

The logo features the word "SUPERIOR" in a bold, sans-serif font, with a stylized graphic of three intersecting lines to its left. Below it, the words "Design" and "Brotbackautomat" are stacked in a similar bold, sans-serif font.

SUPERIOR
Design
Brotbackautomat

(3003149 - 3003150)
Hergestellt von:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim) für:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2, D-77656 Offenburg

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14€/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

SUPERIOR
Design
Brotbackautomat

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*



BEDIENUNGSANLEITUNG
USER MANUAL

DESIGN BROTBACKAUTOMAT

BEDIENUNGSANLEITUNG



Modell: XBM1139S

**INHALTSVERZEICHNIS / BEDIENUNGSANLEITUNG
FÜR BROTTBACKAUTOMAT /
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

D

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE		4
EINFÜHRUNG	ANSCHLIEßEN AN DIE STECKDOSE	7
	STARTEN/BEENDEN	7
	MENÜ	7
	FARBE	7
	BROTMENGE	8
	ZEIT+ ODER ZEIT –	8
	WARMHALTEN	8
	SPEICHER	8
	UMGEBUNGSTEMPERATUR	8
	WARNANZEIGEN	8
ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME		9
BROTBACKEN		9
SONDERFUNKTIONEN	SCHNELLPROGRAMM	10
	EXTRA-SCHNELLPROGRAMM	10
REINIGUNG UND WARTUNG		10
HINZUFÜGEN VON ZUTATEN ZUM BROTTBACKEN		11
ABMESSEN DER ZUTATEN		12
TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG		13
REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTTBACKAUTOMATEN		15
ENTSORGUNGSHINWEISE		18
SERVICEADRESSE		18

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR BROTTBACKAUTOMAT

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

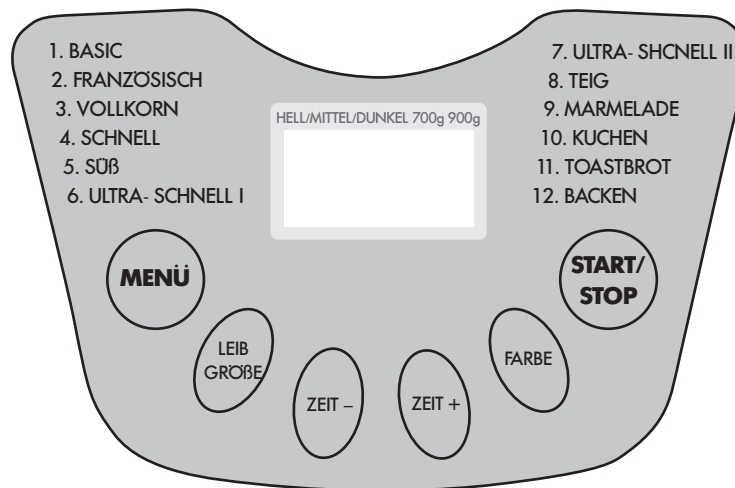
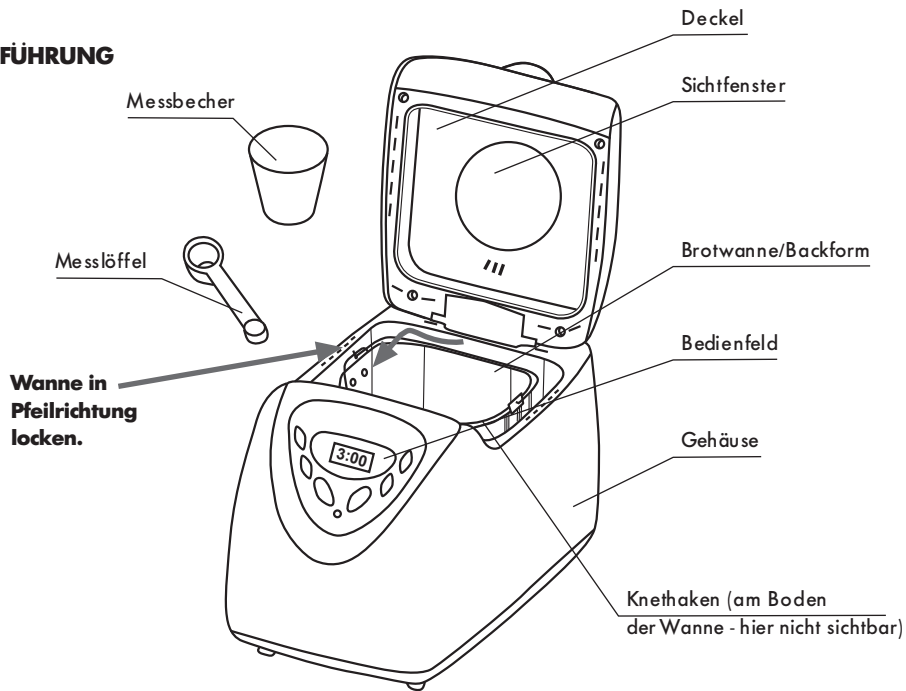
D

- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist, können Deckel und Außenfläche sehr heiß werden. Berühren Sie nur die Griffe und Schalter. Verwenden Sie bei Bedarf Topfhandschuhe
- Verwenden Sie beim Entnehmen von erhitzten Speisen Topflappen. Um Verbrennungen durch austretenden Dampf zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel bitte stets auf einer dem Gesicht und den Händen abgewandten Seite.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Verwenden Sie kein Wasser, um brennende Speisen oder Geräteteile zu löschen. Ersticken Sie das Feuer mit einem feuchten Lappen. **Sofort den Netzstecker ziehen!**
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf. Niemals in einen heißen Ofen stellen.
- Den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand abdecken. Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können. Bei Kontakt mit brennbaren Stoffen besteht Brandgefahr.
- Der Brotbackautomat darf nicht für andere Zwecke als die vorgeschriebenen betrieben werden. Bitte bedenken Sie, dass bei einer falschen Bedienung oder einer Zweckentfremdung eine Haftung unsererseits für evtl. Schäden nicht übernommen werden kann.
- Bei der Handhabung des Brotbackautomaten wenden Sie nie Gewalt an. Wenn sich Teile des Gerätes nicht ohne Gewalt benutzen lassen, dann ist ein Fachmann gefragt.
- Niemals bewegliche oder rotierende Teile des Gerätes berühren, wenn der Backvorgang läuft.
- Das Gerät niemals einschalten, wenn die Brotwanne nicht ordnungsgemäß eingelegt und mit Zutaten befüllt ist.
- Zum Schutz vor Brand oder Kurzschlüssen niemals Metallfolie oder sonstige Materialien in den Brotbackautomat einführen.
- Zum Entfernen der Brotwanne niemals von oben oder seitlich auf die Brotwanne schlagen. Diese kann hierdurch beschädigt werden.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

EINFÜHRUNG

D

EINFÜHRUNG



ANSCHLIEßEN AN DIE STECKDOSE / STARTEN / BEENDEN / MENÜ / FARBE

D

ANSCHLIEßEN AN DIE STECKDOSE

Sobald der Brotbackautomat an die Steckdose angeschlossen ist, ertönt ein Piepton. Nach kurzer Zeit erscheint in der Anzeige "3:00". Der Doppelpunkt zwischen der "3" und "00" blinkt nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf **900 g** und **MITTEL**. Dies ist die Standardeinstellung.

STARTEN/BEENDEN

Wie startet oder beendet man ein ausgewähltes Programm?

Zum Starten des Programms einmal die Taste "**Starten/Stop**" drücken. Es ertönt ein kurzer Piepton, und der Doppelpunkt in der Anzeige beginnt zu blinken. Die Betriebsleuchte leuchtet auf, und das Programm startet. Nachdem das Programm gestartet ist, sind alle Tasten bis auf "**Starten/Stop**" deaktiviert.

