln einfüllen.

WARMHALTEN

Sie können das Brot nach dem Backen für 60 Minuten warm halten. Wollen Sie das Brot aus dem Gerät nehmen, so drücken Sie bitte **START / STOP** (START / STOP) zur Beendigung des Programms.

SPEICHER

Bei kurzzeitigem Netzausfall während des Backens wird der Vorgang innerhalb 15 Minuten automatisch fortgesetzt, ohne dass **START / STOP** (START / STOP) gedrückt werden muss. Nach Ablauf von 15 Minuten ist der Speicher gelöscht und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Befindet sich das Programm noch in der Knetphase, so können Sie es mit **START/STOP**(START / STOP) von vorn starten.

BETRIEBSBEDINGUNGEN

Das Gerät arbeitet in jeder Umgebungstemperatur, die Brotgröße kann sich jedoch in sehr heißer oder kalter Umgebung verändern. Die ideale Umgebungstemperatur liegt zwischen 15°C und 34°C.

WARNHINWEIS

1. Wird nach dem Einschalten des Geräts im Display „H:HH“ angezeigt (siehe Abb. 1), dann ist die Temperatur im Innern sehr hoch. Das Programm wird unterbrochen. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten für 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Wird nach dem Ausschalten des Geräts mit **START / STOP** (START / STOP) im Display „E:EE“ angezeigt (siehe Abb. 2), dann muss der Sensor im Gerät ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

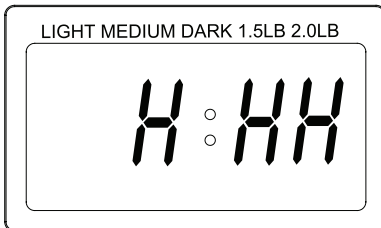


Abbildung 1

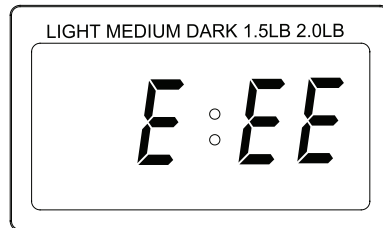


Abbildung 2

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile entsprechend der Anleitungen im Abschnitt „**Reinigung und Pflege**“.
3. Stellen Sie den Brotbackautomat auf den Backmodus ein und backen Sie für 10 Minuten ohne Teig. Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang, nachdem es sich abgekühlt hat.
4. Bitte trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab.

WIE BACKE ICH BROT

1. Setzen Sie die Backform ein und drehen Sie diese nach rechts bis sie einrastet. Setzen Sie den Knethaken auf den Schaft und drehen ihn nach rechts bis er einrastet. Wir empfehlen, vorher etwas hitzebeständige Margarine einzugeben, um ein Anbacken des Teigs zu vermeiden und die Knethaken später leicht herausnehmen zu können.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Alle Zutaten, einschließlich Flüssigkeiten, sollten

D

Zimmertemperatur haben.

Füllen Sie die Zutaten in dieser Reihenfolge ein: zunächst die flüssigen Zutaten, dann Mehl, Butter, Margarine oder Öl, andere Zutaten, Zucker und Salz. Hefe oder Backpulver immer zuletzt. Bei schwerem Teig mit Roggen- oder Vollkornmehl empfehlen wir die umgekehrte Reihenfolge, also Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeiten am Ende. Damit erzielen Sie ein besseres Backergebnis.

Hinweis: Die Höchstmenge Mehl und Hefe entnehmen Sie bitte Ihrem Rezept.

3. Machen Sie eine kleine Einbuchtung auf einer Seite des Mehls und geben Sie hier die Hefe hinzu. Bitte achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Flüssigzutaten oder Salz in Berührung kommt.
4. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose.
5. Durchlaufen Sie mit der Menütaste **MENU(MENÜTASTE)** die Einstellungen, bis Ihr gewünschtes Programm im Display angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Bräunungstaste **COLOR(BRÄUNUNG)** zur Auswahl des Bräunungsgrades.
7. Wählen Sie die gewünschte Laibgröße mit **LOAF SIZE(LAIBGRÖSSE)** (700 g oder 900 g).
8. Mit  oder  stellen Sie die Verzögerung ein. Diesen Schritt überspringen Sie bitte, wenn Sie sofort backen wollen.
9. Mit **START / STOP(START / STOP)** starten Sie den Brotbackautomat.
10. Für die Programme **BASIC(GRUNDREZEPT)**, **FRENCH(FRANZÖSISCH)**, **WHOLE WHEAT(VOLLWEIZEN)**, **SWEET(SÜß)** und **SANDWICH(SANDWICH)** wird ein langer Signalton abgegeben. Hiermit werden Sie aufgefordert, die Zutaten einzufüllen. Während des Backens kann etwas Dampf entweichen. Seien Sie hiervon nicht beunruhigt, das ist völlig normal.
11. Sobald der Backvorgang beendet ist, werden 10 Signaltöne abgegeben. Halten Sie **START/ STOP(START / STOP)** für 3 - 5 Sekunden gedrückt und nehmen Sie dann das Brot heraus. Öffnen Sie den Deckel bitte mit Ofenhandschuhen und fassen Sie die Backform beim Herausnehmen am Handgriff an. Drehen Sie die Backform nach links und nehmen Sie diese dann nach oben aus dem Gerät heraus.
12. Lösen Sie das Brot nur mit Utensilien für anti-haftbeschichtete Oberflächen, um es aus der Backform herauszunehmen.
Vorsicht: Brot und Backform sind sehr heiß! Seien Sie bitte vorsichtig und tragen Sie Ofenhandschuhe.
13. Drehen Sie die Backform um und nehmen das Brot vorsichtig heraus.
14. Lassen Sie das Brot vor dem Aufschneiden für wenigstens 20 Minuten abkühlen.
15. Drücken Sie am Ende des Backvorgangs nicht **START / STOP(START / STOP)**, so wird das Brot automatisch für eine Stunde warm gehalten.
16. Nach dem Backen schalten Sie das Gerät bitte aus und ziehen Sie den Netzstecker.
Hinweis: Vor dem Aufschneiden nehmen Sie bitte den Kneithaken unten aus dem Laib heraus. Hierzu benutzen Sie bitte den Haken, das Brot ist sehr heiß.

HINWEISE ZU DEN BACKPROGRAMMEN

1. Schnellbackprogramm

Das schnelle Backen wird durch die Verwendung von Backpulver oder Backsoda erreicht, die mit Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Füllen Sie alle flüssigen Zutaten unten in die Backform ein, die festen darüber. Während des Knetens können sich die trockenen Zutaten möglicherweise in einer Ecke ansammeln, lösen Sie diese mit einem Gummispatel.

2. Super-Schnellbackprogramm

Das Gerät kann Brot in weniger als einer Stunde backen, wenn eines der Superschnell-Programme **Ultra fast (Superschnell)** benutzt wird. Mit diesen Backvarianten ist das Brot etwas teigiger. Ultra fast-I ist für 700g-Brote, Ultra fast-II für 900g-Brote. Fügen Sie heißes Wasser (48 - 50°C) hinzu, das ist von entscheidender Bedeutung. Mit zu kaltem Wasser geht die Hefe nicht richtig auf, zu heißes Wasser tötet die Hefe vor dem Aufgehen ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie stets den Netzstecker und warten Sie ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor

Sie es reinigen.

1. **Backform:** Innen und außen mit einem feuchtem Tuch abwischen. Keine Scheuermittel verwenden. Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Mittel, diese können die Anti-Haftbeschichtung beschädigen. Vor den Einsetzen muss die Backform vollkommen trocken sein.
2. **Kneithaken:** Sitz der Kneithaken fest, so füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit lauwarmem Wasser. In lauwarmem Wasser abseifen und gut abspülen, keine Scheuermittel und kein heißes Wasser verwenden. Vor den Einsetzen gut abtrocknen.
3. **Deckel und Sichtfenster:** Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. **Gerätegehäuse:** Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Gerät zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
5. Vor dem Aufbewahren achten Sie bitte darauf, dass Ihr Brotbackautomat vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel sollte geschlossen sein.

ZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl hat einen hohen Glutenanteil, es ist elastisch und verhindert das Einfallen nach dem Aufgehen. Mit dem hohen Glutenanteil ist es besser zum Brotbacken geeignet, der Laib wird größer und die Struktur wird verbessert. Brotmehl ist der Hauptbestandteil beim Brotbacken.

2. Gewöhnliches Mehl

Dieses Mehl wird aus weichem und hartem Weizen gemischt und ist für die meisten schnell gebackenen Brote und Kuchen geeignet.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Vollkornweizen gemahlen, ist schwerer und enthält mehr Nährstoffe als gewöhnliches Mehl. Vollkornbrote sind gewöhnlich kleiner. Daher werden in vielen Rezepten Mischungen für beste Ergebnisse benutzt.

4. Schwarzes Malz

Schwarzes Malz, auch „grobes Mehl“, ist reich an Ballaststoffen ähnlich wie Vollkornmehl. Für ein großlaibiges Brot muss es mit einem hohen Anteil Brotmehl gemischt werden.

5. Kuchenmehl

Kuchenmehl ist weicher oder proteinarmer Weizen. Die Mehlsorten unterscheiden sich nach Anbauggebiet, Jahreszeit, Mahlung und Alter. Versuchen Sie unterschiedliche Mehlsorten für beste Ergebnisse.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl sind Zutaten für derbes Brot, um Geschmack und Struktur zu verbessern.

7. Zucker

Zucker ist eine wichtige Zutat für Geschmack und Farbe des Brotes und dient als Nährboden für die Hefe. Gewöhnlich wird weißer Zucker benutzt, jedoch sind brauner Zucker, Puderzucker oder ähnliche Spezialitäten für bestimmte Rezepte erforderlich.

8. Hefe

Hefe wird zum Vergären des Teigs benötigt und erzeugt Kohlendioxid. Die Hefe benötigt die Kohlenhydrate des Zuckers und Mehls als Nährboden.

1 Teelöffel Backhefe entspricht 3/4 Teelöffel Trockenhefe

5 Teelöffel Backhefe entsprechen 3 3/4 Teelöffel Trockenhefe

2 Teelöffel Backhefe entspricht 1,5 Teelöffel Trockenhefe

Bitte bewahren Sie Hefe stets im Kühlschrank auf und achten Sie auf das Verfalldatum. Probleme beim Backen sind zumeist auf Probleme mit der Hefe zurückzuführen.

Mit nachstehenden Hinweisen können Sie herausfinden, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

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

2. Geben Sie einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Dann sprenkeln Sie 2 Teelöffel Hefe darauf.

3. Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten warm, nicht mehr umrühren.

4. Die Tasse ist voll mit Schaum gefüllt, anderenfalls ist die Hefe überaltert.

D

9. **Salz**

Salz wird für den Geschmack und eine goldene Kruste benötigt. Salz kann jedoch auch die Hefe am Aufgehen hindern. Benutzen Sie nicht zu viel Salz oder gar kein Salz, damit wird Ihr Brot auch größer.

10. **Eier**

Eier können die Struktur verbessern, den Nährwert erhöhen und das Brot größer machen. Rühren Sie Eier stets gleichmäßig in den Teig ein.

11. **Fett, Butter und Pflanzenöl**

Fett macht das Brot länger haltbar und weicher. Butter muss geschmolzen und gleichmäßig im Teig eingerührt werden.

12. **Backpulver**

Mit Backpulver lassen Sie superschnelle Brote und Kuchen schneller aufgehen. Die Blasenbildung im Brot erfolgt auf chemischem Weg.

13. **Backsoda**

Arbeitsweise wie Backpulver, kann auch damit gemischt werden.

14. **Wasser und andere Flüssigkeiten**

Wasser ist ein bedeutendes Element beim Brotbacken. Wasser sollte zwischen 20°C und 25°C warm sein. Eine Wassertemperatur von 45 - 50°C wird zum schnellen Aufgehen benötigt. Wasser kann ebenfalls durch Milch ersetzt oder mit 2 % Milchpulver gemischt werden, was Geschmack und Bräunung verbessert. Einige Rezepte benötigen Fruchtsaft zur Geschmacksverbesserung, beispielsweise Apfelsaft, Orangensaft oder Zitronensaft.

ABWIEGEN DER ZUTATEN

Da alle Zutaten für das Gelingen eine ganz besondere Rolle spielen, ist das Bemessen genau so wichtig wie die richtige Reihenfolge. Verwenden Sie stets die richtigen Mengen und Proportionen.

1. **Abwiegen flüssiger Zutaten**

Wasser, Milch oder Milchpulver müssen genau abgemessen werden.

Achten Sie bitte sehr genau auf die Anzeigen im Messlöffel.

Nach dem Abmessen reinigen Sie bitte jeweils den Messlöffel oder Messbecher.

2. **Abwiegen fester Zutaten**

Achten Sie bitte sehr genau auf die Anzeigen im Messlöffel oder Messbecher.

3. **Reihenfolge der Zutaten**

Die wichtigsten Zutaten wie Flüssigkeiten, Eier, Mehl, Salz, Zucker und Hefe beeinflussen den Erfolg der Vorbereitung des Teigs und des Brotes. Verwenden Sie stets die richtigen Mengen und Proportionen. Das Mehl darf niemals nass sein, Hefe kann nur auf trockenes Mehl gegeben werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten des Teigs ertönt ein Signalton, nun können Sie Früchte hinzufügen. Werden die Früchte zu früh hinzugefügt, so beeinträchtigt das den Geschmack. Bei Nutzung der Verzögerungsfunktion geben Sie bitte keine verderblichen Zutaten wie Eier oder Früchte hinzu.

STÖRUNGSERKENNUNG

Nr.	Problem	Ursache	Lösungsvorschlag
1	Rauch kommt aus dem Backraum oder den Ventilationsöffnungen.	Die Zutaten kleben am Backraum oder außen an der Backform.	Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Backform außen oder den Backraum.
2	Kruste am Boden zu dick.	Brot zu lange warm gehalten oder in der Backform, zu hoher Feuchtigkeitsverlust.	Nehmen Sie das Brot frühzeitiger aus der Backform, nicht warm halten.
3	Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu entnehmen.	Die Unterseite des Laibs klebt am Knethaken.	Reinigen Sie Knethaken und Antriebswellen nach dem Backen. Füllen Sie die Backform mit warmem Wasser, falls notwendig, danach können die Knethaken leicht herausgenommen und gereinigt werden.
4	Die Zutaten sind nicht gemischt oder das Brot ist nicht richtig gebacken.	1. Falsche Programmwahl.	Überprüfen Sie Menü und Einstellungen.
		2. Die Abdeckung wurde während des Betriebs geöffnet.	Öffnen Sie die Abdeckung nicht nach dem letzten Aufgehen.
		3. Die Rotation der Knethaken war unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken nicht von Körnern o. ä. blockiert werden. Ziehen Sie die Backform heraus und vergewissern sich, dass die Antriebswellen arbeiten. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
5	Das Gerät startet nicht mit START / STOP (START / STOP), im Display erscheint H:HH.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch zu heiß.	Drücken Sie START / STOP (START / STOP) , bis die Standardeinstellung im Display erscheint. Entnehmen Sie die Backform und lassen das Gerät abkühlen. Setzen Sie die Backform zurück, stellen das Programm neu ein und starten erneut.
6	Der Motor läuft, der Teig ist jedoch nicht geknetet.	Backform ist nicht richtig eingesetzt oder zu viel Teig in der Backform.	Vergewissern Sie sich, dass die Backform korrekt eingesetzt ist, überprüfen Sie Ihr Rezept.
7	Der Teig drückt gegen den Deckel.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser oder Betriebstemperatur zu hoch.	Verringern Sie Ihr Rezept.
8	Brot zu klein oder Teig nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe, Hefe überaltert, Wassertemperatur zu hoch, Hefe mit Salz in Berührung gekommen, Betriebstemperatur zu gering.	Überprüfen Sie Ihre Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.