Zum Beenden des Programms die Taste "**Starten/Stop**" für ca. 3 Sekunden drücken, bis ein Piepton das Programmende bestätigt. Hiermit wird ein unbeabsichtigtes Ausschalten des Programms verhindert.

MENÜ

Über das Menü werden die unterschiedlichen Programme eingestellt. Durch jede Betätigung der Taste "Menü" findet ein Programmwechsel statt (begleitet durch einen kurzen Piepton). Wird die Taste nacheinander 12 Mal betätigt, erscheinen im LCD-Display die unterschiedlichen 12 Menüs. Wählen Sie nun das gewünschte Programm aus. Nachfolgend finden Sie eine kurze Erläuterung der 12 vorgegebenen Programme:

1. **BASIC:** Kneten, gehen lassen und backen von normalem Brot. Je nach Geschmack können Zutaten hinzugegeben werden.
2. **Französisch:** Kneten, gehen lassen und backen mit längerer Aufgehzeit. Das Brot erhält eine knusprige Kruste und leichte Konsistenz.
3. **Vollkorn:** Kneten, gehen lassen und backen von Vollkornbrot. Hier ist die Vorheizzeit länger, damit das Korn im Wasser quellen und aufgehen kann. Es wird empfohlen, unter diesem Programm die Funktion "Zeitschaltuhr" nicht zu verwenden, da dies zu schlechten Backergebnissen führen kann.
4. **Schnell:** Kneten, gehen lassen und backen von Brot mit Natron oder Backpulver. Das so gebackene Brot ist meist kleiner und von fester Konsistenz.
5. **Süß:** Kneten, gehen lassen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigem und süßem Brot.
6. **Ultra schnell I:** Kneten, gehen lassen und backen von ca. 700 g Brot in kürzester Zeit. Das so gebackene Brot ist meistens kleiner und gröber als das mit dem Programm "**Schnell**" hergestellte.
7. **Ultra schnell II:** wie unter "Extra schnell 1", jedoch für ca. 900 g Brot.
8. **Teig:** Kneten und gehen lassen, ohne Backen. Den Teig entnehmen und zu Brotlaiben, Pizza, Dampfbraten etc. formen.
9. **Marmelade:** Einkochen von Marmeladen.
10. **Kuchen:** Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver.
11. **Toastbrot:** Kneten, gehen lassen und backen von Weißbrot. Das so gebackene Brot ist locker und hat eine dünne Kruste.
12. **Backen:** nur Backen, ohne Kneten und Aufgehen. Kann auch zur Verkürzung der Backzeit bei bestimmten Einstellungen gewählt werden.

FARBE

Mit dieser Taste lässt sich die Farbe der Kruste einstellen: **Hell**, **Mittel** oder **Dunkel**. Auswahl durch Drücken der Taste treffen.

BROTMENGE / ZEIT + ODER ZEIT - / WARMHALTEN / SPEICHER / UMGEBUNGSTEMPERATUR / WARNANZEIGEN

D

BROTMENGE „LEIB GRÖßE“

Mit dieser Taste lässt sich die Brotmenge auswählen. Die Programmdauer kann je nach eingestellter Brotmenge variieren.

ZEIT + ODER ZEIT -

Wenn das Gerät nicht sofort starten soll, kann mit diesen Tasten eine Zeitschaltuhrfunktion eingestellt werden.

Geben Sie mittels der Tasten „Zeit +“ oder „Zeit -“ die gewünschte Fertigstellungszeit ein. Berücksichtigen Sie dabei die Backdauer des Programms. Nach Ablauf der über die Zeitschaltuhr festgelegten Zeit ist das Brot servierbereit. Zuerst müssen Programm und Bräunungsgrad ausgewählt werden. Mit den Tasten „Zeit +“ oder „Zeit -“ wird die Zeit der Zeitschaltuhr in 10-Minuten-Schritten verändert. Maximal einstellbar sind maximal 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr. Sie möchten das Brot morgens um 07:00 Uhr essen, das heißt in 10 ½ Stunden. Menü, Farbe, Brotmenge auswählen und dann mit den Tasten „Zeit +“ oder „Zeit -“ die Zeitschaltuhr auf 10:30 setzen. Dies wird auf dem LCD angezeigt. Zum Aktivieren des Zeitschaltuhrprogramms die Taste „Starten/Stop“ drücken. Der Punkt auf der LCD-Anzeige blinkt, und die verbleibende Zeit wird fortwährend angezeigt. Das Brot ist um 07:00 Uhr fertig. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen wollen, startet die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Hinweis: Zum Backen mit Zeitschaltuhr keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Früchte, Zwiebeln usw. verwenden.

WARMHALTEN

Das Brot kann automatisch für 60 Minuten nach dem Backen warmgehalten werden. Wenn Sie das Brot sofort entnehmen wollen, schalten Sie das Programm mit der Taste „Starten/Beenden“ aus.

SPEICHER

Ist die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen, wird der Brotherstellungsprozess automatisch innerhalb von 15 Minuten fortgesetzt. Ein Drücken der Taste „Starten/Beenden“ ist nicht erforderlich. Ist die Stromversorgung für mehr als 15 Minuten unterbrochen, gehen die gespeicherten Daten verloren, und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn der Herstellungsprozess zum Zeitpunkt der Stromunterbrechung sich noch in der Knetphase befand, reicht es, die Taste „Starten/Stop“ zu drücken. Das Programm startet dann von vorne.

UMGEBUNGSTEMPERATUR

Das Gerät ist innerhalb großer Temperaturspannen einsetzbar. Es kann jedoch zu unterschiedlich großen Laiben kommen, wenn der Brotbackautomat in sehr warmen oder sehr kalten Räumen aufgestellt ist. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

WARNANZEIGEN:

1. Wenn nach dem Programmstart im Display **“H:HH”** erscheint (siehe Abb. 1), ist die Temperatur im Gerät noch zu hoch. Das Programm muss beendet werden. Den Deckel öffnen und das Gerät 10-20 min. abkühlen lassen.
2. Erscheint im Display nach Drücken der Taste „Starten/Stop“ die Anzeige **“E:EE”** (siehe Abb. 2), ist der Temperatursensor nicht angeschlossen. Lassen Sie den Sensor durch autorisiertes Fachpersonal überprüfen.

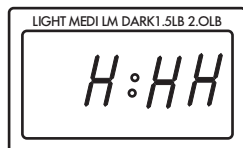


Abb. 1

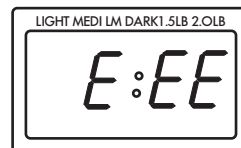


Abb. 2

ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME / BROTBACKEN

D

ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen, ob alle Teile und Zubehör vorhanden und mängelfrei sind.
2. Alle Teile gemäß den Anweisungen unter **"Reinigung und Wartung"** reinigen.
3. Den Brotbackautomaten auf Backmodus stellen und für ca. 10 min. ohne Inhalt backen lassen. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.
4. Alle Teile sorgfältig trocknen und einsetzen. Der Backautomat ist nun betriebsbereit.

BROTBACKEN

1. Brotwanne einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Kneithaken in die Getriebewelle einsetzen. Kneiter im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrasten. Es wird empfohlen, vorm Einsetzen der Kneiter die Löcher mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, damit der Teig nicht unter den Knetern kleben bleibt und die Kneiter sich leicht vom Brot entfernen lassen.
2. Die Zutaten in die Brotwanne geben. Die Reihenfolge der Zutatenzugabe richtet sich nach dem Rezept. Normalerweise werden Wasser oder sonstige Flüssigkeiten als Erstes eingefüllt, danach Zucker, Salz, Mehl. Hefe oder Backpulver stets als Letztes hinzugeben. Bei schweren Teigmischungen, z. B. mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutatenzugabe umzukehren. Zuerst Trockenhefe und Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit zufügen. Dies gewährleistet ein besseres Knetergebnis.
3. Mit dem Finger eine Vertiefung im Mehl formen. Hefe in die Vertiefung geben. Die Hefe darf nicht mit flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommen.
4. Den Deckel vorsichtig schließen und den Stecker einstecken.
5. Mit der Menü-Taste das gewünschte Programm wählen.
6. Mit der Taste "Farbe" den gewünschten Bräunungsgrad wählen.
7. Mit der Taste "Brotmenge" die gewünschte Größe wählen (700 g oder 900 g).
8. Über die Tasten „Zeit +“ oder „Zeit -“ die Zeitschaltfunktion einstellen. Bei sofortigem Programmstart diesen Punkt überspringen.
9. Mit der Taste "Starten/Beenden" das Programm starten.
10. Während die Programme **Normal, Knusprig, Vollkorn, Süß, Weißbrot** laufen, ertönt ein langer Piepton. Hiermit wird angezeigt, dass die Zugabe von weiteren Zutaten erforderlich ist. Deckel öffnen und Zutat(en) hinzugeben. Während des Backvorgangs kann aus den Lüftungsschlitzen im Deckel Dampf entweichen. Dies ist ein normaler Vorgang.
11. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt 10 Mal ein Piepton. Durch Drücken der Taste **"Starten/Beenden"** für ca. 3-5 Sekunden wird der Vorgang abgebrochen, und das Brot kann herausgenommen werden. Deckel öffnen und mit Topfhandschuhen den Griff der Brotwanne festhalten. Die Wanne gegen den Uhrzeigersinn drehen und vorsichtig nach oben und aus dem Gerät heben.
12. Mit einem antihafbeschichteten Heber die Ränder des Brots vorsichtig von der Wanne lösen.
Achtung: Wanne und Brot können sehr heiß sein. Stets vorsichtig und mit Topfhandschuhen arbeiten.
13. Brotwanne mit der Öffnung nach unten auf eine saubere Arbeitsfläche stellen und vorsichtig rütteln, bis das Brot sich löst.
14. Die Wanne entfernen und das Brot ca. 20 Minuten vor dem Schneiden auskühlen lassen.

BROTBACKEN / SONDERFUNKTIONEN / REINIGUNG UND WARTUNG

D

15. Wird die **"Starten/Beenden"**-Taste nicht gedrückt (z. B. weil Sie nicht im Raum sind), wird das Brot automatisch 60 Minuten lang warmgehalten.
16. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Hinweis: Bevor das Brot geschnitten wird, mit dem Haken die Knethaken entfernen, die sich noch unter dem Brot befinden. Die Knethaken niemals per Hand entfernen, da das Brot heiß ist.

SONDERFUNKTIONEN

1. Schnellprogramm

Mit Backpulver oder Back-Natron, die mit Feuchtigkeit und Hitze zum Gehen gebracht werden, lassen sich schnell Brote backen. Für dieses Programm wird empfohlen, alle flüssigen Zutaten in die Brotwanne einzufüllen und darauf die trockenen Zutaten zu geben. Zu Beginn der Rührphase können sich beim Schnellprogramm Teig und trockene Zutaten in den Ecken der Wanne absetzen. Um Mehlklumpen zu vermeiden ist es ggf. erforderlich, den Rührvorgang zu unterstützen. Dies sollte mit einem Gummispatel geschehen.

2. Extra-Schnellprogramm

Mit dem Extra-Schnellprogramm lassen sich Brote innerhalb einer Stunde backen. Die beiden Einstellungen backen ein etwas festeres Brot in 58 Minuten. Mit Extra-Schnell-1 lassen sich Mengen von 700 g, mit Extra-Schnell-2 Mengen von 900 g backen. Bei der Zugabe von Wasser unbedingt darauf achten, dass das Wasser zwischen 48-50 °C warm ist. Hierfür ist ein Kochthermometer erforderlich. Die exakte Wassertemperatur ist sehr wichtig für den Backvorgang. Bei zu niedriger Wassertemperatur geht das Brot nicht genügend auf. Zu hohe Temperaturen sorgen für das Absterben der Hefe, noch bevor der Quellvorgang beginnt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.

1. Brotwanne: innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben. Keine scharfen und kratzenden Mittel verwenden, weil die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bevor die Wanne eingesetzt wird, muss diese sorgfältig abgetrocknet werden.
2. Knethaken: Sollte sich die Stange des Knethakens schwer aus der Welle lösen lassen, den Behälter mit warmem Wasser füllen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. Danach können die Knethaken leicht entfernt und gereinigt werden. Die Haken sorgfältig mit einem feuchten Baumwolltuch abwischen. Beachten Sie, dass Brotwanne und Knethaken spülmaschineneeignet sind.
3. Deckel und Fenster: Deckel innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
4. Gehäuse: Gehäuse von außen vorsichtig mit einem feuchten Lappen reinigen. Zum Reinigen keine Schmirgelmittel verwenden, da hierdurch der Oberflächenglanz beschädigt wird. **Zum Reinigen das Gehäuse niemals in Wasser tauchen.**
5. Vor der Lagerung des Geräts sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Löffel und Knethaken in die Schublade legen und den Deckel schließen.

HINZUFÜGEN VON ZUTATEN ZUM BROTBACKEN

D

HINZUFÜGEN VON ZUTATEN ZUM BROTBACKEN

1. Extra feines Mehl/Brotmehl
Brotmehl enthält einen hohen Glutenanteil und ist somit aufgrund des Proteinanteils besonders backstark. Der Teig wird elastisch und fällt nach dem Gehen nicht zusammen. Durch den im Vergleich zu herkömmlichem Mehl höheren Glutenanteil eignet sich dieses Mehl für große Brotlaibe, die weniger krümeln. Brotmehl ist Hauptzutat beim Brotbacken.
2. Universalmehl
Universalmehl wird aus ausgesuchtem Weich- und Hartweizen hergestellt und eignet sich zum Schnellbacken und für Kuchen.
3. Vollkornmehl
Vollkornmehl ist gemahlenes Vollkorn und enthält Schalen und Gluten des Korns. Vollkornmehl ist schwerer und gehaltvoller als herkömmliches Mehl. Brot aus Vollkornmehl ist für gewöhnlich klein. Deshalb werden bei den meisten Rezepten Vollkornmehl und Brotmehl gemischt, um beste Ergebnisse zu erzielen.
4. Buchweizenmehl
Buchweizenmehl ist ähnlich ballaststoffreich wie Vollkornmehl. Um nach dem Gehen ein großes Volumen zu erreichen, muss dieses Mehl mit einem hohen Anteil Brotmehl vermischt werden.
5. Kuchenmehl
Kuchenmehl besteht aus feingemahlenem Weichweizen oder proteinarmem Weizen und wird insbesondere bei der Herstellung von Kuchen verwendet. Die verschiedenen Mehle scheinen zwar ähnlich zu sein, die Quellfähigkeit mit Hefe oder die Aufnahmefähigkeit variieren jedoch je nach Anbauggebiet, Mahlverfahren und Lagerfähigkeit. Probieren Sie daher Mehlprodukte verschiedener Marken, um dann das für Ihren Geschmack passende Mehl zu finden.
6. Stärkemehl und Hafermehl
Stärkemehl und Hafermehl bestehen aus gemahlenem Mais bzw. Hafer. Sie werden als Zusatz bei groben Brotsorten verwendet, um Geschmack und Konsistenz zu verbessern.
7. Zucker
Zucker ist eine wichtige Zutat zum Süßen und verleiht dem Brot Farbe. Er bildet die Nährgrundlage für Hefe. Hauptsächlich wird weißer Zucker verwendet. Für bestimmte Rezepte können auch brauner Zucker, Puderzucker und Zuckerwatte verwendet werden.
8. Hefe
Hefe produziert Gärhilfsstoffe. Bei diesem Gärvorgang entsteht Kohlendioxid, das das Brot aufgehen lässt und ihm eine lockere Struktur verleiht. Zum schnellen Aufgehen des Hefeteigs wird ein Nährboden aus Zucker und Mehl benötigt.
1 TL Trockenhefe = $\frac{3}{4}$ TL Instanthefer
2 TL Trockenhefe = 1,5 TL Instanthefer
5 TL Trockenhefe = $3\frac{3}{4}$ 1 TL Instanthefer
Hefe ist kühl zu lagern, da sie bei hohen Temperaturen absterbt. Vor dem Gebrauch Haltbarkeitsdatum prüfen. Reste nach dem Gebrauch wieder in den Kühlschrank legen. Wenn das Brot nicht aufgeht, liegt es meistens an abgelaufenen oder abgestorbenen Hefekulturen.
Mit dem unten aufgeführten Test können Sie überprüfen, ob die Hefe frisch oder bereits abgestorben ist.
 - (1) $\frac{1}{2}$ Tasse warmes Wasser (45-60°C) in einen Messbecher gießen.
 - (2) 1 TL weißen Zucker hinzugeben und umrühren. Dann 2 TL Hefe über das Wasser streuen.
 - (3) Den Messbecher für ca. 10 min. an einen warmen Ort stellen. Das Wasser nicht umrühren.
 - (4) Die Masse wirft Blasen bis zum Messstrich "1 Tasse". Wenn nicht, ist die Hefe abgestorben.