D

9	Teig fließt über die Backform.	Zu viel Flüssigkeit macht die Hefe zu aktiv.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge.
10	Das Brot fällt in der Mitte zusammen und ist am Boden feucht.	1. Das Teigvolumen übersteigt die Backform und das Brot fällt danach in sich zusammen.	Benutzen Sie Brotmehl.
		2. Die Fermentierungszeit ist zu kurz, gefolgt von heißem Wasser im Backraum oder zu hoher Feuchtigkeit.	Benutzen Sie die Hefe bei Zimmertemperatur.
		3. Zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit benutzen oder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
11	Schwere, aufgeschwollene Struktur.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit.	Weniger Mehl und mehr Wasser benutzen.
		2. Zu viel Frucht, Vollkorn oder eine der anderen Zutaten.	Die Mengen anpassen und sicherstellen, dass alle Zutaten zugefügt werden.
12	Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher.	1. Zu viel Feuchtigkeit, Wasser oder Hefe, kein Salz.	Weniger Wasser oder Hefe, mehr Salz benutzen.
		2. Wasser zu heiß.	Wassertemperatur prüfen.
13	Auf der Kruste sind Mehlrückstände.	1. Das Mehl wurde beim Kneten außen nicht genug durchgemischt.	Fügen Sie keine klebrigen Zutaten (Bananen usw.) hinzu.
		2. Teig nicht richtig geknetet, zu wenig Wasser.	Prüfen Sie den Feuchtigkeitsgehalt.
14	Zu dicke Kruste, Brot zu dunkel.	Zu viel Zucker, der Zuckeranteil hat starke Auswirkungen auf die Kruste.	Mit START / STOP (START / STOP) brechen Sie den Backvorgang 5-10 Minuten vor Ablauf des Programms ab. Vor dem Herausnehmen des Brotes aus der Backform decken Sie diese bitte für 20 Minuten mit einem Tuch ab.

BACKHINWEISE FÜR DEN BROTBACKAUTOMATEN

1 Tasse	=	250 ml	1 Esslöffel	=	3 Teelöffel
1 Esslöffel	=	15 ml	1 Teelöffel	=	5 ml
1 Päckchen Trockenhefe	=	8g			

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	:	230V ~ 50Hz
Leistungsaufnahme	:	600W



HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum.

Ausgeschlossen ist die Garantie:

- * Bei Gebrauch, der über den normalen Haushaltsgebrauch hinausgeht (das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch gedacht).
- * Bei einer gerätefremden Ursache, wie z.B.:
Schäden durch den Transport oder durch eine falsche Behandlung, wie Dellen, Kratzer, abgebrochene Teile.
Oder infolge eines Installationsfehlers, z.B. falsche Netzspannung.
- * Bei Störungen durch u.a. unsachgemässen Gebrauch, Staub-/Flusenbildung in/am Gerät, Behinderungen der Luftzirkulation, Verstopfungen des Filters (wenn vorhanden), sowie ein Bruch im Kunststoff, Gummi, Glas, der anders als beim normalen Gebrauch entstand; die diesbezügliche Beurteilung beruht beim Monteur oder Importeur.

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum; die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn eine gültige Kaufquittung vorgelegt wird.

Garantierechte an dem Gerät sind nicht übertragbar.

Wenn Geräte zur Reparatur angeliefert werden, müssen sie sauber sein, da sonst die Reparatur verweigert werden kann.

D**1. WEISSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	250 ml	300 ml
Salz	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	2.5 Esslöffel
Durumweizengrieß	120 g	150 g
Brotmehl	270 g	350 g
Trockenhefe	1 1/4 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Öl	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel

Programm: FRENCH**2. NUSS- UND ROSINENBROT**

Tipp: Fügen Sie Rosinen und Nüsse erst nach dem Signalton hinzu (während des zweiten Knetens).

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser oder Milch	250 ml	330 ml
Margarine oder Butter	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Salz	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 1/5 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Rosinen	50 g	75 g
Zerkleinerte Walnüsse	30 g	40 g

Programm: BASIC**3. GROBES WEISSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Milch	280g ml	330 ml
Margarine oder Butter	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Grobes Brotmehl	380 g	510 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Programm: BASIC**4. VOLLKORNBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	250 ml	320 ml
Margarine oder Butter	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Brotmehl	200 g	260 g
Vollkornweizenmehl	200 g	260 g
Trockenhefe	Teelöffel	1 1/4 Teelöffel

Programm: WHOLE WHEAT**5. TRADITIONELLES WEISSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	250 ml	330 ml
Margarine oder Butter	1 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 1/4 Teelöffel
Trockenmilch	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 1/4 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel

Programm: BASIC**6. ITALIENISCHES WEISSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	220 ml	280 ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Margarine oder Butter	2 1/2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
Brotmehl	300 g	400 g
Maisgrieß	80 g	100 g
Trockenhefe	1 1/2 Teelöffel	1 3/4 Teelöffel

Programm: SANDWICH

7. SÜSSES BROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Frische Milch	210 ml	230 ml
Margarine oder Butter	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Eier	1	2
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Honig	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel
Programm: SWEET		

8. KARTOFFELBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser oder Milch	170 ml	230 ml
Margarine oder Butter	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Eier	1	1
Kartoffelbrei	120 g	150 g
Salz	1 Teelöffel	1 ½ Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Brotmehl	380 g	460 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel
Programm: BASIC		

9. GROBES BROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Grobes Mehl	400g	460g
Wasser	240 ml	310 ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Öl	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Brotmehl	380 g	500 g
Zucker	¼ Esslöffel	1 Esslöffel
Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel	1 ½ Teelöffel
Programm: FRENCH		

10. IRISCHES SODABROT		
Buttermilch		220 ml
Eier		2
Öl		2 Esslöffel
Allzweckmehl		500 g
Zucker		½ Tasse
Backsoda		1 Esslöffel
Salz		½ Teelöffel
Rosinen		1 Tasse
Programm: QUICK		

11. REISBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Kochwasser für Reis	230 ml	300 ml
Brotmehl	400 g	520 g
Rundkornreis (Trockengewicht)	35 g	50 g
Zucker	3 Teelöffel	4 Teelöffel
Trockenhefe	0,9 Teelöffel	1 Teelöffel
Öl	1 Esslöffel	1 ½ Esslöffel
Programm: BASIC		

12. MÖHRENBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	250 ml	310 ml
Brotmehl	450 g	520 g
Fein gewürfelte Möhren	56 g	70g
Salz	1 Teelöffel	1 eelöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 ½ Esslöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel
Programm: BASIC		

13. SUPERSCHNELLES PESTOBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser, 48°C	270 ml	340 ml
Vorbereitetes Pesto	3 Esslöffel	½ Tasse
Trockenmilch	1 1/3 Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	1 1/3 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	½ Teelöffel	2/3 Teelöffel
Brotmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	3 Teelöffel	4 Teelöffel
Programm: ULTRA-FAST		

D**14. MOSSBEEREN-WALNUSSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Milch	120 ml	160 ml
Eier	2	2
Zerlassene Butter	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Zucker	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Salz	1 ½ Teelöffel	2 Teelöffel
Zitronenschale	¼ Teelöffel	1 Teelöffel
Brotmehl	380 g	500g
Zerkleinerte Walnüsse	40 g	60g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel

Programm: SWEET**15. WEIZENBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	150 ml	220 ml
Zucker	2 ½ Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Butter oder Margarine	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Honig	1 Esslöffel	1 ½ Esslöffel
Eier	2	2
Vollkornweizenmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	2 ½ Teelöffel	4 Teelöffel

Programm: WHOLE WHEAT**16. MAISBROT**

Milch	120 ml
Eier	3
Margarine oder Butter	1/3 Tasse
Zucker	¼ Tasse
Salz	1 Teelöffel
Allzweckmehl	350 g
Maismehl	140 g
Backpulver	5 Teelöffel

Programm: QUICK**17. FEIGEN- UND WALNUSSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	250 ml	10 ml
Brotmehl	330 g	460 g
Roggenmehl	75 g	100 g
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Feingeschnittene, getrocknete Feigen	35 g	50 g
Zerkleinerte Walnüsse	35 g	50 g
Honig	1 Esslöffel	1 ½ Esslöffel

Programm: BASIC**18. KLASSISCHES FRANZÖSISCHES WEISSBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	230 ml	300ml
Salz	1 Teelöffel	1 1/3 Teelöffel
Zucker	3/4 Esslöffel	1 Esslöffel
Brotmehl	390 g	500g
Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel	1 ½ Teelöffel
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel

Programm: FRENCH**19. SUPERSCHNELLES KÄSE-PFEFFERBROT**

LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser, 48°C	230 ml	300 ml
Weicher Ziegenkäse	40 g	55 g
Trockenmilch	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	2/3 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zerstoßener schwarzer Pfeffer	1 Esslöffel	1 1/3 Esslöffel
Brotmehl	410 g	520 g
Trockenhefe	3 Teelöffel	4 Teelöffel
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel

Programm: ULTRA-FAST

20. SCHWERES SÜSSES BROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	120 ml	190 ml
Eier	2	3
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 ½ Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	400 g	520 g
Rosinen	50 g	75 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 ½ Teelöffel
Programm: SWEET		

21. ZIMT-ROSINEN-NUSSBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	220 ml	270 ml
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zimt	¾ Teelöffel	1 Teelöffel
Brauner Zucker	1 Esslöffel	1 1/3 Esslöffel
Rosinen	60 g	80 g
Nüsse	60 g	80 g
Salz	1 ½ Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	350 g	460 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel
Programm: SWEET		

22. SANDWICHBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	220 ml	300 ml
Margarine oder Butter	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 ½ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 ½ Esslöffel
Brotmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	1 ¼ Teelöffel	1 ½ Teelöffel
Programm: SANDWICH		

23. URLAUBSBROT		
LAIBGRÖSSE	700 g	900 g
Wasser	100 ml	120 ml
Milch	140 ml	180 ml
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 ½ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Brotmehl	380 g	500 g
Zerkleinerte Walnüsse	60 g	80 g
Trockenhefe	1 ½ Teelöffel	1 ¼ Teelöffel
Programm: SWEET		

Marmelade

Konfitüren und Marmeladen sind mit dem Brotbackautomaten ganz einfach zubereitet, selbst wenn Sie noch nie Marmelade gekocht haben, ist das kinderleicht.

Bitte folgen Sie den nachstehenden Anweisungen zur Zubereitung von Konfitüre mit dem Brotbackautomaten:

Waschen Sie die frischen Früchte, schälen Sie Äpfel, Birnen, Pfirsiche und dergleichen.

Verwenden Sie stets Mengen, die vom Programm empfohlen werden, anderenfalls stimmen die Kochzeiten nicht.

Wiegen Sie die Früchte und schneiden Sie diese in kleine Stücke (max. 1 cm). Fügen Sie Gelierzucker im Verhältnis 2:1 hinzu (oder verwenden Sie normalen Zucker und ein Tütchen Gelierhilfe).

Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm JAM, es läuft vollautomatisch ab.

Nach 1 Stunde und 20 Minuten hören Sie einen Signalton, der die Beendigung des Programms anzeigt. Geben Sie die Konfitüre in vorgewärmte Gläser.

D**24. ERDBEERMARMELADE**

Gewaschene und kleingeschnittene frische Erdbeeren	900 g
2:1 Gelierzucker	500 g
Zitronensaft	1 Esslöffel

Mischen Sie die Zutaten in einer Schüssel mit einem Kunststoffspatel, geben Sie die Mischung in den Brotbackautomaten, wählen Sie das Programm JAM und starten Sie es. Entfernen Sie den verbliebenen Zucker mit Hilfe des Kunststoffspatels aus der Schüssel. Das Tonsignal zeigt die Beendigung des Vorgangs an, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät. Heiße Konfitüre in die vorbereiteten Gläser geben und verschließen.

25. BEERENKONFITÜRE

Gefrorene oder frische Beeren

2:1 Gelierzucker	500 g
Zitronensaft	1 Esslöffel

Mischen Sie die Zutaten in einer Schüssel mit einem Kunststoffspatel, geben Sie die Mischung in den Brotbackautomaten, wählen Sie das Programm JAM und starten Sie es. Entfernen Sie den verbliebenen Zucker mit Hilfe des Kunststoffspatels aus der Schüssel. Das Tonsignal zeigt die Beendigung des Vorgangs an, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät. Heiße Konfitüre in die vorbereiteten Gläser geben und verschließen.

26. ORANGENMARMELADE

Geschälte und klein gewürfelte Orangen	900 g
Geschälte und klein gewürfelte Zitronen	100 g
2:1 Gelierzucker	500 g

Schälen Sie die Orangen und Zitronen und schneiden Sie diese in kleine Würfel. Fügen Sie den Zucker hinzu und mischen Sie alle Zutaten in der Backform.



BROODMAKER

Instructiehandleiding



Everglades	EV 215

☆ Lees de instructies goed door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik

BROODMAKER

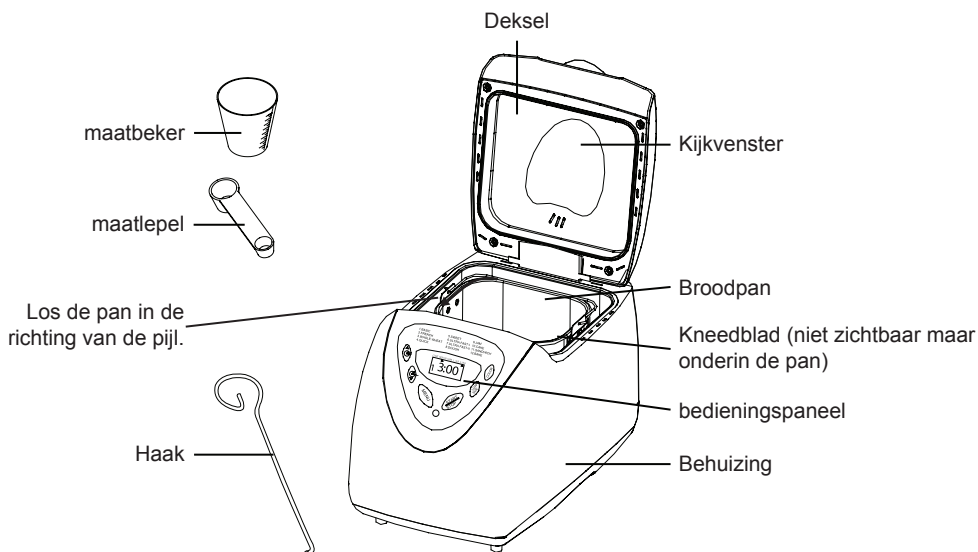
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Neem bij het gebruik van dit elektrische apparaat altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:

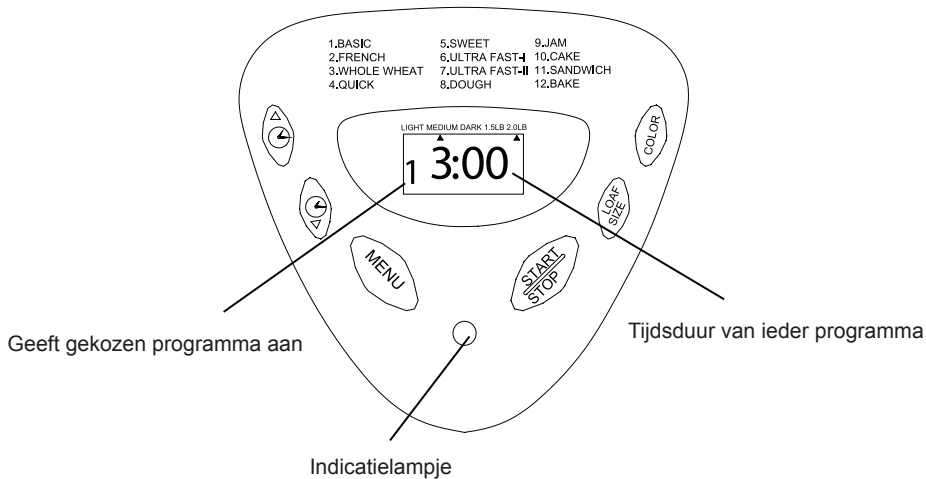
1. Lees alle instructies.
2. Controleer voor gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met de spanning op het indicatieplaatje.
3. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker, bij storingen, of wanneer het apparaat of welke manier dan ook is gevallen of beschadigd. Stuur het apparaat naar de fabrikant of naar de dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudsagent voor onderzoek, herstel of elektrische en mechanische aanpassingen.
4. Raak geen hete vlakken aan. Gebruik handvatten of hendels.
5. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, of voor het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en voor het reinigen.
7. Laat snoer niet over de rand van een tafel of over hete vlakken hangen.
8. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan verwondingen veroorzaken.
9. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met zwakke fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen betreffende het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
10. Kinderen dienen onder toezicht gehouden te worden om zeker te zijn dat zij niet spelen met het apparaat.
11. Plaats het apparaat niet op of nabij een hete gas- of elektrische brander, of in een verhitte oven.
12. Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.
13. Schakel nooit het apparaat in zonder een correct geplaatste broodpan die is gevuld met ingrediënten.
14. Sla nooit op het deksel of de rand van de broodpan om de pan te verwijderen; dit kan schade toebrengen aan de broodpan.
15. Er dient geen metaalfolie of andere materialen in de broodmaker ingebracht worden, want dit kan het risico op brand of kortsluiting verhogen.
16. Dek de broodmaker nooit af met een handdoek of enige andere stof. Hitte en stoom moeten in staat zijn vrij te ontsnappen. Als het apparaat wordt bedekt met of in contact komt met brandbaar materiaal kan brand ontstaan.
17. Gebruik het apparaat niet voor ander toepassingen dan waarvoor het is bestemd.
18. Gebruik het apparaat niet buiten.
19. Bewaar deze instructies.