HINZUFÜGEN VON ZUTATEN ZUM BROTBACKEN /ABMESSEN DER ZUTATEN

D

9. Salz
Salz verleiht dem Brot Geschmack und der Kruste Farbe. Salz kann jedoch auch das Aufgehen der Hefe beeinträchtigen. Deshalb niemals zu viel Salz für den Teig verwenden. Wer kein Salz mag, kann es auch weglassen. Ungesalzenes Brot geht besser auf.
10. Eier
Eier verleihen dem Brot eine bessere Konsistenz, mehr Nährwert und Volumen sowie den typischen Eigengeschmack. Eier werden ohne Schale und gleichmäßig verrührt verwendet.
11. Fett, Butter, Pflanzenöle
Durch Fett wird Brot weicher und länger haltbar. Butter aus dem Kühlschrank zur Weiterverarbeitung erwärmen oder in kleine Stück zerkleinern, damit sie sich glattrühren lässt.
12. Backpulver
Backpulver wird vorwiegend beim Extra-Schnellbrotbacken und für Kuchen verwendet. Backpulver benötigt keine Aufquellzeit und produziert keine Gase, die Blasen bilden oder die Konsistenz lockern, sondern arbeitet nach chemischen Prinzipien.
13. Natron
Natron funktioniert wie Backpulver und kann auch in Verbindung mit Backpulver verwendet werden.
14. Wasser und sonstige Flüssigkeiten
Wasser ist eine wesentliche Zutat beim Brotbacken. Besonders geeignet ist Wasser mit einer Temperatur zwischen 20-25 °C. Beim Extra-Schnellbrotbacken ist jedoch eine Temperatur zwischen 45-50 °C erforderlich, um das Aufgehen zu beschleunigen. Wasser kann durch Frischmilch oder einer Wassermischung mit 2%igem-Milchpulveranteil ersetzt werden. Hierdurch werden Geschmack und Farbe der Kruste beeinflusst. In einigen Rezepten finden sich Varianten mit Säften (z. B. Apfel-, Orangen-, Zitronensaft usw.), was den Geschmack verbessert.

Abmessen der Zutaten

Beim Brotbacken hängt das Gelingen oftmals von der Verwendung genauer Zutatmengen ab.

Wir empfehlen daher, zum Abmessen den Messbecher und Messlöffel zu verwenden.

1. Abmessen von flüssigen Zutaten
Wasser, Frischmilch oder gelöstes Milchpulver können mit dem Messbecher abgemessen werden. Den Füllstand bei waagrecht stehendem Messbecher von der Seite ablesen. Zutaten immer einzeln abmessen und den Messbecher anschließend gut säubern.
2. Abmessen von Trockenpulver
Trockenpulver bei Umgebungsbedingungen lose und nicht gepresst aufbewahren. Zum genauen Abmessen die Oberfläche in der Tasse vorsichtig glatt streichen.
3. Reihenfolge der Zugabe von Zutaten
Halten Sie sich bei der Zugabe von Zutaten genau an die vorgegebene Reihenfolge. Generell gilt folgende Reihenfolge: flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver usw. Bei Zugabe der Zutaten kann das Mehl vollständig benässt sein. Hefe nur auf trockenes Mehl geben. Hefe niemals mit Salz in Berührung kommen lassen. Nachdem das Mehl einige Zeit durchgeknetet wurde, erinnert ein Piepton an die Zugabe von aromatischen Zutaten (z. B. Früchte). Durch langes Mischen kann der Geschmack von aromatischen Zutaten bei zu früher Zugabe vermindert werden. Beim Backen mit Zeitschaltuhr mit langer Verzögerungszeit niemals leicht verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte verwenden.

TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

D

TROUBLESHOOTING TIPS

Nr.	Problem	Beschreibung	Lösung
1	Beim Backen dringt Rauch aus dem Lüftungsschlitzz	Einige Zutaten haben sich auf dem Heizelement abgesetzt; bei der ersten Inbetriebnahme: Restöl auf dem Heizelement	Brotbackautomat von der Stromversorgung trennen und das Heizelement reinigen. Achtung, Verbrennungsgefahr! Bei der ersten Inbetriebnahme: Betrieb ohne Zutaten, anschließend Deckel öffnen.
2	Die untere Brotkruste ist zu dick	Beim Warmhalten und Belassen des Brots über längere Zeit im Brotbackautomaten entweicht zuviel Wasser.	Brot zeitnah ohne Warmhalten entnehmen.
3	Brot lässt sich nur schwer entnehmen	Die Knethaken haften fest an der Welle der Brotwanne.	Nach Entnahme des Brots heißes Wasser in die Brotwanne füllen und die Knetter 10 min. darin weichen lassen. Danach herausnehmen und reinigen.
4	Zutaten nicht gut vermischt und schlecht gebacken	1. Das gewählte Programm ist ungeeignet. 2. Nach Betrieb Deckel mehrmals geöffnet, Brot ist trocken und ohne braune Kruste. 3. Der Knetwiderstand ist zu hoch, so dass die Knethaken sich kaum bewegen und den Teig nicht ordentlich vermengen können.	Geeignetes Programm wählen. Deckel nach dem letzten Aufgehen nicht mehr öffnen. Knethakenöffnung prüfen, Brotwanne entfernen und ohne Befüllung in Betrieb nehmen. Bei Fehlfunktion autorisierten Dienstleister verständigen.
5	Nach Betätigung der "Starten/Beenden" -Taste erscheint "H:HH" im Display	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist für die Brotherstellung zu hoch.	"Starten/Beenden" -Taste drücken und den Brotbackautomaten von der Stromversorgung trennen, Brotwanne entfernen und den Deckel so lange geöffnet halten, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.
6	Trotz Motorgräuschen wird der Teig nicht gerührt	Brotwanne ist falsch eingesetzt oder Teigmasse ist zu groß.	Überprüfen, ob die Brotwanne richtig eingesetzt ist und der Teig gemäß den Rezeptvorgaben unter Einhaltung der Mengenangaben zubereitet wurde.
7	Das Brot ist zu groß und quillt über	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser bzw. zu hohe Raumtemperatur.	Mögliche Ursachen überprüfen und Menge ggf. anpassen.
8	Brot ist zu klein oder geht nicht auf	Hefe vergessen, zu wenig Hefe, inaktive Hefe oder zu heißes Wasser verwendet, Hefe hatte Kontakt zu Salz, zu niedrige Raumtemperatur	Menge und Wirkleistung der Hefe überprüfen, Raumtemperatur entsprechend erhöhen.
9	Teig ist zu groß und quillt über die Brotwanne	Zu viel Flüssigkeit, so dass der Teig weich wird, und zu viel Hefe.	Weniger Flüssigkeit verwenden, Teig eine festere Konsistenz verleihen.

TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

D

Nr.	Problem	Beschreibung	Lösung
10	Beim Backen fällt der Brotteig in der Mitte ein	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das verwendete Mehl besitzt nicht genügend Bindekraft, wodurch der Teig nicht aufgeht. 2. Hefe ist zu schnell gegangen oder Temperatur der Hefe zu hoch. 3. Durch zuviel Wasser wird der Teig weich und nass. 	<p>Brotmehl oder Mehl mit mehr Bindekraft verwenden.</p> <p>Hefe bei Raumtemperatur verwenden.</p> <p>Je nach Aufnahmefähigkeit des Mehls von Flüssigkeit die Wassermenge im Rezept anpassen.</p>
11	Hohes Brotgewicht mit dichter Konsistenz	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser. 2. Zu viele Früchte oder zu viel Vollkornmehl. 	<p>Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden.</p> <p>Weniger der entsprechenden Zutat verwenden und mehr Hefe hinzufügen.</p>
12	Der mittlere Teil ist nach dem Anschneiden hohl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz. 2. Wassertemperatur zu hoch. 	<p>Wasser- und Hefezugabe angemessen reduzieren und Salzzugabe überprüfen.</p> <p>Wassertemperatur prüfen.</p>
13	An Brotoberfläche haftet trockenes Mehl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stark klebende Zutaten wie Butter, Bananen usw. 2. Aufgrund von zu wenig Wasserzugabe keine ordentliche Vermischung 	<p>Keine stark klebenden Zutaten verwenden.</p> <p>Wassermenge und mechanischen Aufbau des Brotbackautomaten überprüfen</p>
14	Kruste zu dick und dunkel beim Backen von Kuchen und Teigen mit viel Zucker	<p>Verschiedene Rezepte und Zutaten wirken sich unterschiedlich auf das Garverhalten aus, die Farbe kann aufgrund von großen Zuckerzugaben sehr dunkel werden.</p>	<p>Bei Rezepten mit viel Zucker die "Starten/Beenden"-Taste 5-10 min vor Ablauf der angegebenen Backdauer drücken, wenn die Farbe bereits sehr dunkel ist. Brot oder Kuchen vor dem Herausnehmen bei geschlossenem Deckel noch ca. 20 min. in der Brotwanne ruhen lassen.</p>

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTBACKAUTOMATEN

D

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTBACKAUTOMATEN

1 Tasse = 250 ml
1 EL = 15 ml
1 Paket Trockenhefe = 8 g

1 EL = 3 TL
1 TL = 5 ml

1. Weißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	300 ml
Salz	1,5 TL	2 TL
Zucker	2 EL	2,5 EL
Hartweizengrieß	120 g	150 g
Extra feines Mehl/Brotmehl	270 g	350 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ¼ TL
Öl	2 TL	2 ½ EL

Programm: „Knusprig“

2. Nuss- und Rosinenbrot

Tipp: Nüsse und Rosinen nach dem Piepton hinzugeben. Während der zweiten Knetphase.

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Margarine oder Butter	2 TL	2 ½ TL
Salz	1 ½	2 TL
Zucker	2 EL	2 ½ EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 ½ TL	1 ½ TL
Rosinen	50 g	75 g
zerhackte Walnüsse	30 g	40 g

Programm: „Normal“

3. Schrotweißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Milch	280 ml	330 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 TL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
grobkörniges Brotmehl	380 g	510 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL

Programm: „Normal“

4. Vollkornbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	320 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	200 g	260 g

Weizenvollkornmehl	200 g	260 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Vollkorn“

5. Weißbrot klassisch

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	330 ml
Margarine oder Butter	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ¾ TL
Trockenmilch	1 ½ EL	2 EL
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programm: „Normal“

6. Italienisches Weißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	220 ml	280 ml
Margarine oder Butter	2 ½ EL	3 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 ½ EL	3 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	300 g	400 g
Maisgrieß	80 g	100 g
Trockenhefe	1 ½ TL	2 ¼ TL

Programm: „Weißbrot“

7. Süßes Brot

Brotmenge	700 g	900 g
Frischmilch	210 ml	230 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Eier	1	2
Salz	1 TL	1 TL
Honig	1 ½ EL	2 TL
Zucker	3 EL	4 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Süß“

8. Kartoffelbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser oder Milch	170 ml	230 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Eier	1	1
zerquetschte Salzkartoffeln	120 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	2 EL	3 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	460 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Normal“

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTBACKAUTOMATEN

D

9. Schrotbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Schrotmehl	2 ½ EL	3 EL
Wasser	240 ml	310 ml
Salz	1 TL	1 TL
Öl	1 ½ EL	2 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
Zucker	¾ EL	1 EL
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programm: „Knusprig“

10. Irisches Natronbrot

Buttermilch	220 ml
Eier	2
Öl	2 TL
Universalmehl	500 g
Zucker	½ Tasse
Backnatron	1 EL
Salz	½ TL
Rosinen	1 Tasse

Programm: „Schnell“

11. Reisbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser zum Reis kochen	230 ml	300 ml
Extra feines Mehl/Brotmehl	400 g	520 g
Rundkornreis (Trockengewicht)	35 g	35 g
Zucker	3 TL	4 TL
Trockenhefe	0,9 TL	1 TL
Öl	1 EL	1 ½ EL

Programm: „Normal“

12. Karottenbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	310 ml
Butter	1 ½ EL	2 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	450 g	520 g
feingewürfelte Karotten	56 g	70 g
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	2 ½ EL
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Normal“

13. Pesto-Brot (extra schnell)

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser (48°C)	270 ml	340 ml
Fertigpesto	3 EL	½ Tasse
Trockenmilch	1 ½ EL	2 EL
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	¾ TL

Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	3 TL	4 TL

Programm: „Extra schnell“

14. Walnussbrot mit Preiselbeeren

Brotmenge	700 g	900 g
Milch	120 ml	160 ml
Eier	2	2
Butterschmalz	4 EL	5 EL
Zucker	4 EL	5 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zitronenschale	¾ TL	1 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
zerkleinerte Walnüsse	40 g	60 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Süß“

15. Weizenbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	150 ml	220 ml
Zucker	2 ½	3 EL
Salz	1 TL	1 TL
Butter oder Margarine	1 ½ EL	2 EL
Honig	1 EL	1 ½ EL
Eier	2	2
Weizenvollkornmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	2 ½ TL	4 TL

Programm: „Vollkorn“

16. Maisbrot

Milch	120 ml
Eier	3
Margarine oder Butter	½ Tasse
Zucker	¼ Tasse
Salz	1 TL
Universalmehl	350 g
Maismehl	140 g
Backpulver	5 TL

Programm: „Schnell“

17. Baguette

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	230 ml	300 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	¾ EL	1 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	390 g	500 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
Öl	1 EL	2 TL

Programm: „Knusprig“

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN BROTBACKAUTOMATEN / MARMELADE

D

18. Saftiges Stutenbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	120 ml	190 ml
Eier	2	3
Öl	2 TL	3 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	400 g	520 g
Rosinen	50 g	75 g
Trockenhefe	1 TL	1 ½ TL