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

KEN UW BROODMAKER



FUNCTIEBESCHRIJVING



NA INSCHAKELEN

Zodra de broodmaker aangesloten wordt op het lichtnet zult er een pieptoon te horen zijn en er verschijnt na enige tijd "3:00" op het scherm. Maar de twee punten tussen "3" en "00" knipperen niet. De pijl geeft 900 gr en **MEDIUM (MIDDEL)** aan. Dit is de standaardinstelling.

START / STOP (START / STOP)

Voor het starten en stoppen van het gekozen bakprogramma.

Druk de “**START / STOP (START / STOP)**” toets eenmaal in om een programma te starten. Een klinkt een korte pieptoon en de twee stippen op het tijdscherm beginnen te knipperen, het **Indicatielampje** gaat aan en het programma start. Alle andere toetsen worden gedeactiveerd behalve de “**START / STOP (START / STOP)**” toets nadat een programma is begonnen.

Druk de “**START / STOP (START / STOP)**” toets gedurende ongeveer 3 seconden in om het programma te stoppen. Een pieptoon bevestigt dat het programma uitgeschakeld is. Hierdoor wordt voorkomen dat het bakprogramma onbedoeld wordt onderbroken.

MENU (MENU)

Dit wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Iedere keer dat deze toets wordt ingedrukt (gepaard met een korte pieptoon) zal het programma variëren. Houdt de toets ingedrukt en de 12 programma's worden afwisselend getoond op het LCD-scherm. Kies het gewenste programma. De functies van de 12 programma's worden hieronder beschreven.

1. **Basic (Witbrood)**: kneden, rijzen en bakken normaal brood. U mag ook ingrediënten bijvoegen om smaak toe te voegen.
2. **French (Stokbrood)**: kneden, rijzen en bakken met een langere rijstijd. Het brood dat met dit programma wordt gebakken zult gewoonlijk een krokante korst hebben en lichter zijn.
3. **Whole wheat (Volkorenbrood)**: kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. Deze instelling heeft een langere voorverwarmingstijd om de bloem het water te laten absorberen en uit te zetten. Het wordt niet aanbevolen om de vertragingfunctie te gebruiken want dit kan slechte resultaten opleveren.
4. **Quick (Snel bakken)**: kneden, rijzen en bakken suiker met zuiveringszout of bakpoeder. Brood gebakken met deze instelling is gewoonlijk kleiner en compacter.
5. **Sweet (Zoet brood)**: kneden, rijzen en bakken zoet brood. Voor bakken van korst en zoet brood.
6. **Ultra fast-I (Extra snel-1)**: extra snel kneden, rijzen en bakken van 675 gr brood. Het brood dat met dit programma gebakken wordt is gewoonlijk kleiner en zwaarder dan brood dat is gebakken met het Quick programma.
7. **Ultra fast-II (Extra snel-2)**: hetzelfde als boven, maar toepasbaar voor 900 gr brood.
8. **Dough (Deeg)**: kneden en rijzen, maar zonder bakken. Verwijder het deeg en vorm het om broodjes, pizza en gaargestoomd brood, enz. te maken.
9. **Jam (Jam)**: koken jams en marmelades.
10. **Cake (Cake)**: kneden, rijzen en bakken; rijzen met zout en bakpoeder.
11. **Sandwich (Sandwich)**: kneden, rijzen en bakken van sandwiches. Voor bakken van licht brood met een dunne korst.
12. **Bake (Extra baktijd)**: alleen bakken, geen kneden en rijzen: wordt ook gebruikt om de baktijd te verlengen van de gekozen instellingen.

COLOR (KLEUR)



Met de toets kan u de kleur voor de korst selecteren: **LIGHT (LICHT)**, **MEDIUM (MIDDEL)** of **DARK (DONKER)**. Druk deze toets in om de gewenste kleur te selecteren.



LOAF SIZE (GEWICHT)



Druk deze toets in om het gewicht van het brood te selecteren. Merk op dat de duur kan variëren met het verschil in gewicht van het brood.

VERTRAGING (TIJD+ OF TIJD-)

Als u wil dat het apparaat onmiddellijk stopt met werken kunt u deze toets gebruiken om de vertragingstijd in te stellen.

U moet beslissen hoelang het duurt voor uw brood gereed is door het indrukken van “  ” of “  ”. Merk op dat de vertragingstijd de baktijd van het programma dient te bevatten. Dat betekent dat er na het

verstrijken van de vertragingstijd warm brood geserveerd kan worden. Eerst dient het programma en de bruiningsgraad geselecteerd te worden. Druk vervolgens “” of “” om de vertragingstijd te verlengen of te verkorten in stappen van 10 minuten. Het maximum is 13 uur.

Voorbeeld: Het is nu 8:30 in de avond. U wilt uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar hebben; dat wil zeggen na 10 uur en 30 minuten, kies uw menu, kleur, gewicht en druk dan de “” of “” in om de tijd toe te voegen tot 10:30 verschijnt op het LCD. Druk dan de START / STOP (START / STOP) toets in om het vertragsprogramma te activeren. U kunt zien dat de knipperstip en LCD de resterende tijd terugtellen. U hebt de volgende morgen om 7:00 vers brood. Als u het brood niet onmiddellijk uit het apparaat wilt halen, start de 1-uur durende warmhoudperiode.

Opmerking: Gebruik voor het bakken met tijdsvertraging geen bederfelijke ingrediënten, zoals eieren, verse melk, fruit en uien, enz.

WARMHOUDEN

Brood kan gedurende 60 minuten na het bakken automatisch warm gehouden worden. Als u het brood uit het apparaat wilt halen, schakel dan het programma uit met de **START / STOP (START / STOP)** toets.

GEHEUGEN

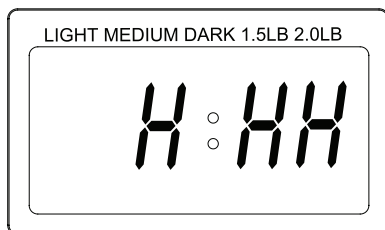
Als de stroom uitvalt tijdens het brood maken, wordt het proces automatisch hervat als de onderbreking korter is dan 15 minuten, ook zonder dat de **START / STOP (START / STOP)** toets wordt ingedrukt. Als de onderbreking langer duurt dan 15 minuten kan het geheugen niet behouden blijven en de broodmaker moet herstart worden. Als het proces zich nog in de kneedfase bevindt als de stroom uitvalt, kunt u de “**START/STOP (START / STOP)**” direct indrukken om het programma opnieuw te starten.

OMGEVING

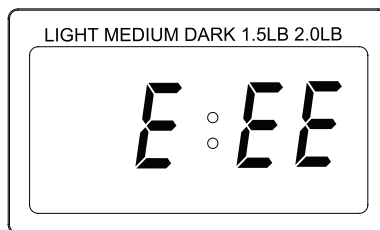
De machine kan goed werken in een ruim temperatuurbereik, maar er kan een verschil zijn in gewicht tussen een zeer warme kamer en een zeer koude kamer. We bevelen een kamertemperatuur aan tussen de 15°C en 34°C.

WAARSCHUWINGSSCHERM

- Als het scherm “**H:HH**” toont nadat het programma is gestart, (zie figuur 1 onder) is de binnentemperatuur nog steeds te hoog. Dan moet het programma gestopt worden. Open het deksel en laat de gedurende 10 tot 20 minuten afkoelen.
- Als het scherm “**E:EE**” toont nadat u **START / STOP (START / STOP)** hebt gedrukt (zie onder figuur 2), dan is temperatuursensor uitgeschakeld. Laat de sensor zorgvuldig controleren door een geautoriseerde expert.



Figuur 1




Figuur 2

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Controleren of alle delen en toebehoren compleet en onbeschadigd zijn.

2. Reinig alle delen volgens de laatste sectie “**Reiniging en Onderhoud**”
3. Zet de broodmaker in de bakstand en laat hem ongeveer 10 minuten leeg bakken. Reinig het apparaat opnieuw na het afkoelen.
4. Droog alle delen grondig af en voeg ze samen. Het apparaat is gereed voor gebruik.

HET MAKEN VAN BROOD

1. Plaats de pan in positie, en draai hem met de klok mee tot hij in de juiste positie klikt. Plaats het kneedmes op de as. Draai de kneeders met de klok mee tot ze op hun plaats klikken. Het wordt aanbevolen om de openingen te vullen met hittebestendige margarine voordat de kneeders worden geplaatst. Dit voorkomt het vastzitten van deeg onder de kneeders en de kneeders kunnen gemakkelijk verwijderd worden uit het brood.
2. Plaats de ingrediënten in de broodpan. Houd de volgorde aan zoals vermeld in het recept. Gewoonlijk dient eerst het water of vocht in de pan gedaan te worden; voeg dan suiker, zout en bloem toe. Voeg altijd gist of bakpoeder als laatste ingrediënt toe. Ingeval van zwaar deeg met een hoog gehalte aan rogge of volkoren, adviseren wij om de volgorde van de ingrediënten om te keren om een beter kneedresultaat te krijgen. Dat wil zeggen dat eerst de droge gist en meel in de pan gedaan wordt en ten slotte het vocht.
Opmerking: zie het recept voor de maximale hoeveelheden meel en gist die gebruikt kunnen worden.
3. Maak een één kant van de bloem een klein kuiltje met een vinger. Doe de gist in het kuiltje. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met het vocht of met het zout.
4. Sluit het deksel voorzichtig en sluit het netsnoer aan op een stopcontact.
5. Druk de **MENU (MENU)** toets in tot het gewenste programma is geselecteerd.
6. Druk de **COLOR (KLEUR)** toets in om de gewenste korstkleur te selecteren.
7. Druk de **LOAF SIZE (GEWICHT)** toets in om het gewenste gewicht te selecteren (675 gr of 900 gr).
8. Stel de vertragingstijd in door de “” of “” toets in te drukken. Deze stap kan overgeslagen worden als u wilt dat de broodmaker onmiddellijk start.
9. Druk de **START/STOP (START/STOP)** toets in om het apparaat te starten.
10. Voor de programma's van **BASIC (WITBROOD)**, **FRENCH (STOKBROOD)**, **WHOLE WHEAT (VOLKORENBROOD)**, **SWEET (ZOET BROOD)** en **SANDWICH (SANDWICH)**, zal een lange pieptoon klinken tijdens het werken. Dit is om u eraan te herinneren om ingrediënten toe te voegen. Open het deksel en voeg de ingrediënten toe. Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom ontsnapt door de ventilatiespleten in het deksel. Dit is normaal.
11. Zodra het proces is voltooid klinken er 10 pieptonen. U kunt de **START/STOP (START/STOP)** toets gedurende ongeveer 3-5 seconden indrukken om het proces te stoppen en het brood uit te nemen. Open het deksel en gebruik ovenhandschoenen, grijp het handvat van de broodpan stevig vast. Draai de pan voorzichtig linksom en til de pan rechtop uit de machine.
12. Gebruik een anti-aanbakspatel om voorzichtig de kanten van het brood los te maken van de pan.
Waarschuwing: de braadpan en brood kunnen zeer heet zijn! Wees altijd voorzichtig en gebruik ovenhandschoenen.
13. Keer de broodpan om op een schone ovenrooster en schud zachtjes tot het brood op het rek valt.
14. Verwijder het brood voorzichtig uit de pan en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt.
15. Als u niet aanwezig bent of u hebt de **START/STOP (START/STOP)** toets niet ingedrukt aan het eind van het programma, dan wordt het brood automatisch gedurende 1 uur warm gehouden, waarna de machine stopt met warm houden.
16. Haal het netsnoer uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is of na het beëindigen van het gebruik.
Opmerking: Gebruik de haak om het kneedblad te verwijderen dat verborgen is onderin het brood, voordat het brood gesneden wordt. Het brood is heet: verwijder het kneedblad nooit met de hand.

SPECIALE INTRODUCTIE

1. Voor Snel Bak broden

Snelbak broden zijn gemaakt met bakpoeder en zuiveringszout dat wordt geactiveerd door vocht en hitte. Voor perfect snelbak brood wordt het aanbevolen om eerst alle vloeistoffen in de broodpan te doen en de droge ingrediënten daarop. Tijdens het eerste mengen van snelbak deeg kunnen zich droge ingrediënten verzamelen in de hoeken van de pan. Het kan nodig zijn om de mengmachine te helpen om meelklonters te voorkomen. Gebruik in dit geval een rubber spatel.

2. Het Extra snel programma

De broodmaker kan binnen 1 uur brood bakken met het **Ultra fast (Extra snel)** programma. Deze 2 instellingen kunnen brood bakken in 58 minuten, maar het brood heeft een wat dichtere structuur. Extra snel I is om 675 grams brood te bakken terwijl Extra snel II bestemd is voor 900 grams brood. Onthoud dat het water een temperatuur van 48 - 50 °C dient te hebben. Gebruik een kookthermometer om de temperatuur te meten. De watertemperatuur is zeer belangrijk voor het resultaat van bakken. Als de watertemperatuur te laag is zal het brood niet rijzen naar tot het gewenste volume; als de watertemperatuur te hoog is wordt de gist vernietigd voor het rijzen, wat ook grotendeels het bakresultaat zal beïnvloeden.

REINIGING EN ONDERHOUD

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

1. **Broodpan:** Wrijf deze van binnen en buiten af met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende middelen om de anti-aanbaklaag te beschermen. De pan moet volledig gedroogd zijn voordat hij geplaatst wordt.
2. **Kneedvlak:** Als het kneedvlak moeilijk te verwijderen is van de as, vul dan de pan met warm water en laat hem gedurende ongeveer 30 minuten weken. De kneder kan dan gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden. Veeg ook het vlak zorgvuldig af met een vochtige doek. Merk op dat de broodpan en het kneedvlak beiden vaatwasserbestendig zijn.
3. **Deksel en venster:** reinig het deksel van binnen en buiten met een licht vochtige doek.
4. **Behuizing:** wrijf zachtjes de buitenzijde van de behuizing af met een natte doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen want dit zou de hoge glans van het oppervlak degraderen. Dompel de behuizing nooit onder in water om hem te reinigen.
5. Zorg ervoor dat de broodmaker volledig is afgekoeld en schoon en droog is voordat hij wordt verpakt voor opslag. Plaats de lepel en het kneedvlak in de lade. Sluit ten slotte het deksel.

INLEIDING TOT BROODINGREDIËNTEN

1. Broodmeel

Broodmeel heeft een hoog gehalte aan gluten (het kan ook hoog-glutenmeel genoemd worden dat een hoog gehalte aan proteïnen bevat). Het is veerkrachtig en kan voorkomen dat het inzakt na het rijzen. Omdat het glutengehalte hoger is dan van normale bloem kan het gebruikt worden om brood te bakken met een groot formaat en een betere structuur. Broodmeel is het meest belangrijke ingrediënt bij het bakken van brood.

2. Gewone bloem

Gewone bloem wordt gemaakt door zorgvuldig geselecteerde zachte en harde tarwe te mengen en kan gebruikt worden het bakken van snelbrood en cake.

3. Volkorenbloem

Volkorenbloem wordt gemaakt door volkoren te malen: het bevat tarwezemelen en gluten. Volkorenbloem is zwaarder en voedzamer dan gewone bloem. Brood gemaakt met volkorenbloem is gewoonlijk klein van afmeting. Dus vele recepten combineren gewoonlijk volkorenbloem en broodmeel om de beste resultaten te bereiken.

4. Zwarte tarwebloem

Zwarte tarwebloem, ook "ruwe bloem" genoemd, is een soort hoogvezelige bloem die vergelijkbaar is met volkorenbloem. Om een grote maat te krijgen na het rijzen, dient het in combinatie met een grote hoeveelheid broodmeel gebruikt te worden.

5. Cakemeel

Cakemeel wordt gemaakt van zachte tarwe of tarwe met een laag proteïnegehalte te malen. Het wordt speciaal gebruikt voor het maken van cake. Verschillende soorten meel schijnen hetzelfde te zijn. De feitelijke

prestaties van gist of de absorbeerbaarheid van verschillende soorten meel kunnen grote verschillen vertonen naar groeigebieden, groeiredenen, maalproces en houdbaarheid. U kunt op de lokale markt bloem kiezen van verschillende merken om deze te testen, te proeven en te vergelijken. U kunt uiteindelijk die soort kiezen die volgens uw eigen ervaring en smaak het beste resultaat oplevert.

6. **Maïsmeel en haver**

Maïsmeel en haver worden gemaakt door respectievelijk maïs of haver te malen. Beiden zijn bijkomende ingrediënten voor het maken van grof brood en om de smaak en structuur te verbeteren.

7. **Suiker**

Suiker is een zeer belangrijk ingrediënt om zoete smaak en kleur toe te voegen aan het brood. Het helpt broodgist als voeding. Er wordt hoofdzakelijk witte suiker gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of basterdsuiker kunnen gebruikt worden voor speciale vereisten.

8. **Gist**

Gist doorloopt een klef gistingsproces, en produceert dan kooldioxide, laat het brood uitzetten en maakt de vezels in het brood zacht. Het snel werken van gist heeft echter koolhydraten in suiker en bloem nodig als voeding.

1theelepel actieve droge gist = 3/4 theelepels instant gist

5theelepels actieve droge gist = 3.75 theelepels instant gist

2theelepels actieve droge gist = 1.5 theelepels instant gist

Gist dient in de koelkast bewaard te worden omdat het bederft bij hoge temperaturen. Controleer voor gebruik de datum en houd de houdbaarheid in de gaten. Zet het zo snel mogelijk na ieder gebruik terug in de koelkast. Het niet rijzen van het brood wordt meestal veroorzaakt door dode gist.

Onderstaand wordt uitgelegd hoe u kunt controleren of uw gist vers en actief is of niet.

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

2. Voeg 1 theelepel witte suiker toe en roer goed. Strooi 2 theelepels gist over het water.

3. Plaats de maatkop gedurende ongeveer 10 minuten op een warme plaats. Roer het water niet.

4. Het mengsel dient op te schuimen tot een volle maatbeker. Anders is de gist dood of inactief.

9. **Zout**

Zout is nodig om de smaak en korstkleur van het brood te verbeteren. Maar zout kan ook de werking van gist tenietdoen. Gebruik nooit teveel zout in een recept. Als u geen zout wil gebruiken kunt u het overslaan. Brood zonder zout zal groter zijn.

10. **Eieren**

Eieren kunnen de structuur van het brood verbeteren, de voedingswaarde verhogen en het brood groter maken. Ze voegen tevens een speciale eiersmaak toe aan brood. Wanneer u eieren gebruikt dienen ze gebroken en gelijkmatig geroerd te worden.

11. **Vet, boter en plantaardige olie**

Vet kan brood zacht maken en de houdbaarheid verlengen. Boter dient gesmolten of in kleine stukjes gesneden te worden voor gebruik, zodat het gelijkmatig geroerd wordt wanneer u het uit de koelkast haalt.

12. **Bakpoeder**

Bakpoeder wordt hoofdzakelijk gebruikt om het Extra Snel brood en cake te laten rijzen. Het heeft geen rijstijd nodig en produceert gas dat luchtballen veroorzaakt of verzacht de structuur van het brood. De werking is gebaseerd op een chemisch principe.

13. **Soda**

Hetzelfde principe als hiervoor. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.

14. **Water en ander vocht**

Water is een essentieel ingrediënt bij het brood maken. In het algemeen is een watertemperatuur tussen 20°C en 25°C het beste. Maar de watertemperatuur dient van 45 - 50°C te zijn om de rijssnelheid te bereiken om Extra Snel brood te maken. Het water kan vervangen worden door verse melk of water gemengd met 2% melkpoeder, wat de smaak en de kleur van de korst kan verbeteren. Sommige recepten gebruiken sappen om de broodsmak te verbeteren, zoals appelsap, sinaasappelsap, citroensap enz.

GEWICHT VAN DE INGREDIËNTEN

Een belangrijke stap om goed brood te maken is het gebruik van de juiste hoeveelheden ingrediënten. Het wordt sterk aanbevolen om een maatbeker of maatlepel te gebruiken om de hoeveelheden nauwkeurig af te meten daar dit een grote invloed op het brood heeft.

1. **Afmeten vloeibare ingrediënten**

Water, verse melk of melkpoederoplossingen dienen afgemeten te worden met een maatbeker.

Lees het niveau van de maatbeker horizontaal af.

Wanneer u slaolie of andere ingrediënten afmeet, reinig dan de maatbeker zorgvuldig voordat u deze voor andere ingrediënten gebruikt.

2. **Afmeten droge ingrediënten**

Droog poeder dient normaal en los bewaard te worden. Veeg de bovenkant van de maatbeker gelijkmatig af om een juiste meting te garanderen.

3. **Volgorde van de ingrediënten**

De volgorde van de ingrediënten dient zorgvuldig te worden nageleefd. In het algemeen is de volgorde: vloeibare ingrediënten, eieren, zout en melkpoeder enz. Wanneer de ingrediënten in de pan zijn gedaan mag de bloem niet volledig nat zijn. De gist mag alleen op de droge bloem geplaatst worden. Daarnaast mag de gist het zout niet aanraken. Nadat de bloem gedurende enige tijd is geknead herinnert een pieptoon u eraan om fruitingrediënten aan het mengsel toe te voegen. Als de fruitingrediënten te vroeg worden toegevoegd zal dit de smaak verminderen na een lange mengtijd. Wanneer u een lange vertragingstijd gebruikt voeg dan nooit bederfelijke ingrediënten toe zoals eieren of fruitingrediënten.

PROBLEEMOPLOSSING

No.	Probleem	Reden	Oplossing
1	Vlammen uit het ventilatiegat tijdens het bakken	Sommige ingrediënten kleven aan het hitte element of nabij, voor eerste gebruik, olie blijft op de vlakke van het hitte element	Haal de stekker van de broodmaker uit het stopcontact en reinig het verwarmingselement. Let op dat u zich niet verbrandt. Voer bij het eerste gebruik de droge werking uit en open het deksel.
2	Brood bodem korst is te dik	Te lang warm houden of in de pan laten van het brood, waardoor teveel water verloren is gegaan	Neem brood snel uit zonder het warm te houden.
3	Het is zeer moeilijk om het brood uit te nemen	Kneder kleeft vast aan de as van de broodpan	Doe heet water in de broodpan nadat het brood is uitgenomen. Dompel de kneder gedurende 10 minuten onder en neem hem dan uit en reinig hem.
4	Ingrediënten worden niet gelijkmatig geroerd en het bakken is slecht	1. keuze menuprogramma is onjuist	Selecteer het juiste menuprogramma
		2. Verschillende keren openen van het deksel tijdens het gebruik. Het brood wordt droog, geen bruine korstkleur	Open het deksel niet tijdens het laatste rijzen
		3. Roerweerstand is te hoog, hierdoor kan de kneder bijna niet ronddraaien en voldoende roeren	Controleer gat van de kneder gat. Neem de broodpan uit en laat het apparaat leek draaien. Indien de situatie niet verbetert neem dan contact op met de geautoriseerde onderhoudsfaciliteit.
5	Scherf "H:HH" na indrukken "START / STOP (START / STOP)"toets	De temperatuur in de broodmaker is te hoog om brood te maken.	Druk de START / STOP (START / STOP) toets en neem de stekker uit het stopcontact. Neem dan de broodpan uit en open het deksel tot de brood maker is afgekoeld
6	Geluid van de motor is hoorbaar maar deeg wordt niet gekneet	Broodpan is onjuist vastgezet of deeg is te groot om geroerd te worden	Controleer of de brood pan juist is vastgezet, deeg is gemaakt naar recept en de ingrediënten gewogen zorgvuldig
7	Brood is te groot en duwt tegen het deksel	Teveel gist of bloem of teveel water of omgevingstemperatuur is te hoog	Controleer de omstandigheden en verminder de hoeveelheden in overeenstemming met de aanwijzingen
8	Brood is te klein of brood heeft geen hoogte	Geen gist of de hoeveelheid gist is niet genoeg; gist kan een lage activiteit hebben omdat de watertemperatuur te hoog is of de gist is gemengd met zout, of de omgevings temperatuur is te laag	Controleer de hoeveelheid en prestatie van de gist, verhoog de omgevingstemperatuur naar behoefte.
9	Deeg is zo groot dat het over de broodpan heen loopt	De hoeveelheden vocht of gist zijn te hoog.	Verminder de hoeveelheid vloeistof en verbeter de starheid van het deeg

10	Brood zakt in het midden in tijdens het bakken	1. gebruikte bloem is niet zwaar genoeg en kan het deeg niet laten rijzen	Gebruik broodmeel of ander sterk meel.
		2. gist rijst te snel of temperatuur van de gist is te hoog	Gist wordt gebruikt bij kamertemperatuur
		3. overtollig water maakt het deeg te nat en zacht.	Pas de hoeveelheid water in het recept aan in overeenstemming met het absorptievermogen
11	Brood is zeer groot en structuur is te dicht	1. teveel bloem of te weinig water	Gebruik minder bloem of meer water
		2. teveel fruitingrediënten of teveel volkorenbloem	Verminder de hoeveelheid overeenkomstige ingrediënten en voeg meer gist toe
12	Midden van het brood is hol bij het snijden	1. Teveel water of gist of geen zout	Verminder de hoeveelheid water of gist en controleer het zout
		2. watertemperatuur is te hoog	Controleer de watertemperatuur
13	Buitenkan van het brood zit vast aan droog poeder	1. er zitten sterk kleverige ingrediënten in het brood zoals boter en bananen e.d.	Voeg geen sterk kleverige ingrediënten toe aan het brood.
		2. onvoldoende beweging door tekort aan water	Controleer water en de mechanische constructie van de broodmaker
14	Korst is te dik en de kleur is te donker tijdens maken van cakes en voedsel met overmatig suiker	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een grote invloed op het maken van brood; de kleur wordt donker door teveel suiker	Als de kleur te donker is voor het recept met een overmaat aan suiker, druk dan 5 - 10 minuten voor de ingestelde eindtijd op start / stop om het programma te onderbreken. U dient het brood of de cake gedurende ongeveer 20 minuten met gesloten deksel in de broodpan te houden voordat u het eruit haalt

BROODMAKER KOOKBOOK

1 Kop (CUP) = 250 ml

1 eetlepel (tbsp) = 15 ml

1 Zakje Droge gist = 8g

1 eetlepel (tbsp) = 3 theelepels (tsp)

1 theelepel (tsp) = 5ml

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning : 230V ~ 50Hz
Vermogensopname : 600W



INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het normale huishoudelijke afval verwijderd worden, maar moet afgegeven worden op een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking maakt u daarop attent.

De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking herbruikbaar. Met het hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van recycling van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

Gelieve bij het gemeentebestuur informatie te vragen over het bevoegde verzamelpunt.

GARANTIE BEPALINGEN

U heeft 2 jaar garantie op technische defecten na aankoop datum.

Wat niet onder garantie valt :

- * Het gebruik; voor niet normaal huishoudelijk gebruik (het apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik)
- * Een oorzaak die aan het apparaat vreemd is, zoals;
Schade die opgelopen werd bij het transport of ingevolge een verkeerde behandeling zoals deuken, krassen, afgebroken onderdelen.
Installatie fouten bijv. (verkeerde spanning).
- * Storingen ten gevolge van o.a. ondeskundig gebruik, stof/pluisvorming in/aan het apparaat w.o. verstoppingen van o.a.(indien van toepassing) luchtcirculatie, filters, als mede breuk in kunststof, rubber, glas, wat anders dan bij normaal gebruik defect is geraakt; zulks ter beoordeling van service monteur of importeur.

U heeft twee jaar garantie op het apparaat na aankoop datum, de garantie is alleen dan geldig indien een geldig aankoop bewijs kan worden getoond.

Garantie rechten op het apparaat zijn niet overdraagbaar.

Indien apparaten ter reparatie worden aangeboden dienen deze schoon te zijn, anders kan behandeling voor reparatie worden geweigerd.

1. WIT BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	250ml	300ml
Zout	1.5 tlp	2 tlp
Suiker	2 tlp	2.5 tlp
Harde tarwegriesmeel	120g	150g
Broodmeel	270g	350g
Droge gist	1 1/4tlp	1 1/2 tlp
Olie	2tlp	2 1/2tlp
Programma : FRANS		

2. NOTEN- & ROZIJNENBROOD		
Tip: Voeg de rozijnen en noten toe na het geluidssignaal		
Tijdens de tweede kneedfase.		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water of melk	250ml	330ml
Margarine of boter	2tlp	21/2tlp
Zout	1 1/2 tlp	2 tlp
Suiker	2 tlp	2 1/2tlp
Broodmeel	450g	520g
Droge gist	1 1/5tlp	1 1/2tlp
Rozijnen	50g	75g
Gemalen walnoten	30g	40g
Programma: BASIS		

3. GROF WIT BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Melk	280ml	330ml
Margarine of boter	1 1/2tlp	2tlp
Zout	1 tlp	1tlp
Suiker	2 tlp	3tlp
Grof Broodmeel	380g	510g
Droge gist	1 tlp	1tlp
Programma: BASIS		

4.VOLKOREN BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	250ml	320ml
Margarine of boter	11 /2tlp	2tlp
Zout	1 tlp	1 tlp
Suiker	1 tlp	1 tlp
Broodmeel	200g	260g
Tarwe volkorenbloem	200g	260g
Droge gist	tlp	1 1/4tlp
Programma: VOLKORENBROOD		

5. TRADITIONEEL WIT BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	250ml	330m
Margarine of boter	1tlp	1 1/2tlp
Zout	1tlp	1 3/4 tlp
Droge melk	1 1/2 tlp	2tlp
Suiker	1 1/2tlp	2 tlp
Broodmeel	450g	520g
Droge gist	1 1/4tlp	1 1/2 tlp
Programma: BASIS		

6. ITALIAANS WIT BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	220ml	280ml
Zout	1tlp	1tlp
Margarine of boter	2 1/2tlp	3tlp
Suiker	2 1/2 tlp	3 tlp
Broodmeel	300g	400g
Maïsgriesmeel	80g	100g
Droge gist	1 1/2tlp	1 3/4tlp
Programma: SANDWICH		

7. ZOET BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Verse melk	210ml	230ml
Margarine of boter	11/2tlp	2tlp
Eieren	1	2
Zout	1 tlp	1tlp
Honing	1 1/2 tlp	2tlp
Suiker	3 tlp	4tlp
Broodmeel	450g	520g
Droge gist	1 tlp	1 1/4tlp
Programma: ZOET		

8. AARDAPPEL BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water of Melk	170ml	230ml
Margarine of boter	1 1/2 tlp	2tlp
Eieren	1	1
Pureer aardappelen	120g	150g
Zout	1 tlp	1 1/2 tlp
Suiker	2 tlp	3 tlp
Broodmeel	380g	460g
Droge gist	1tlp	1 1/4tlp
Programma: BASIS		

9.GROF BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Groffe bloem	400 gr	460 gr
Water	240ml	310ml
Zout	1tlp	1tlp
Olie	1 1/2tlp	2tlp
Broodmeel	380g	500g
Suiker	3/4tlp	1tlp
Droge gist	1 1/4ts	1 1/2tlp
Programma: FRANS		

10.IERS SODA BROOD	
Boter melk	220ml
Eieren	2
Olie	2tlp
Patentbloem	500g
Suiker	1/2Kop
Bak soda	1tlp
ZoutSalt	1/2ts
Rozijn	1Kop
Programma : SNEL	

11.RIJST BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Rijst kookwater	230ml	300ml
Broodmeel	400g	520g
Rond graan rijst-ruw gewicht	35g	50g
Suiker	3tlp	4tlp
Droge gist	0,9tlp	1 tlp
Olie	1tlp	1 1/2tlp
Programma: BASIS		

12.WORTEL BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	250ml	310ml
Broodmeel	450g	520g
Fijn gesenden wortels	56g	70g
Zout	1tlp	1tlp
Suiker	2tlp	2 1/2tlp
Droge gist	1tlp	1 1/4tlp
Programma: BASIS		

13. EXTRA-SNEL PESTO BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water, 48C of 110F(warm)	270ml	340ml
Bereide pesto	3tlp	1/2kop
Droge melk	1 1/3tlp	2tlp
Suiker	1 1/3tlp	2tlp
Zout	1/2tlp	2/3tlp
Broodmeel	380g	500g
Droge gist	3tlp	4tlp
Programma: EXTRA-SNEL		