Programm: „Süß“

19. Rosinen-Nussbrot mit Zimt

Brotmenge	700 g	Brotmenge 900 g
Wasser	220 ml	270 ml
Öl	2 TL	3 TL
Zimt	¾ TL	1 TL
brauner Zucker	1 EL	1 ½ EL
Rosinen	60 g	80 g
Nüsse	60 g	80 g
Salz	1 ½ TL	2 TL
Extra feines Mehl/Brotmehl	350 g	460 g
Trockenhefe	1 TL	1 ¼ TL

Programm: „Süß“

20. Sonntagsbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	100 ml	120 ml
Milch	140 ml	180 ml
Öl	2 TL	3 TL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zucker	4 EL	5 EL
Extra feines Mehl/Brotmehl	380 g	500 g
zerkleinerte Walnüsse	60 g	80 g
Trockenhefe	1 ½ TL	3 ¼ TL

Programm: „Süß“

21. Weißbrot

Brotmenge	700 g	900 g
Wasser	220 ml	300 ml
Margarine oder Butter	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 ½ EL
Brotmehl	380 g	500 g
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL

Programm: „Weißbrot“

MARMELADE

Die Herstellung von Marmeladen im Brotbackautomat ist kinderleicht. Auch wenn Sie noch nie Marmelade eingekocht haben, sollten Sie es unbedingt ausprobieren. Sie werden überrascht sein, welche schmackhafte Marmeladen Sie so herstellen können.

Anleitung:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche und andere Früchte mit harter Schale schälen.
- Halten Sie sich exakt an die im Rezept vorgegebenen Mengen, da diese auf das Marmeladen-Programm abgestimmt sind. Die Masse könnte sonst zu schnell kochen und überlaufen.
- Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden und Gelierzucker (2:1) in den vorgegebenen Mengen hinzugeben.
- Keinen normalen Zucker oder Gelierzucker vom Typ 1:1 verwenden, da die Marmelade sonst nicht ausreichend eindickt.
- Früchte mit dem Zucker mischen und das vollautomatische Programm einschalten.
- Nach 1 h und 20 min ertönt ein akustisches Signal. Die Marmelade kann nun in Gläser abgefüllt werden. Gläser fest verschließen.

Beerenmarmelade

angetaute Tiefkühlbeeren	950 g
Gelierzucker (2:1)	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten in den Behälter füllen.
- Programm „Marmelade“ wählen und starten.
- Zucker vom Rand des Behälters mit einem Spachtel entfernen.
- Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät entfernen.

Orangenmarmelade

geschälte und feingeschnittene Orangen	900 g
geschälte und feingeschnittene Zitronen	100 g
Gelierzucker (2:1)	500 g

- Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.
- Zucker hinzufügen und alle Zutaten in den Behälter füllen.

Erdbeermarmelade

Frische Erdbeeren waschen und putzen. Entweder in Stücke schneiden oder pürieren	900 g
Gelierzucker (2:1)	500 g
Zitronensaft	1 EL

ENTSORGUNGSHINWEISE / SERVICE / GARANTIE

D

ENTSORGUNGSHINWEISE



- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Altgeräte bei den öffentlichen Sammelstellen der Gemeinden oder über die Sperrmüllsammlung entsorgt werden müssen. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.
- Die Umwelt wird es Ihnen danken!

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Die Garantie gilt für Geräte, die innerhalb Deutschlands gekauft wurden. Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten und auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußerer Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf.
Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evtl. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14 € /Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

Wichtiger Hinweis:

Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für eine unaufgeforderte Zusendung gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei zurückzusenden.

Art. Nr.: 1000057

Hergestellt von:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
für:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg



DESIGN BREAD MACHINE

INSTRUCTION MANUAL



Modell: XBM1139S

CONTENTS / INSTRUCTION MANUAL FOR BREAD MAKER

GB

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY ADVICE		21
UTILISATION	ELECTRICITY CONNECTION	23
	START / FINISH	23
	MENU	23
	COLOUR	23
	BREAD QUANTITIES	24
	TIME + OR TIME -	24
	KEEP WARM	24
	MEMORY	24
	ENVIRONMENTAL TEMPERATURE	24
WARNING SIGNAL	24	
FIRST USE		25
BAKING BREAD		25
SPECIAL FUNCTIONS	FAST PROGRAMME	26
	EXTRA-FAST PROGRAMME	26
CLEANING AND MAINTENANCE		26
ADDING INGREDIENTS TO THE BREAD MAKER		27
MEASURING THE INGREDIENTS		28
TROUBLESHOOTING TIPS		29
BREAD MAKER RECIPE SUGGESTIONS		31
DISPOSAL ADVICE		34
SERVICE ADDRESS		34

INSTRUCTION MANUAL FOR BREAD MAKER

Basic safety instructions should be followed when using electrical appliances. In order to avoid the risk of burns, electric shocks, fires and/or personal injury, please read this instruction manual carefully before using the appliance and ensure that you follow the instructions during use.

Carefully retain this instruction manual for further use.

Should this appliance be transferred to a third party, please ensure that this instruction manual is also transferred.

IMPORTANT SAFETY ADVICE

GB

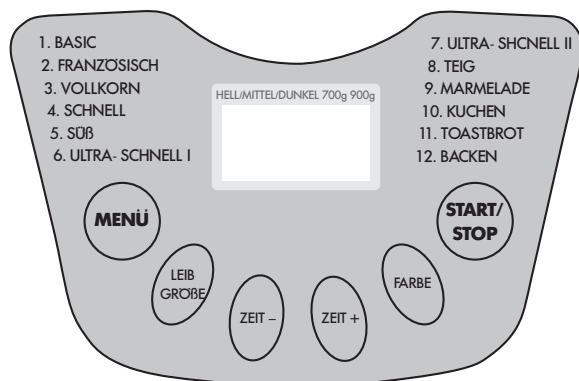
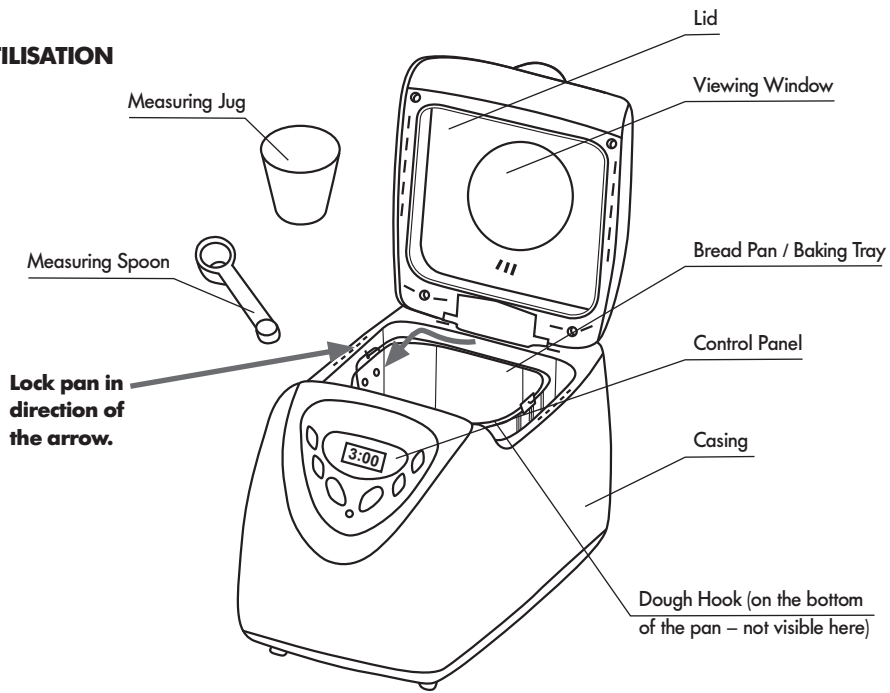
IMPORTANT SAFETY ADVICE:

- Only connect the appliance to an approved, correctly installed plug socket. Do not use any multi-plug adaptors or extension leads.
- The voltage annotated on the appliance label must correspond to your mains supply voltage.
- When laying the electricity cable, ensure that it cannot be tripped over whilst using the appliance.
- Keep the electricity cable away from hot surfaces, open flames and sharp edges.
- Never touch the electricity cable or plug with damp or wet hands.
- Never immerse the appliance, the mains cable or the electricity plug in water or other liquids. There is a danger of electric shocks!
- When unplugging the mains connection, always unplug it using the plug, never the cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unsupervised during use.
- The lid and exterior surfaces may become very hot when the bread maker is in use. Only touch the handles and switches. Use oven gloves as necessary
- Use oven gloves when removing hot food. In order to avoid burns from escaping steam, please always open the lid to one side and keep hands and face clear.
- Before cleaning, un-plug the mains connection and allow the appliance to completely cool down.
- Children do not recognise the dangers that can be created by contact with electrical appliances. Keep children away from the appliance. Take special care whilst using the appliance if children are in the vicinity.
- Do not use the appliance if it shows signs of damage, if it is dropped or if it does not function correctly.
- Do not use water to smother burning food or appliance parts. Put out the fire with a damp cloth. Unplug the mains connection immediately!
- Regularly check the appliance, the electricity cable and the plug for visible signs of damage. Under no circumstances should you use the appliance if you have established that it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Repairs should only be carried out by qualified technicians.
- Only use the appliance on heat-resistant surfaces. Do not place the appliance near to heat sources or open fires. Never place it in a hot oven.
- Never cover the bread maker with a towel or any other object. Heat and steam must be able to escape freely. A fire risk exists if the appliance comes into contact with flammable materials.
- The bread maker should only be used for the stipulated functions. Please be aware that claims for possible damages cannot be honoured by us in the event of false use or misappropriation.
- Never use force when operating the bread maker. If parts of the appliance cannot be operated without the use of force, a technician should be consulted.
- Never touch moving or rotating appliance parts during the baking process.
- Never switch the appliance on if the bread pan is not correctly inserted and if it is not filled with ingredients.
- To protect against burning and short-circuits, never insert tinfoil or other materials into the bread maker.
- Never hit the bread pan from above or from the side in order to remove it. Damage can be caused by doing this.
- The appliance is only for use in private households and is not suitable for commercial utilisation.

UTILISATION

GB

UTILISATION



1. BASIC	1. BASIC
2. FRANZOSISCH	2. FRENCH
3. VOLLKORN	3. WHOLEMEAL
4. SCHNELL	4. FAST
5. SÜSS	5. SWEET
6. ULTRA-SCHNELL I	6. ULTRA-FAST I
7. ULTRA-SHCNELL II	7. ULTRA-FAST II
8. TEIG	8. DOUGH
9. MARMELADE	9. JAM
10. KUCHEN	10. COOKING
11. TOASTBROT	11. TOAST
12. BACKEN	12. BAKING
MENÜ	MENU
START/ STOP	START/ STOP
LAIB- GROSSE	LOAF SIZE
ZEIT -	TIME -
ZEIT +	TIME +
FARBE	COLOUR

ELECTRICITY CONNECTION / START / FINISH / MENU / COLOUR

GB

ELECTRICITY CONNECTION

Once the bread maker is plugged in, a beeping tone sounds. After a short time "03:00" appears on the display. The colon between the "3" and the "00" does not flash constantly. The arrow displays 900 g and **MEDIUM** This is the standard setting.

START / FINISH

How is a chosen programme started?

To start the programme, press the "**Start/Stop**" key once. A small beep sounds and the colon on the display starts to flash. The operating lamp illuminates and the programme begins. After the programme has started, all buttons except for "**Start/Stop**" are deactivated.

To end the programme, press the "**Start/Stop**" button for approx. 3 seconds, until a beep confirms the end of the programme. This prevents the unintentional ending of the programme.

MENU

The different programmes are set using the menu. A programme change takes place by pressing the "Menu" key (accompanied by a short beep). If the key is pressed 12 times consecutively, the 12 different menus appear on the LCD-display. Simply choose the desired programme. Please find below a short explanation of the 12 afore-mentioned programmes:

1. **BASIC:** Kneading, proving and baking normal bread. Ingredients can be added according to taste.
2. **French:** Kneading, proving and baking with longer rising time. The bread obtains a crispy crust and a light consistency.
3. **Wholemeal** Kneading, proving and baking wholemeal bread. Here the pre-heating time is longer, this allows the grain to expand in water and rise. It is recommended not to use the "Timer" function with this programme, since this can lead to bad baking results.
4. **Fast:** Kneading, proving and baking for bread with bicarbonate of soda or baking powder. Bread baked in this way is mainly smaller and of a firmer consistency.
5. **Sweet:** Kneading, proving and baking sweet bread. To bake crispy, sweet bread.
6. **Ultra Fast I:** Kneading, proving and baking bread of approx. 700g in a shorter time. Bread baked in this way is usually smaller and chunkier than that produced with the "FAST" programme.
7. **Ultra Fast II:** The same as "ULTRA FAST-I" but for bread of approx. 900g.
8. **Dough:** Kneading and proving without baking. Remove the dough and shape it into loaves of bread, pizza, dumplings, etc.
9. **Jam:** Boiling down jams.
10. **Cook:** Kneading, proving and baking with bicarbonate of soda or baking powder.
11. **Toast:** Kneading, proving and baking white bread. Bread baked in this way is fluffy and has a thin crust.
12. **Bake:** Only baking, without kneading and proving. It can also be chosen to reduce the baking time with certain settings.

COLOUR

This button allows you to set the colour of the crust: **Light, medium** or **dark**. Make your choice by pressing the button.

**BREAD QUANTITY / TIME + OR TIME - /
KEEP WARM / MEMORY /
ENVIRONMENTAL TEMPERATURE / WARNING SIGNAL**

GB

BREAD QUANTITY "LOAF SIZE"

This button allows you to choose the size of the loaf. The duration of the programme can vary according to the size of the loaf programmed.

TIME + OR TIME -

If you do not want the appliance to start immediately, a timer function can be programmed with these buttons.

Input the desired completion time using the "Time +" or the "Time -" keys. Ensure that you account for the programme's baking time. The bread is ready to serve once the time, which has been set using the timer, has finished. The programme and the degree of browning must first be chosen. The timer time is changed in 10 minute-intervals with the "Time +" or the "Time -" keys. The maximum adjustable time is 13 hours.

Example: It is 8:30pm. You would like to eat the bread at 07:00am, that means in 10½ hours. Choose the menu, colour, loaf size and then set the timer onto 10:30 using the "Time +" or the "Time -" keys. This is displayed on the LCD. To activate the timer programme, press the "Start/Stop" key. The point on the LCD display flashes and the remaining time is displayed continuously. The bread is ready at 07:00am. If you do not want to remove the bread immediately, the keeping warm time starts in 1 hour.

Advice: Do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruit, onions, etc., when baking using the timer.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you want to remove the bread immediately, switch the programme off with the "Start/Stop" button.

MEMORY

If the power supply is interrupted during the bread making, the baking process is automatically continued within 15 minutes. It is not necessary to press the "Start/Finish" button. If the power supply is interrupted for more than 15 minutes, the saved data is lost and the bread maker must be started once again. If the baking process is still on the kneading phase at the time of the power cut, you only need to press the "Start/Finish" button. The programme then starts from the beginning.