14. BOSBES WALNOOT BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Melk	120ml	160ml
Eieren	2	2
Boterolie	4tlp	5tlp
Suiker	4tlp	5tlp
Zout	1 1/2tlp	2tlp
Citroenschil	3/4tlp	1tlp
Broodmeel	380g	500g
Walnoten gekapt	40g	60g
Droge gist	1 tlp	1 1/4 tlp
Programma: ZOET		

15. TARWE BROOD

GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	150ml	220ml
Suiker	2 1/2tllp	3tllp
Zout	1 tlp	1 tlp
Boter of Margarine	1 1/2tllp	2tllp
Honing	1tllp	1 1/2tllp
Eieren	2	2
Volkorenbloem	380g	500g
Droge gist	2 1/2tllp	4tllp

Programma: VOLKORENBROOD**16. MAIS BROOD**

Melk	120ml
Eieren	3
Margarine of boter	1/3kop
Suiker	1/4kop
Zout	1tlp
Patentbloem	350g
Maïsmeel	140g
Bak Poeder	5tlp

Programma: SNEL**17. VIJG & WALNOOT BROOD**

GEWICHT/LOAF SIZE	675 gr	900 gr
Water	250ml	10ml
Broodmeel	330g	460g
Roggemeel	75g	100g
Zout	1tlp	1tlp
Olie	1 tllp	2 tllp
Fijn gesneden droge vijgen	35g	50g
Gehakte walnoot	35g	50g
Honing	1tllp	1 1/2tllp

Programma: BASIS**18. KLASSIEK FRANS BROOD**

GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	230ml	300ml
Zout	1 tlp	1 1/3 tlp
Suiker	3/4 tllp	1 tllp
Broodmeel	390g	500g
Droge gist	11/4 tlp	1 1/2 tlp
Olie	1tllp	2tllp

Programma: FRANS**19. EXTRA-SNEL KAAS-GEKNAKT PEPER BROOD**

GEWICHT	675 gr	900 gr
Water, 48C of 110F (warm)	230ml	300ml
Zachte geitenkaas	40g	55g
Droge melk	2tllp	3tllp
Zout	2/3tllp	1tlp
Suiker	2tllp	3tllp
Geknakte zwarte peper	1tllp	1 1/3 tllp
Broodmeel	410g	520g
Droge gist	3tlp	4tlp
Olie	1 tllp	2tllp

Programma:EXTRA-SNEL**20. RIJK ZOET BROOD**

GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	120ml	190ml
Eieren	2	3
Olie	2tllp	3tllp
Suiker	2tllp	3tllp
Zout	1 1/2tllp	2tlp
Broodmeel	400g	520g
Rozijnen	50g	75g
Droge gist	1 tlp	1 1/2tllp

Programma: ZOET**21.KANEEL ROZIJN NOOT BROOD**

GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	220ml	270ml
Olie	2tllp	3tllp
Kaneel	3/4tllp	1tlp
Donkere bruine suiker	1tllp	1 1/3tllp
Rozijnen	60g	80g
Noten	60g	80g
Zout	1 1/2tllp	2tlp
Broodmeel	350g	460g
Droge gist	1tllp	1 1/4 tlp

Programma: ZOET

22. SANDWICH BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	220ml	300ml
Margarine of boter	1½tllp	2tllp
Zout	1½tllp	2tllp
Suiker	1tllp	1 1/2tllp
Broodmeel	380g	500g
Droge gist	1 1/4tllp	1 1/2tllp
Programma: Sandwich		

23. VAKANTIE BROOD		
GEWICHT	675 gr	900 gr
Water	100ml	120ml
Melk	140ml	180ml
Olie	2tllp	3tllp
Zout	1 1/2tllp	2tllp
Suiker	4tllp	5tllp
Broodmeel	380g	500g
Walnoten gekapt	60g	80g
Droge gist	1 1/2tllp	1 3/4tllp
Programma: ZOET		

Marmelade

Het is makkelijk om jams of marmelades te maken met de broodbakmachine, zelfs wanneer u nog nooit marmelade hebt gemaakt. Zelfs als u nooit eerder marmelade 950g hebt gemaakt, is het de moeite waard om het te proberen. U kunt er zeker van zijn dat u smakelijke marmelades maakt.

Begin als volgt:

Was vers, rijp fruit. Schil de appels, perziken, peren en ander fruit met een harde schil.

Gebruik steeds de aanbevolen hoeveelheden, omdat deze precies bepaald zijn voor het JAM programma, anders loopt de marmelade het risico om te vroeg te koken of over te lopen.

Weeg het fruit, snij het in kleine stukjes (max. 1cm) of voeg de 2:1 gelatinesuiker toe in de aangegeven hoeveelheden.

Gebruik absoluut geen gewone suiker of 1:1 gelatine suiker, omdat de jam dan niet dik genoeg wordt.

Meng het fruit met de suiker en start het programma dat volledig automatisch loopt.

Na 1'20" klinkt het geluidssignaal. U kunt de marmelade in glazen potten doen. Sluit het deksel goed.

24. AARDBEIENJAM	
Gewassen en gereinigde verse aardbeien, in stukken gesneden of gepureerd.	900g
2:1 Gelatine suiker	500g
Citroensap	1tllp
Meng alle ingrediënten in the pan met een plastic spatel.	
Selecteer het JAM programma en start.	
Verwijder de suikerresten van de zijkant van de pan met een spatel.	
Neem de pan met ovenhandschoenen uit het apparaat nadat het geluidssignaal heeft geklonken.	
Giet de marmelade in glazen potten en sluit ze goed.	

25. BESENJAM	
Ontdooide diepgevroren bessen	
2:1 gelatinesuiker	500g
Citroensap	1tllp
Meng alle ingrediënten in de pan.	
Selecteer het JAM programma en start.	
Verwijder de suikerresten aan de zijkant van de container met een spatel.	
Neem de pan met ovenhandschoenen uit het apparaat nadat het geluidssignaal heeft geklonken.	
Giet de marmelade in glazen potten en sluit ze goed.	

26. SINAASAPPELJAM	
Gepelde en dun gesneden sinaasappelen	900g
Gepelde en dun gesneden citroenen	100g
2:1 gelatine suiker	500g
Pel de sinaasappelen en citroenen en snij ze in stukjes.	
Voeg de suiker toe en meng alle ingrediënten in de container.	



MACHINE À PAIN

Manuel d'instructions



Everglades	EV 215

☆ Lisez et conservez ces instructions pour consultation future

MACHINE À PAIN

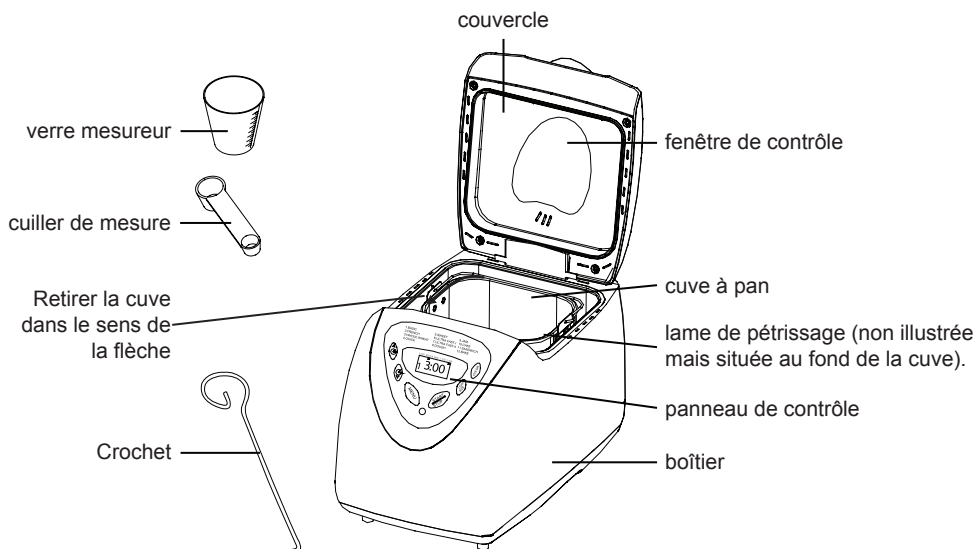
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

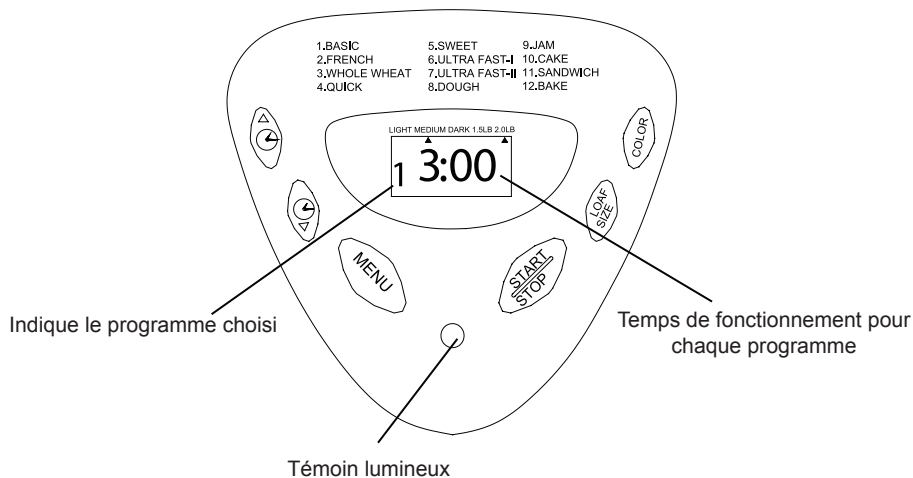
1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant utilisation, veuillez vous assurer que la tension de votre prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, si l'appareil disfonctionne, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner l'appareil à votre fabricant ou à votre agent dépositaire agréé le plus proche afin de le faire examiner, réparer ou afin d'en effectuer les réglages électriques ou mécaniques.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
5. Afin de vous protéger contre les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les prises ou encore le boîtier dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il ne sert pas, avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon pendre d'un bord de table ou entrer en contact avec une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à mobilité réduite ou ayant des déficiences sensorielles ou mentales; des personnes manquant d'expérience ou de connaissances sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si des consignes d'utilisation claires leur ont été communiquées.
10. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud, d'un brûleur électrique ou d'un four chaud.
12. Ne pas toucher les parties de l'appareil qui sont en mouvement ou qui tournent pendant l'utilisation.
13. Ne jamais allumer l'appareil sans y avoir au préalable placé correctement la cuve à pain qui doit contenir des ingrédients.
14. Ne jamais donner des coups sur le dessus ou sur les côtés de la cuve à pain pour la retirer car vous risqueriez de l'endommager.
15. Les feuilles d'aluminium ou les autres matériaux similaires ne doivent pas être insérés dans votre machine à pain car ils pourraient prendre feu ou créer un court-circuit.
16. Ne jamais couvrir votre machine à pain d'une serviette ou d'un autre matériau car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir être évacués librement de l'appareil. Un incendie peut se produire si la machine est recouverte ou en contact avec des matériaux combustibles.
17. Ne pas faire fonctionner l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
19. Conservez ces instructions.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE À PAIN



PRÉSENTATION DES FONCTIONS



APRÈS LA MISE SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est connectée à l'alimentation secteur, un signal sonore sera émis et " 3:00" apparaîtra à l'écran d'affichage après un court instant. Mais les deux points entre "3" et "00" ne clignotent pas en continu. Les points fléchés sur **0,900kg** et **MEDIUM (MOYEN)**. Il s'agit d'un réglage par défaut.

F

START / STOP (DÉPART / ARRÊT)

Pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton "START / STOP" ("DÉMARRER / ARRÊTER"). Un bref signal sonore sera émis et les deux points de l'affichage de l'heure commenceront à clignoter et le témoin lumineux clignotera, le programme démarrera. Après la départ du programme, tout autre bouton est désactivé à l'exception du bouton "START / STOP" (DÉMARRER / ARRÊTER).

Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton "START / STOP" (DÉMARRER / ARRÊTER) pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore confirme que le programme a été éteint. Cette fonction vous aidera à éviter toute interruption accidentelle du fonctionnement du programme.

MENU (MENU)

Il est utilisé pour régler différents programmes. À chaque fois que vous appuyez sur ce bouton (un court bip sonore sera émis), le programme change. Appuyez en continu sur ce bouton et les 12 programmes s'afficheront en boucle sur l'écran d'affichage LCD. Sélectionnez le programme désiré. Les fonctions des 12 programmes sont expliquées ci-dessous.

1. **Basic (Basique):** pétrir, lever et cuire le pain normal. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour plus de saveur.
2. **French (pain français):** pétrir, lever et cuire avec un temps de levée plus long. Le pain qui est cuit sur ce programme est habituellement plus croustillant et sa texture est plus légère.
3. **Whole wheat (Pain Complet)** pétrir, lever et cuire le pain à la farine complète. Le temps de préchauffage de ce réglage est plus long afin de permettre au grain d'absorber l'eau et de gonfler. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction différée car cela donne de mauvais résultats.
4. **Quick (Rapide):** pétrir, lever et cuire un pain sans bicarbonate de soude et sans levure. Le pain qui est cuit sur ce réglage est habituellement plus petit et de texture dense.
5. **Sweet (Sucré):** pétrir, lever et cuire le pain sucré. Pour cuire le pain sucré et en obtenir une croûte croustillante.
6. **Ultra fast-I (Ultra rapide-I):** pétrir, lever et cuire un pain de 0,675g mais pour une durée moins longue. Normalement le pain qui est fabriqué sous ce programme est plus petit et plus dur que s'il est préparé avec le programme **Quick** (rapide).
7. **Ultra fast-II (Ultra rapide-II):** identique à ci-dessus mais s'applique au pain de 0,900kg.
8. **Dough (Pâte):** pétrir et lever mais sans cuire. Retirez la pâte et façonnez-la en petits pains, en pizza, en pains vapeur, etc.
9. **Jam** (Confiture): pour cuire des confitures et des marmelades.
10. **Cake (Gâteau):** pétrir, lever et cuire un pain ; lever sans bicarbonate de soude et sans levure.
11. **Sandwich (Sandwich):** pétrir, lever et cuire des sandwichs. Pour cuire du pain dont la texture est légère et la croûte plus fine.
12. **Bake (Cuire):** uniquement pour cuire, ne pétrir pas et ne lève pas la pâte ; sert aussi à augmenter le temps de cuisson des réglages sélectionnés.

COLOR(COULEUR)



À l'aide du bouton, vous pouvez sélectionner la couleur de la croûte: **LIGHT**, **MEDIUM** ou **DARK (LEGER, MOYEN, NOIR)**. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur désirée.

LOAF SIZE (TAILLE DU PAIN)

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que la durée totale peut varier selon la taille du pain.

DIFFÉRÉ (TEMPS + OR TEMPS -)

Si vous désirez arrêter immédiatement votre appareil, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps différé.

Vous devez choisir le temps de cuisson de votre pain en appuyant sur "" ou sur "". Veuillez noter que le temps différé doit inclure le temps de cuisson du programme. C'est-à-dire qu'une fois le temps écoulé,

F

le pain chaud pourra être servi. Le programme et les degrés (la couleur désirée) doivent d'abord être sélectionnés puis vous devez appuyer sur "⌚" ou "⌚" pour augmenter ou diminuer le temps différé par 10 minutes. Le temps différé maximum est de 13 heures.

Exemple: Il est maintenant 8h30 du soir et vous désirez que votre pain soit prêt pour le lendemain matin à 7heures, c'est-à-dire à 10h30, sélectionnez votre menu, la couleur désirée de la croûte, la taille du pain puis appuyez sur "⌚" ou "⌚" pour insérer la durée jusqu'à ce que 10:30 apparaisse à l'écran d'affichage LCD. Appuyez ensuite sur le bouton **STOP / START (DÉPART / ARRÊT)** pour activer le programme différé. Vous verrez les deux points clignoter à l'écran d'affichage LCD et le compte à rebours affichera le temps restant. Votre pain frais sera prêt à 7heures le lendemain matin. Si vous ne désirez pas sortir le pain immédiatement, la fonction de conservation au chaud pendant une 1h se déclenchera.

REMARQUE: Pour la cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients qui périssent facilement comme les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc.

CONSERVER AU CHAUD

Le pain peut automatiquement être conservé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous désirez sortir le pain, éteignez le programme à l'aide du bouton **START / STOP (DÉPART / ARRÊT)**.

MÉMOIRE

Si l'alimentation a été coupée lors de la préparation du pain, le processus continuera automatiquement lorsque le courant reviendra dans les 15 minutes qui suivront sans que vous ayez à appuyer sur le bouton **START / STOP (DÉPART / ARRÊT)**. Si la coupure dépasse 15 minutes, la mémoire ne pourra pas conserver les données et vous devrez redémarrer le processus de préparation du pain, mais si la préparation de la pâte est au stade du pétrissage uniquement lorsque la coupure de courant se produit, vous pouvez appuyer directement sur le bouton **START / STOP (DÉPART / ARRÊT)** pour reprendre le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

L'appareil peut fonctionner correctement à des températures variées, mais il peut y avoir une différence de taille du pain selon que la température de la pièce est très chaude ou très froide. Nous vous conseillons de maintenir la température de la pièce entre 15°C et 34°C.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

1. Si l'affichage indique "H:HH" après que le programme a débuté, (voir figure 1 comme ci-dessous), la température à l'intérieur de l'appareil est toujours élevée. Le programme doit alors être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir de 10 à 20 minutes.
2. Si l'affichage indique "E:EE" après que vous avez appuyé sur le bouton **START / STOP (DÉPART / ARRÊT)** (voir la figure 2 ci-dessous), le capteur de température est déconnecté. Veuillez faire vérifier soigneusement le capteur par un expert agréé.

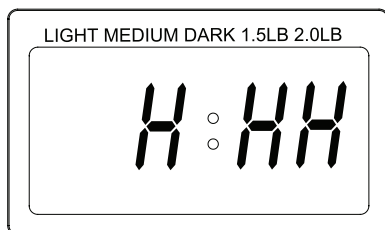


Figure 1

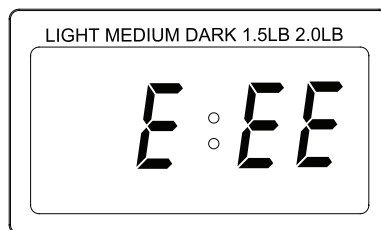


Figure 2

F

Pour la première utilisation

1. Veuillez vous assurer que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents et qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Nettoyez toutes les pièces en respectant la section '**Nettoyage et Maintenance**'
3. Réglez la machine à pain sur le mode cuisson et cuire à vide pendant environ 10 minutes. Après refroidissement nettoyez-la encore une fois.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les ainsi l'appareil sera prêt à l'emploi.

COMMENT FAIRE DU PAIN

1. Mettez la cuve en place et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant qu'elle est en bonne position. Fixez la lame de pétrissage sur les axes d'entraînement. Tournez la lame de pétrissage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic vous indiquant qu'elle est en place. Il est conseillé de remplir les trous de margarine qui résiste à la chaleur avant de fixer la lame de pétrissage. Cela permettra d'éviter que la pâte colle sous les pétrisseurs et ces derniers pourront être ainsi retirés du pain facilement.
2. Placez les ingrédients dans la cuve à pain. Veuillez vous conformer aux instructions de la recette. Normalement l'eau ou la substance liquide doit être mise en premier puis vous devez ajouter le sucre, le sel, la farine, veuillez toujours ajouter la levure ou la levure chimique en dernier. Si la pâte est épaisse et qu'elle contient beaucoup de seigle ou une portion de blé complet, nous vous conseillons d'inverser l'ordre d'entrée en scène des ingrédients c'est-à-dire de remplir d'abord de levure sèche et de farine et enfin de liquide afin de faciliter le pétrissage.
REMARQUE: les quantités maximales de farine et de levure que vous pouvez utiliser dépendent de la recette.
3. Avec votre doigt, faites un petit trou dans la farine. Ajoutez-y la levure. Assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou avec le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant murale.
5. Appuyez sur le bouton **MENU (MENU)** pour sélectionner le programme désiré.
6. Appuyez sur le bouton **COLOR (COULEUR)** pour sélectionner la couleur de la croûte désirée.
7. Appuyez sur le bouton **LOAF SIZE (TAILLE DU PAIN)** pour sélectionner la taille désirée. (0,675kg ou 0,900kg).
8. Réglez le temps différé en appuyant sur le bouton "⌚" ou "🕒". Vous pouvez sauter cette étape si vous désirez que l'appareil démarre automatiquement.
9. Appuyez sur le bouton **START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT)** pour mettre en marche.
10. Pour les programmes **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET** et **SANDWICH (basique, pain français, complet, sucré et sandwich)**, un long signal sonore sera émis pendant l'opération. Il vous invite à ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients. Il est possible que la vapeur s'échappe par les ouvertures de ventilation du couvercle pendant le processus de cuisson. Ceci est normal.
11. Une fois que le processus est terminé, vous entendrez 10 signaux sonores. Vous pouvez appuyer sur le bouton **START / STOP (DEPART / ARRET)** pendant environ 3-5 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et utilisez des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée de la cuve à pain. Tournez le pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, soulevez la cuve verticalement et sortez-la de l'appareil.
12. Utilisez ensuite une spatule non adhésive pour détacher doucement les côtés du pain de la cuve.
Attention: La cuve à pain et le pain peuvent être très chauds ! Veuillez toujours manipuler avec précaution et utilisez des gants pour four.
13. Retournez la cuve à pain sur un plan de travail propre et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.
14. Retirez soigneusement le pain de la cuve et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes avant de le découper.
15. Si vous êtes en dehors de la pièce ou si vous avez appuyé sur le bouton **START / STOP (DÉMARRAGE / ARRÊT)** à la fin de l'opération, le pain sera automatiquement conservé au chaud

pendant 1 heure et ensuite cette fonction s'arrêtera.

16. Lorsque l'appareil est hors d'utilisation, veuillez débrancher le cordon d'alimentation.

REMARQUE: Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour retirer la lame de pétrissage qui est sous le pain. Le pain sera très chaud, ne pas retirer la lame avec les mains.

INTRODUCTION SPÉCIALE

1. Pour faire des pains rapidement

Les pains qui sont préparés rapidement sont sans levure chimique et sans bicarbonate de soude qui est activé par l'humidité et la chaleur. Pour des pains préparés rapidement mais parfaitement, il est conseillé de mettre les liquides au fond de la cuve à pain et les ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial des pâtes à pains rapides, les ingrédients secs peuvent adhérer aux coins de la cuve. Il sera peut-être alors nécessaire d'aider la machine à ce qu'elle ne produise pas de grumeaux. Si c'est le cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

2. À propos du programme ultra rapide

L'appareil peut faire du pain en 1 heure avec le programme **Ultra fast (Ultra rapide)**. Ces deux réglages permettent de faire du pain en 58 minutes et le pain a une texture un peu plus dense. Le réglage ultra rapide I sert à cuire du pain d'un poids de 0,675KG alors que le réglage ultra rapide II sert à cuire du pain d'un poids de 0,900kg. Veuillez noter que l'eau doit être chaude et que la température doit être comprise entre 48 - 50°C; vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau a une importance décisive sur la performance de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne lèvera pas à la taille attendue ; si la température est trop élevée, l'effet de la levure sera perdu avant que le pain lève ce qui aura un effet très important sur la performance de la cuisson.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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

- Cuve à pain:** Frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser d'objets coupants ou abrasifs et ce afin de protéger le revêtement non-adhésif. La cuve doit être complètement séchée avant l'installation.
- Lame de pétrissage:** Si la lame de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, veuillez remplir le récipient d'eau chaude et laissez-le tremper pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur pourra ensuite être facilement retiré pour être nettoyé. De même, veuillez essuyer soigneusement la lame à l'aide d'un chiffon humide en coton. Veuillez noter que la cuve à pain ainsi que la lame de pétrissage sont des composants qui peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Couvercle et fenêtre de contrôle:** nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Corps:** essuyez doucement la surface extérieure du corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez aucun nettoyant abrasif pour nettoyer l'appareil car cela pourrait endommager la surface polie. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche et placez la cuiller et le pétrisseur dans le tiroir. Fermez ensuite le couvercle.

INTRODUCTION SUR LES INGRÉDIENTS POUR FAIRE DU PAIN

1. Farine à pain

La farine à pain contient une grande quantité de gluten (elle peut donc être appelée farine à taux élevé en gluten qui contient beaucoup de protéines). Elle est très élastique et permet au pain de ne pas baisser après avoir levé. Comme le contenu de gluten est plus élevé que dans la farine normale, elle peut donc être utilisée pour faire de gros pains dont la texture de la mie est meilleure. La farine à pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain.

2. Farine normale

La farine normale est un mélange de blé bien sélectionné tendre et dur et elle s'utilise spécialement pour préparer rapidement du pain et des gâteaux.

3. Farine complète

La farine complète est fabriquée en moulant le blé complet qui contient l'enveloppe du blé et le gluten.

F

La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine normale. Le pain fabriqué avec de la farine de blé complet est habituellement de petite taille. C'est pourquoi certaines recettes associent la farine de blé complet et la farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

4. Farine de blé complet noir

La farine de blé noir aussi appelée 'farine brute' est une farine riche en fibres similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir un pain de grosse taille après qu'il a levé, il faut l'associer à une portion de farine à pain.

5. Préparation pour pâte à gâteaux

La préparation pour pâte à gâteaux est fabriquée en moulant du blé tendre ou du blé contenant peu de protéines, qui est spécialement utilisé pour fabriquer des gâteaux. Différentes farines semblent être identiques. Cependant la performance de la levure ou l'absorbabilité des différentes farines diffère largement selon les zones d'agriculture, les conditions, le processus de mouture et de stockage de la farine. Vous pouvez choisir différentes marques de farines dans votre supermarché local pour les essayer, les goûter et les comparer et choisir celle qui correspondra au mieux à vos propres expériences et goûts.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont fabriquées en moulant respectivement le maïs et l'avoine. Elles sont toutes les deux des ingrédients complémentaires qui entrent dans la fabrication du pain complet afin de rehausser la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important car il donne un goût sucré et une certaine couleur au pain. Tout en alimentant la levure du pain. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre glace peuvent être utilisés pour des besoins spécifiques.

8. Levure

La levure passe par un procédé terreux et écumeux puis produit du dioxyde de carbone ce qui permet au pain de lever et à la mie d'être tendre. Cependant, comme la levure gonfle rapidement, elle a besoin d'hydrate de carbone qui est contenu dans le sucre et la farine.

1càc de levure sèche active= 3/4 càc de levure chimique

5càc de levure sèche active= 3,75càc de levure chimique

2càc de levure sèche active= 1,5 càc de levure chimique

La levure doit être conservée au réfrigérateur car elle risquerait de ne plus être utilisable si vous la laissez à température élevée. Avant utilisation, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Conservez-la dans le bas de votre réfrigérateur aussitôt après utilisation. Normalement, si le pain ne lève pas cela est lié au fait que la levure n'est plus bonne.

Les procédés ci-dessous vous permettront de vérifier si votre levure est fraîche et active ou non.

1. mettre 1/2 tasse d'eau chaude (45 - 50°C) dans un verre mesureur.

2. Mettre 1 càc de sucre blanc dans le verre et bien remuer, puis saupoudrer 2càc de levure sur l'eau.

3. Placer le verre mesureur dans un endroit chaud pendant environ 10min. Ne pas remuer l'eau.

4. La mousse s'élèvera et formera 1 tasse. Sinon, cela signifie que la levure n'est plus bonne et qu'elle est inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire car il apporte de la saveur au pain et il lui donne une croûte colorée. Mais le sel peut aussi empêcher l'action de la levure. Ne jamais utiliser trop de sel dans une recette. Si vous ne désirez pas mettre de sel, n'en mettez pas. Le pain sera plus large sans sel.

10. Oeufs

Les œufs peuvent améliorer la texture, rendre le pain plus nourrissant et en augmenter la taille et donner une saveur spéciale au pain. Lorsque vous ajoutez des œufs, vous devez ôter la coquille et bien les remuer.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse rend le pain plus moelleux et permet de le conserver plus longtemps. Lorsque vous sortez le beurre du réfrigérateur, vous devez le faire fondre ou le couper en petits morceaux avant de l'utiliser afin de faciliter le mélange.

12. Levure chimique

On utilise la levure chimique principalement pour lever la pâte pour la préparation de pain rapide et de gâteaux. En effet, elle n'a pas besoin de lever et elle produit du gaz formant des bulles ou elle ramollit la texture du pain grâce à un principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Principe identique à celui qui est décrit ci-dessus. Peut aussi être utilisé en complément de la levure chimique.

14. Eau et autre liquide

L'eau est un élément essentiel dans la fabrication du pain. De manière générale, la température de l'eau doit être comprise entre 20°C et 25°C. Mais la température de l'eau doit être comprise entre 45-50°C pour que la vitesse de levée soit rapide afin de pouvoir faire rapidement du pain. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2% de lait en poudre ce qui permettra de rehausser la saveur du pain et de lui donner une plus belle couleur. Certaines recettes utilisent parfois du jus afin de rehausser le goût du pain, du jus de pomme, d'orange, de citron par exemple.

POIDS DES INGRÉDIENTS

Une des étapes importantes dans la fabrication d'un bon pain c'est la bonne quantité d'ingrédients à utiliser. Il est vivement conseillé d'utiliser un verre mesureur, une cuiller de mesure afin d'obtenir la bonne quantité sinon le résultat ne sera attendu variera.

1. Peser les ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou le lait en poudre doivent être mesurés à l'aide de verres mesureurs.

Veillez observer le niveau du verre mesureur à l'œil et horizontalement.

Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez d'abord soigneusement le verre mesureur.

2. Mesurer la levure

La levure doit être conservée dans des conditions naturelles et aérées, levez doucement le bec verseur pour garantir une mesure précise.

3. Entrée en scène des ingrédients

L'entrée en scène des ingrédients doit être observé. En général, l'ordre est : ingrédients liquides, œufs, sel et poudre de lait, etc. Lorsque vous mettez les ingrédients, la farine ne doit pas être complètement humidifiée. La levure peut uniquement être mise dans la farine sèche. La farine ne doit pas entrer en contact avec le sel. Après que la farine a été pétrie pendant un moment un bip sonore vous signalera qu'il faut ajouter les fruits au mélange. Si vous ajoutez les fruits trop tôt, la saveur sera réduite car le mélange aura été trop long. Lorsque vous diffusez le départ de plusieurs, ne jamais ajouter les ingrédients périssables comme les œufs et les fruits.

GUIDE DE DÉPANNAGE

N°	Problème	Cause	Solution
1	De la fumée sort du trou de ventilation lors de la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à d'autres parties. Lors de la première utilisation, de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant.	Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur et nettoyez l'élément chauffant mais veillez à ne pas vous brûler. Lors de la première utilisation, faites fonctionner à sec et ouvrez le couvercle.
2	Le dessous du pain est trop épais	Le pain à été conservé au chaud et il a reposé dans la cuve pendant trop longtemps et il a donc perdu trop d'eau	Retirez le pain aussitôt sans le conserver au chaud

F

3	Il est très difficile de retirer le pain	Le pétrisseur est fermement collé à l'axe de la cuve à pain	Après avoir retiré le pain, mettez de l'eau dans la cuve à pain et immergez le pétrisseur pendant 10 minutes puis retirez-le et nettoyez-le.
4	Les ingrédients sont mal mélangés et la cuisson n'est pas correcte	1. le menu du programme sélectionné est incorrect	Sélectionnez le bon menu du programme
		2. après opération, l'ouverture du couvercle à plusieurs reprises rendra le pain sec et il sa croûte ne pourra pas dorer.	Ne pas ouvrir le couvercle à la dernière levée
		3. La résistance permettant de remuer est trop importante et le pétrisseur ne peut alors pas tourner et remuer les ingrédients de manière adéquate	Vérifiez le trou du pétrisseur, puis retirez la cuve à pain et faites tourner sans charge. Si le problème n'est pas résolu, contactez votre centre de service agréé.
5	L'écran d'affichage indique "H:HH" après pression du bouton "START / STOP" (DEPART / ARRET)	La température de l'appareil est trop élevée pour faire du pain.	Appuyez sur le bouton "START/STOP" (DEPART/ARRET) et débranchez l'appareil de la prise secteur, puis retirez la cuve à pain et ouvrez le couvercle pour laisser refroidir l'appareil
6	J'entends le bruit du moteur mais la pâte n'est pas mélangée	La cuve à pain est mal fixée ou la pâte est trop grosse pour pouvoir être mélangée	Vérifiez si la cuve à pain est bien fixée, si la pâte a été préparée en respectant la recette et si les ingrédients ont été pesés correctement
7	La taille du pain est tellement grosse qu'elle pousse le couvercle	Il y a trop de levure ou de farine ou encore trop d'eau ou la température est trop élevée	Vérifiez les éléments ci-dessus, réduisez la quantité en fonction
8	La taille du pain est tellement petite qu'il n'a pas levé	Il n'y a pas de levure ou la quantité de levure est insuffisante. De plus, la levure peut avoir une mauvaise action car la température de l'eau est trop élevée ou la levure est mélangée au sel ou la température environnante est trop basse.	Vérifiez la quantité et la performance de la levure, augmentez la température de l'environnement en fonction.
9	La pâte est trop grosse et dépasse de la cuve	La quantité de liquides est tellement importante qu'elle ramollit la pâte et il y a aussi trop de levure.	Réduisez la quantité de liquides et améliorez la rigidité de la pâte

10	Le pain tombe au milieu lors de la cuisson de la pâte	1. la farine ne contient pas de levure suffisamment forte pour faire lever la pâte	Utilisez de la farine à pain ou de la levure suffisamment forte.
		2. la levure agit trop vite ou sa température est trop élevée	La levure est utilisée sous la température de la pièce
		3. L'excès d'eau humidifie trop la pâte et la ramollit.	Selon la capacité d'absorption de l'eau, adaptez la quantité d'eau à la recette
11	Le poids du pain est très élevé et il est trop dense	1. il y a trop de farine ou pas assez d'eau	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau
		2. il y a trop de fruits ou trop de farine de blé complet	Réduisez la quantité des ingrédients correspondants et augmentez la quantité de levure
12	Le milieu est creux après avoir coupé le pain	1. Il y a trop d'eau ou de levure ou pas de sel	Adaptez correctement la quantité d'eau et de sel
		2. la température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain adhère à la matière sèche	1. il y a trop d'ingrédients contenant du gluten dans le pain : du beurre ou des bananes par exemple, etc.	N'ajoutez pas d'aliments contenant trop de gluten au pain.
		2. le mélange ne contient pas la quantité adéquate d'eau	Vérifiez la quantité d'eau et la mécanique de l'appareil
14	La croûte est trop épaisse et la couleur est trop noire lors de la cuisson de gâteaux ou d'aliments qui contiennent trop de sucre	Les différentes recettes et les différents aliments auront un résultat différent sur la fabrication du pain. La couleur devient très noire s'il y a beaucoup de sucre	Si la couleur est très noire car la recette contient trop de sucre, appuyez sur le bouton départ / arrêt pour avancer le programme de 5 - 10min par rapport au temps de cuisson recommandé. Avant de retirer le pain, vous devez conserver le pain ou le gâteau dans une cuve à pain pendant environ 20 minutes en fermant le couvercle

MACHINE À PAIN - LIVRE DE RECETTES

1 TASSE	=	250 ml	1 càs	=	3càc
1 càs	=	15 ml	1 càc	=	5ml
1 paquet de levure sèche	=	8g			

F

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement : 230V ~ 50Hz
Puissance absorbée : 600W



INDICATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage.

Vous apportez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veillez vous adresser à la municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

GARANTIE

Vous avez 2 ans de garanties concernant les défauts techniques après achat des appareils.

Pas inclus dans la garantie:

- * Autre qu'une utilisation domestique normale (cet appareil est pour une utilisation seule domestique).
- * Les causes qui ne sont pas liées à l'appareil, Les dommages causés lors du transport ou à cause d'un mauvais usage comme les bosses, les scratches, les pièces cassées. Une erreur d'installation (comme les mauvais voltages).
- * Un mal fonctionnement à cause d'un usage impropre sur l'appareil entre autres en bloquant la circulation d'air, ou en cassant le plastique, le caoutchouc, le verre qui autre qu'une utilisation normale, est considéré comme faute. Cela est jugé par un homme du service.

Vous avez 2 ans de garanties sur les défauts techniques sur un appareil après la date d'achat, la garantie est seule valide si une facture d'achat peut être montrée.

Les garanties sont strictement personnelles.

Si un appareil est offert pour entretien, cela demande à être clair, autrement le service peut être refusé.

1. PAIN BLANC NATURE		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	250ml	300ml
Sel	1,5 càc	2 càc
Sucre	2 càs	2,5 càs
Semoule de blé dur	120g	150g
Farine à pain	270g	350g
Levure sèche	1 1/4 càc	1 1/2 càc
Huile	2 càs	2 1/2 càs
Programme: FRANÇAIS		

2. NOIX & RAISINS PAIN		
Conseil: Ajoutez les raisins secs et les noix après le signal sonore		
Pendant la seconde phase de pétrissage.		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau ou lait	250ml	330ml
Margarine ou beurre	2 càs	2 1/2 càs
Sel	1 1/2 càc	2 càc
Sucre	2 càs	2 1/2 càs
Farine à pain	450g	520g
Levure sèche	1 1/5 càc	1 1/2 càc
Raisins	50g	75g
Noix concassées	30g	40g
Programme: BASIQUE		

3. PAIN AUX CÉRÉALES		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Lait	280gml	330ml
Margarine ou beurre	1 1/2 càs	2 càs
Sel	1 càc	1 càc
Sucre	2 càs	3 càs
Farine à pain aux céréales	380g	510g
Levure sèche	1 càc	1 càc
Programme: BASIQUE		

4. PAIN AU BLÉ COMPLET		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	250ml	320ml
Margarine ou beurre	1 1/2 càs	2 càs
Sel	1 càc	1 càc
Sucre	1 càc	1 càc
Farine à pain	200g	260g
Farine complète	200g	260g
Levure sèche	càc	1 1/4 càc
Programme: COMPLET		

5. PAIN BLANC TRADITIONNEL		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	250ml	330ml
Margarine ou beurre	1 càs	1 1/2 càs
Sel	1 càc	1 3/4 càc
Lait en poudre	1 1/2 càs	2 càs
Sucre	1 1/2 càs	2 càs
Farine à pain	450g	520g
Levure sèche	1 1/4 càc	1 1/2 càc
Programme: BASIQUE		

6. PAIN BLANC ITALIEN		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	220ml	280ml
Sel	1 càc	1 càc
Margarine ou beurre	2 1/2 càs	3 càs
Sucre	2 1/2 càc	3 càc
Farine à pain	300g	400g
Semoule de maïs	80g	100g
Levure sèche	1 1/2 càc	1 3/4 càc
Programme: SANDWICH		

7. PAIN SUCRÉ		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Lait frais	210ml	230ml
Margarine ou beurre	1 1/2 càs	2 càs
Œufs	1	2
Sel	1 càc	1 càc
Miel	1 1/2 càs	2 càs
Sucre	3 càs	4 càs
Farine à pain	450g	520g
Levure sèche	1 càc	1 1/4 càc
Programme: SUCRÉ		

F

8. PAIN À LA POMME DE TERRE		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau ou lait	170ml	230ml
Margarine ou beurre	1 1/2 càs	2càs
Œufs	1	1
Purée de pommes de terre bouillies	120g	150g
Sel	1 càc	1 1/2 càc
Sucre	2 càs	3 càs
Farine à pain	380g	460g
Levure sèche	1càc	1 1/4càc
Programme: BASIQUE		

9.PAIN AUX CÉRÉALES		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Farine aux céréales	400G	460G
Eau	240ml	310ml
Sel	1càc	1càc
Huile	1 1/2càs	2càs
Farine à pain	380g	500g
Sucre	3/4càs	1càs
Levure sèche	1 1/4càc	1 1/2càc
Programme: FRANÇAIS		

10.PAIN IRLANDAIS		
Babeurre	220ml	
Œufs	2	
Huile	2càs	
Farine usages multiples	500g	
Sucre	1/2 d'une tasse	
Bicarbonate de soude	1càs	
Sel	1/2ts	
Raisins secs	1 tasse	
Programme: RAPIDE		

11.PAIN AU RIZ		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau de cuisson du riz	230ml	300ml
Farine à pain	400g	520g
Poids du riz rond non cuit	35g	50g
Sucre	3 càc	4 càc
Levure sèche	0.9 càc	1 càc
Huile	1càs	1 1/2càs
Programme: BASIQUE		

12.PAIN AUX CAROTTES		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	250ml	310ml
Farine à pain	450g	520g
Carottes finement râpées	56g	70g
Sel	1càc	1càc
Sucre	2càs	2 1/2càs
Levure sèche	1 càc	1 1/4 càc
Programme: BASIQUE		

13. PRÉPARATION ULTRA RAPIDE DE PAIN AU PESTO		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau 48C ou 110F (chaud).	270ml	340ml
Pesto préparé	3càs	1/2 tasse
Lait en poudre	1 1/3càs	2càs
Sucre	1 1/3càs	2càs
Sel	1/2càc	2/3càc
Farine à pain	380g	500g
Levure sèche	3càc	4càc
Programme: ULTRA RAPIDE		

14. PAIN AUX CANNEBERGES & AUX NOIX		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Lait	120ml	160ml
Œufs	2	2
Beurre	4càs	5càs
Sucre	4càs	5càs
Sel	1/2 càc	2 càc
Zestes de citron	3/4 càc	1 càc
Farine à pain	380g	500g
Noix concassées	40g	60g
Levure sèche	1 càc	1 1/4 càc
Programme: SUCRÉ		

15. PAIN AU BLÉ		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	150ml	220ml
Sucre	2 1/2 càs	3 càs
Sel	1 càc	1 càc
Beurre ou margarine	1 1/2 càs	2 càs
Miel	1 càs	1 1/2 càs
Oeufs	2	2
Farine complète	380g	500g
Levure sèche	2 1/2càc	4càc
Programme: COMPLET		

16. PAIN AU MAÏS	
Lait	120ml
Œufs	3
Margarine ou beurre	1/3 d'une tasse
Sucre	1/4 d'une tasse
Sel	1càc
Farine usages multiples	350g
Farine de maïs	140g
Levure chimique	5càc
Programme: RAPIDE	

17. Pain aux figues & aux noix		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	250ml	10ml
Farine à pain	330g	460g
Farine de seigle	75g	100g
Sel	1 càc	1 càc
Huile	1 càs	2 càs
Figues sèches finement coupées	35g	50g
Noix concassées	35g	50g
Miel	1càs	1 1/2càs
Programme: BASIQUE		

19. PRÉPARATION ULTRA RAPIDE DE PAIN AU FROMAGE ET AU GRAINS DE POIVRE CONCASSÉS		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau,48C ou 110F (chaud)	230ml	300ml
Fromage de chèvre à tartiner	40g	55g
Lait en poudre	2càs	3càs
Sel	2/3càc	1càc
Sucre	2càs	3càs
Grains de poivre noir concassés	1càs	1 1/3 càs
Farine à pain	410g	520g
Levure sèche	3càc	4càc
Huile	1 càc	2càs
Programme: Ultra rapide		

20. PAIN SAVOUREUX SUCRÉ		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	120ml	190ml
Œufs	2	3
Huile	2càs	3càs
Sucre	2càs	3càs
Sel	1'1/2càc	2càc
Farine à pain	400g	520g
Raisins secs	50g	75g
Levure sèche	1 càc	1 1/2 càc
Programme: SUCRÉ		

21. PAIN AUX NOIX RAISINS SECS ET CANNELLE		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	220ml	270ml
Huile	2càs	3càs
Cannelle	3/4càc	1càc
Sucre noir	1càs	1'1/3càs
Raisins secs	60g	80g
Noix	60g	80g
Sel	1'1/2càc	2càc
Farine à pain	350g	460g
Levure sèche	1càc	1 1/4 càc
Programme: SUCRÉ		

F

22. PAIN SANDWICH		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	220ml	300ml
Margarine ou beurre	1 1/2càs	2càs
Sel	1 1/2càc	2càc
Sucre	1càs	1 1/2càs
Farine à pain	380g	500g
Levure sèche	1 1/4càc	1 1/2càc
Programme: SANDWICH		

23. PAIN DE FÊTE		
TAILLE DU PAIN	0,675KG	0,900KG
Eau	100ml	120ml
Lait	140ml	180ml
Huile	2càs	3càs
Sel	1 1/2càc	2càc
Sucre	4càs	5càs
Farine à pain	380g	500g
Noix concassées	60g	80g
Levure sèche	1 1/2càc	1 3/4càc
Programme: SUCRÉ		

Marmelade

C'est facile de préparer des confitures ou des marmelades avec votre machine à pain. Même si vous n'avez jamais fait de marmelade dans une machine à pain auparavant. Si vous n'avez jamais essayé de faire de la marmelade (950g), c'est le moment d'essayer. Il est certain que vous préparerez des marmelades savoureuses. Procédez comme suit:

Lavez les fruits frais et mûrs. Pelez les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits dont la peau est dure,

Toujours respecter les doses car elles sont précisément déterminées pour le programme CONFITURE.

Sinon la marmelade pourrait bouillir trop tôt ou déborder.

Pesez les fruits, coupez-les en petits morceaux (max 1cm) ou ajoutez du sucre gélifiant 2 :1 aux quantités indiquées.

Ne pas utiliser de sucre normal ou de sucre gélifiant 1 :1 car la confiture ne serait pas suffisamment consistante.

Mélangez les fruits au sucre et démarrez le programme. Après 1h20, un signal sonore est émis, vous pourrez remplir vos pots de marmelade Fermez bien vos pots.

24. CONFITURE DE FRAISES	
Lavez les fraises fraîches et coupez-les ou réduisez-les en purée	900g
Sucre gélifiant 2:1	500g
Jus de citron	1 càs
Mélangez tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'une spatule en plastique. Sélectionnez le programme CONFITURE et démarrez. Retirez le reste de sucre sur les parois du récipient à l'aide d'une spatule. Lorsqu'un signal sonore est émis, retirez le récipient de l'appareil à l'aide de gants de cuisine. Mettre la marmelade dans des pots et fermez-les bien.	

25. CONFITURE DE BAIES	
Baies décongelées	
Sucre gélifiant 2:1	500g
Jus de citron	1càs
Mélangez tous les ingrédients dans le récipient. Sélectionnez le programme CONFITURE et démarrez. Retirez le reste de sucre sur les parois du récipient à l'aide d'une spatule. Lorsqu'un signal sonore est émis, retirez le récipient de l'appareil à l'aide de gants de cuisine. Mettez la marmelade dans des pots et fermez-les bien.	

26. CONFITURE D'ORANGES	
Oranges pelées et finement coupées	900g
Citrons pelés et finement coupés	100g
Sucre gélifiant 2 :1	500g
Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en morceaux. Ajoutez le sucre et mélangez tous les ingrédients dans le récipient.	



BREADMAKER

Instruction Manual



Everglades	EV 215

☆ Read and retain these instructions for future reference

BREADMAKER

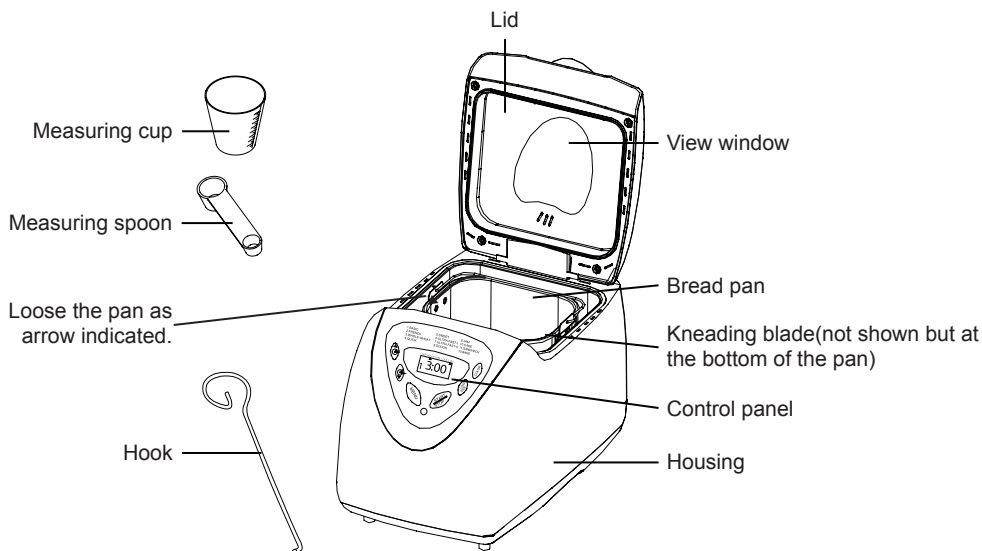
IMPORTANT SAFEGUARDS:

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

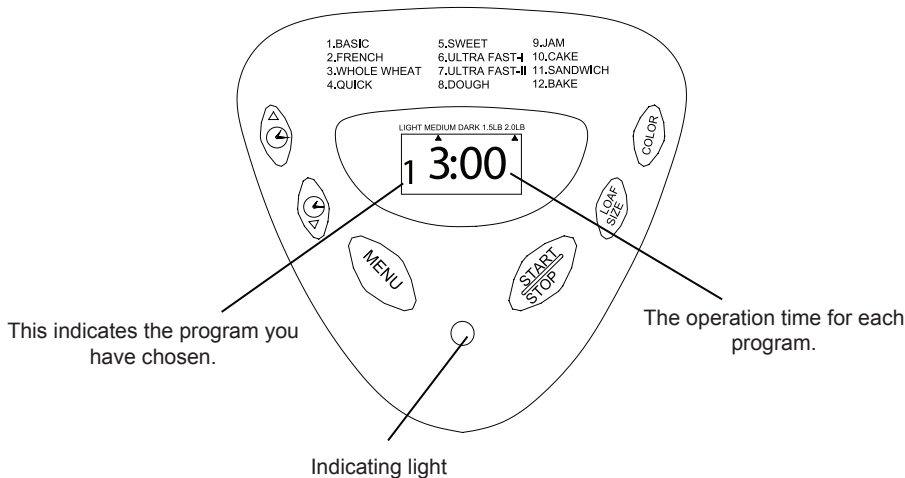
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREAD MAKER



FUNCTION INTRODUCTION



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is connected to the mains power, a beep will be heard and " 3:00" appears on the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to **2.0LB** and **MEDIUM**. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the “**START / STOP**” button once. A short beep will be heard and the two dots on the time display begin to flash and the **Indicating light** lights up, the program starts. Any other button is deactivated except the “**START / STOP**” button after a program has begun.

To stop the program, press the “**START / STOP**” button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

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

1. **Basic:** kneading, rising and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French:** kneading, rising and baking with a longer rising time. The bread baked in this program usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rising and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rising and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked with this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rising and baking the sweet bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **Ultra fast-I:** kneading, rising and baking 1.5LB loaf in a shortest time. Usually the bread made in this program is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
7. **Ultra fast-II:** the same as above, but applicable for 2.0LB loaf.
8. **Dough:** kneading and rising, but without baking. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza and steamed bread, etc.
9. **Jam:** boiling jams and marmalades.
10. **Cake:** kneading, rising and baking; rising with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rising and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rising; also used to increase the baking time on selected settings

COLOR





With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.



LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note that the total operation time may vary with the different loaf size.

DELAY (TIME + OR TIME -)

If you want the appliance to stop working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the “” or “”. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread which can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, and then press “” or “” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes, select your menu, color, loaf size and then press the “” or “” to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP / START** button to activate this delay program. You

can see the dot flashing and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the next morning. If You don't want to take out the bread immediately, the 1-hour keeping warm time starts.

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

KEEP WARM

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

MEMORY

If the power supply has broken off during the course of bread making, the process of bread making will continue automatically within 15 minutes, even without pressing the **START / STOP** button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, but if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START / STOP**" directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

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

WARNING DISPLAY

1. If the display shows "**H:HH**" after the program has been started, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "**E:EE**" after you have pressed **START / STOP**, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please have the sensor be checked carefully by authorized expert.

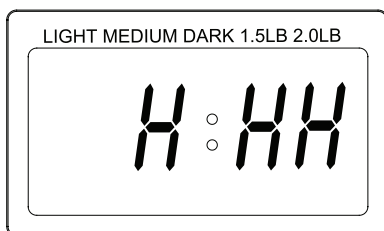


Figure 1

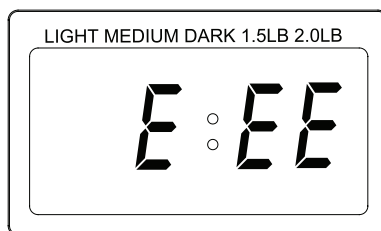


Figure 2

FOR THE FIRST USE

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

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, and turn it clockwise until it clicks into correct position. Fix the kneading blade

- onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.

Note: for the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.
 3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation. Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
 4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
 5. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
 6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
 7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (1.5LB or 2.0LB).
 8. Set the delay time by pressing the “” or “” button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
 9. Press the **START / STOP** button to start working.
 10. For the programs of **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET** and **SANDWICH**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
 11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START / STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anticlockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
 12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
 13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
 14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
 15. If you are out of the room or have not pressed **START / STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and it will then stop further keeping warm.
 16. When not in use or after completely operation, unplug the power cord.

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

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

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

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with **Ultra fast** program. These 2 settings can bake bread in 58 minute, and the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 1.5LB bread while Ultra fast II is for 2.0LB. Please note that the water should be hot water at 48 - 50°C, and you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. **Bread pan:** Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. **Kneading blade:** If the kneading blade is difficult to remove from the axle, fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. **Lid and window:** clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. **Housing:** gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, and is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer. Finally close the lid.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

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

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat; it contains wheat skin and gluten. whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is made of grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike. Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experience and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively. They both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps yeast bread as nourishment. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, and then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

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

5tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast

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

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature. Before use check the date

and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

1. pour 1/2 cup warm water (45 - 50°C) into a measuring cup.
 2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir well, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
 3. Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
 4. The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.
9. **Salt**
Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.
10. **Egg**
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.
11. **Grease, butter and vegetable oil**
Grease can make bread soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior to use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.
12. **Baking powder**
Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rising time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.
13. **Soda**
The same principle as above. It can be also used in combination with baking powder.
14. **Water and other liquid**
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is most proper. But the water temperature should be within 45 - 50°C for achieving rising speed for making Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS WEIGHT

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.

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

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently with blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed; generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs and fruit ingredient.

TROUBLESHOOTING GUIDE

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Disconnect the bread maker from the mains power supply and clean the heat element, but be careful not to burn yourself. During the first use, conduct dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time, as a result water has lost too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, and then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2. After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3. Stir resistance is too large, as a result, the kneader almost cannot rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load. If still not normal, contact the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "START / STOP" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "START / STOP" button and disconnect from the mains power, then take bread pan out and open the lid until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly, dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons

8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1. Used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. Too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. Water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1. There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. Stir inadequately for short of water	Check water and mechanical construction of the bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread; baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program 5-10min ahead of intended finishing time. Before removing the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with lid closed

BREADMAKER COOKBOOK

1 CUP	=	250 ml	1 tbsp	=	3tsp
1 tbsp	=	15 ml	1 tsp	=	5ml
1 PACKET DRY YEAST	=	8G			

TECHNICAL DATA

Operating voltage	:	230V ~ 50Hz
Power input	:	600W

**INSTRUCTIONS ON ENVIRONMENT PROTECTION**

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods for disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.

Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WARRANTY

You have 2 years warranty on technical defects after purchase

Not included in warranty :

- * Other than normal domestic use (this appliance is for normal domestic use only).
- * Causes not being related directly to the appliance such as;
Damage occurring during transport or because of wrong usage such as dents, scratches, broken parts.
Installation errors (such as wrong voltage).
- * Malfunctioning because of improper usage, dust/fluff in and on the appliance, amongst others blocking of air circulation, as well as breaking of plastics, rubber, glass which other than by normal use has gone defect, such to be judged by the service man and or importer.

You have 2 year warranty on technical defects on the appliance after date of purchase, warranty is only valid if a valid notice of purchase / invoice can be shown.

Warranty rights are not transferable.

If appliance is offered for servicing it needs to be clean, otherwise service can be refused.

1. WHITE BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	250ml	300ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp
Durum wheat semolina	120g	150g
Bread flour	270g	350g
Dry Yeast	1 1/4tsp	1 1/2 tsp
Oil	2tbsp	2 1/2tbsp
Program: FRENCH		

2. NUT & RAISIN BREAD		
Tip: Add the raisins and nuts after the acoustic signal		
During the second kneading phase.		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water or milk	250ml	330ml
Margarine or butter	2tbsp	2 1/2tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2 1/2tbsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	1 1/5tsp	1 1/2tsp
Raisins	50g	75g
Crushed walnuts	30g	40g
Program: BASIC		

3. COARSE WHITE BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Milk	280gml	330ml
Margarine or butter	1 1/2tbsp	2tbsp
Salt	1 tsp	1tsp
Sugar	2 tbsp	3tbsp
Coarse Bread flour	380g	510g
Dry yeast	1 tsp	1tsp
Program: BASIC		

4. WHOLEMEAL BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	250ml	320ml
Margarine or butter	11 /2tbsp	2tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tsp	1 tsp
Bread flour	200g	260g
Wheat wholemeal flour	200g	260g
Dry yeast	tsp	1 1/4tsp
Program: WHOLE-WHEAT		

5. TRADITIONAL WHITE BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	250ml	330m
Margarine or butter	1tbsp	1 1/2tbsp
Salt	1tsp	1 3/4 tsp
Dry milk	1 1/2 tbsp	2tbsp
Sugar	1 1/2tbsp	2 tbsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	1 1/4tsp	1 1/2 tsp
Program: BASIC		

6. ITALIAN WHITE BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	220ml	280ml
Salt	1tsp	1tsp
Margarine or butter	2 1/2tbsp	3tbsp
Sugar	2 1/2 tsp	3 tsp
Bread flour	300g	400g
Corn semolina	80g	100g
Dry yeast	1 1/2tsp	1 3/4tsp
Program: SANDWICH		

7. SWEET BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Fresh milk	210ml	230ml
Margarine or butter	11/2tbsp	2tbsp
Eggs	1	2
Salt	1 tsp	1tsp
Honey	1 1/2 tbsp	2tbsp
Sugar	3 tbsp	4tbsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4tsp
Program: SWEET		

8. POTATO BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water or Milk	170ml	230ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2tbsp
Eggs	1	1
Mashed boiled potatoes	120g	150g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Bread flour	380g	460g
Dry yeast	1tsp	1 1/4tsp
Program: BASIC		

9.COARSE BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Coarse flour	400G	460G
Water	240ml	310ml
Salt	1tsp	1tsp
Oil	1 1/2tbsp	2tbsp
Bread flour	380g	500g
Sugar	3/4tbsp	1tbsp
Dry yeast	1 1/4ts	1 1/2tsp
Program: FRENCH		

10.IRISH SODA BREAD		
Butter milk	220ml	
Eggs	2	
Oil	2tbsp	
All-purpose flour	500g	
Sugar	1/2Cup	
Baking soda	1tbsp	
Salt	1/2ts	
Raisin	1Cup	
Program: QUICK		

11.RICE BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Rice cooking water	230ml	300ml
Bread flour	400g	520g
Round grain rice-raw weight	35g	50g
Sugar	3tsp	4tsp
Dry yeast	0.9tsp	1 tsp
Oil	1tbsp	1 1/2tbsp
Program: BASIC		

12.CARROT BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	250ml	310ml
Bread flour	450g	520g
Finely diced carrots	56g	70g
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	2tbsp	2 1/2tbsp
Dry yeast	1tsp	1 1/4tsp
Program: BASIC		

13. ULTRA -FAST PESTO BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water, 48C or 110F(warm)	270ml	340ml
Prepared pesto	3tbsp	1/2cup
Dry milk	1 1/3tbsp	2tbsp
Sugar	1 1/3tbsp	2tbsp
Salt	1/2tsp	2/3tsp
Bread flour	380g	500g
Dry yeast	3tsp	4tsp
Program: ULTRA-FAST		

14. CRANBERRY WALNUT BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Milk	120ml	160ml
Eggs	2	2
Butter oil	4tbsp	5tbsp
Sugar	4tbsp	5tbsp
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Lemon peel	3/4tsp	1tsp
Bread flour	380g	500g
Walnuts chopped	40g	60g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp
Program: SWEET		

15. Wheat Bread		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	150ml	220ml
Sugar	2 1/2tbsp	3tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Butter or Margarine	1 1/2tbsp	2tbsp
Honey	1tbsp	1 1/2tbsp
Egg	2	2
Wheat wholemeal flour	380g	500g
Dry yeast	2 1/2tsp	4tsp
Program: WHOLE WHEAT		

16. CORN BREAD	
Milk	120ml
Eggs	3
Margarine or butter	1/3cup
Sugar	1/4cup
Salt	1tsp
All-purpose flour	350g
Commeal	140g
Baking Powder	5tsp
Program: QUICK	

17. Fig & Walnut Bread		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	250ml	10ml
Bread flour	330g	460g
Rye flour	75g	100g
Salt	1tsp	1tsp
Oil	1 tbsp	2 tbsp
Finely cut dry figs	35g	50g
Chopped walnut	35g	50g
Honey	1tbsp	1 1/2tbsp
Program: BASIC		

18. Classic French Bread		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	230ml	300ml
Salt	1 tsp	1 1/3 tsp
Sugar	3/4 tbsp	1 tbsp
Bread flour	390g	500g
Dry Yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Oil	1tbsp	2tbsp
Program: FRENCH		

19. ULTRA-FAST CHEESE-CRACKED PEPPER BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water,48C or110F(warm)	230ml	300ml
Soft goat cheese	40g	55g
Dry milk	2tbsp	3tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp
Sugar	2tbsp	3tbsp
Cracked black pepper	1tbsp	1 1/3 tbsp
Bread flour	410g	520g
Dry yeast	3tsp	4tsp
Oil	1 tbsp	2tbsp
Program: ULTRA-FAST		

20. RICH SWEET BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	120ml	190ml
Eggs	2	3
Oil	2tbsp	3tbsp
Sugar	2tbsp	3tbsp
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Bread flour	400g	520g
Raisins	50g	75g
Dry yeast	1 tsp	1 1/2tsp
Program: SWEET		

21. CINNAMON RAISIN NUT BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	220ml	270ml
Oil	2tbsp	3tbsp
Cinnamon	3/4tsp	1tsp
Dark brown sugar	1tbsp	1 1/3tbsp
Raisins	60g	80g
Nuts	60g	80g
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Bread flour	350g	460g
Dry yeast	1tsp	1 1/4 tsp
Program: SWEET		

22.SANDWICH BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0L
Water	220ml	300ml
Margarine or butter	1 1/2tbsp	2tbsp
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Sugar	1tbsp	1 1/2tbsp
Bread flour	380g	500g
Dry yeast	1 1/4tsp	1 1/2tsp
Program: SANDWICH		

23. HOLIDAY BREAD		
LOAF SIZE	1.5LB	2.0LB
Water	100ml	120ml
Milk	140ml	180ml
Oil	2tbsp	3tbsp
Salt	1 1/2tsp	2tsp
Sugar	4tbsp	5tbsp
Bread flour	380g	500g
Walnuts chopped	60g	80g
Dry yeast	1 1/2tsp	1 3/4tsp
Program: SWEET		

Marmalade

It is easy to make jams or marmalades with the bread Baking machine. Even if you have never made marmalade Baking machine. Even if you have never made marmalade 950g Before, it is worth giving it a try .you can be sure to make Especially tasty marmalades.

Proceed as follows:

Wash fresh, ripe fruit. Peel the apples. Peaches, pears And other hard-peeled fruits.

Always use the recommended doses, as these are precisely determined for the MARMALADE program.

Otherwise the marmalade risks to boil too early or to Spill over.

Weigh the fruit , cut it into small pieces (max 1cm) or add the 2:1 jellifying sugar in the specified quantities.

Do not absolutely use normal sugar or 1:1 jellifying Sugar, as the jam will not be thick enough.

Mix the fruit with the sugar and start the program that runs completely automatically.

After 1'20" the acoustic signal is given .you can fill the marmalade into glass jars. Close the jars well.

24. STRAWBERRY JAM	
Washed and cleaned fresh strawberries, either cut into pieces or pureed	900g
2:1 jellifying sugar	500g
Lemon juice	1tbsp
Mix all the ingredients in the container with a plastic scraper. Select the MARMLEDE program and start. Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula. When the acoustic signal is given , take the container out of the appliance with oven cloths. Fill the marmalade into glass jars and close them well.	

25. BERRY JAM	
Thawed deep-frozen berries	
2:1 jellifying sugar	500g
Lemon juice	1tbsp
Mix all the ingredients in the container. Select the MARMALADE program and start. Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula. When the acoustic signal is given ,take the container Out of the appliance with oven cloths. Fill the marmalade into glass jars and close them well.	

26. ORANGE JAM	
Peeled and thinly diced oranges	900g
Peeled and thinly diced lemons	100g
2:1 jellifying sugar	500g
Peel the oranges and lemons and cut them into pieces. Add the sugar and mix all the ingredients in the container.	



-
- DE** Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- NL** Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of om gebruikt te worden door personen zonder ervaring en/of met een gebrekkige kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die voor hun veiligheid instaat of van die persoon instructies hebben gekregen hoe ze het apparaat moeten gebruiken. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- FR** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles en sont sous surveillance ou on reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez toujours les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- GB** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-