ENVIRONMENTAL TEMPERATURE

The appliance has a wide range of programmable temperatures. Placing the bread maker in very hot or very cold rooms can, however, result in different loaf sizes. We recommend a room temperature of between 15°C and 34°C.

WARNING SIGNAL

1. If "H:HH" (see diagram 1) appears on the display after the programme has started, the temperature inside the appliance is still too hot. The programme must be ended. Open the lid and allow the appliance to cool down for 10-20 mins.
2. If "E:EE" (see figure 2) appears in the display after pressing the "Start/Stop" button, the temperature sensor is not connected. Ensure the sensor is checked by an authorised technician.

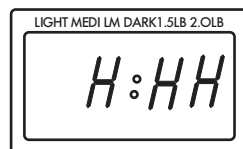


Fig. 1



Fig. 2

FIRST USE / BAKING BREAD

GB

FIRST USE

1. Check that all parts and accessories are present and damage-free.
2. Clean all parts according to the **"Cleaning and Maintenance"** instructions.
3. Set the bread maker onto baking mode and allow it to bake for approx. 10 mins without any contents. Clean it again once it has cooled down.
4. Carefully dry and insert all parts. The baking machine is now ready for use.

BAKING BREAD

1. Insert the bread pan and turn it clockwise, until it locks into place. Insert the dough hook into the gear shaft. Turn the kneader clockwise, until it locks into place. It is recommended that you fill the holes with heat-resistant margarine before inserting the kneader; this prevents the dough from becoming stuck under the kneader and allows it to be removed easily from the bread.
2. Put the ingredients in the bread pan. Add the ingredients in the order stated in the recipe. Water or other liquids are usually inserted first, then sugar, salt and flour. Always add yeast or baking powder last. For firm dough mixes, e.g. with high rye or wholemeal content, we recommend that you reverse the order of the ingredients. First add dry yeast and flour and add the liquids at the end. This guarantees a better dough mixture.
3. Make a hollow in the flour with your finger. Place the yeast in the hollow. The yeast should not come into contact with liquid ingredients or salt.
4. Close the lid carefully and plug in the appliance.
5. Choose the desired programme with the menu button.
6. Choose the desired degree of browning with the "colour" button.
7. Choose the desired size (700 g or 900 g) with the "loaf size" button.
8. Set the time control function with the "Time +" or the "Time -" keys. Miss out this point for an immediate programme start.
9. Start the programme with the "Start/Finish" button.
10. During the processing of the **Normal, Crispy, Wholemeal, Sweet and White Bread** programmes, a long beep sounds. This alerts you, that it is necessary to add more ingredients. Open the lid and add the ingredients. During the baking process, steam may escape through the ventilation slits in the lid. This is a normal process.
11. A beep sounds 10 times at the end of the baking process. The process is interrupted by pressing the **"Start/Finish"** button for approx. 3-5 seconds and the bread can be taken out. Open the lid and use oven gloves to grip the handle of the bread pan. Turn the pan anti-clockwise and lift it carefully up and out of the appliance.
12. Carefully loosen the edges of the bread from the pan with a non-stick spatula.
Warning: The pan and bread can be very hot. Always take care and use oven gloves.
13. Place the bread pan onto a clean work surface with the opening facing downwards, and then carefully shake the pan until the bread loosens.
14. Remove the pan and allow the bread to cool for approx. 20 mins before slicing.
13. Brotwanne mit der Öffnung nach unten auf eine saubere Arbeitsfläche stellen und vorsichtig rütteln, bis das Brot sich löst.
14. Die Wanne entfernen und das Brot ca. 20 Minuten vor dem Schneiden auskühlen lassen.

SPECIAL FUNCTIONS / CLEANING AND MAINTENANCE

GB

15. If the **"Start/Finish"** button is not pressed (e.g. because you are not in the room), the bread will automatically be kept warm for 60 minutes.
16. Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
Advice: Before slicing the bread, remove the dough hook using the hook that is situated under the bread. Never remove the dough hook by hand, as the bread is hot.

SPECIAL FUNCTIONS

1. Fast Programme

Using baking powder or bicarbonate of soda, which has been proven with heat and moisture, allows you to bake bread quickly. For this programme it is recommended that all liquids are put into the bread pan and the dry ingredients are added to it. At the beginning of the mixing phase, the dough and dry ingredients can get stuck in the corner of the pan when using the fast programme. It is necessary to assist the stirring process as needed in order to avoid lumps of flour. This should be carried out using a rubber spatula.

2. Extra-Fast Programme

The Extra-Fast programme allows bread to be baked in half an hour. Both settings bake a somewhat firmer loaf in 58 minutes. Extra-Fast 1 allows you to bake quantities of 700g, Extra-Fast 2 allows 900g to be baked. When adding water, be absolutely certain that the water is between 48-50 °C. A cooking thermometer is necessary for this. The exact water temperature is very important for the baking process. The bread will not rise sufficiently if the water temperature is too low. If the temperature is too high, the yeast will die off even before the baking process begins.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool down before cleaning.

1. Bread pan: Wipe with a damp towel inside and out. Do not use any sharp or abrasive instruments, as this could damage the non-stick surface. The pan must be carefully dried before it is inserted.
2. Dough hook: Should the dough hook rods be difficult to remove from the shaft, fill the container with warm water and leave it to soak for approx. 30 minutes. Afterwards the dough hooks can be removed and cleaned easily. Wipe the hooks carefully with a damp cotton cloth. Ensure that the bread pan and dough hooks are machine washable.
3. Lid and window: Clean the lid with a soft damp cloth inside and out.
4. Casing: Clean the outside of the casing carefully with a damp cloth. Do not use any abrasive instruments to clean as this could damage the gloss surface. **Never immerse the casing in water to clean it.**
5. Before storing the appliance, ensure that it has completely cooled down and that it has been cleaned and dried. Place spoons and dough hooks in the drawer and close the lid.

ADDING INGREDIENTS TO THE BREAD MAKER

1. Extra-fine flour.
Bread flour contains a high proportion of gluten and is therefore especially strong due to its protein content. The dough becomes elastic and does not come together after proving. Due to its higher gluten content compared with traditional flour, this flour is suitable for large loaves of bread, which are less crumbly. Bread flour is the main ingredient when baking bread.
2. All-purpose flour
All-purpose flour is produced from a blend of wheat and durum wheat and is suitable for fast baking and for cooking.
3. Whole-wheat flour
Whole-wheat flour is ground wholemeal and contains husks and grains of corn. Whole-wheat flour is heavier and meatier than traditional flour. Bread made from whole-wheat flour is generally smaller. Therefore, in order to get the best results, most recipes use a mix of whole-wheat and bread flour.
4. Buckwheat flour
Buckwheat flour is rich in dietary fibre just like whole-wheat flour. In order to achieve high volume after proving, this flour must be mixed with a large proportion of bread flour.
5. Cake flour
Cake flour consists of finely ground wheat or low protein wheat and is especially used for baking cakes. The different flours appear to be the same, but the absorbency or the swelling properties with yeast varies according to the producing area, grinding method and the shelf life. Therefore try different brands of flour products in order to find the most suitable flour for your taste.
6. Cornflour and oatmeal
Cornflour and oatmeal consist of ground maize and oats. They are used as an addition to chunky bread types in order to improve the taste and consistency.
7. Sugar
Sugar is an important addition to sweeten and give colour to bread. It supplies nourishment for the yeast. It is essential that white sugar is used. Brown sugar, icing sugar and candyfloss can also be used for certain recipes.
8. Yeast
Yeast produces fermentation materials. This fermentation process creates carbon dioxide, which makes the bread rise and gives it a fluffy structure. A nutrient solution from sugar and flour is needed to prove the yeast dough quickly.
1 Tsp dry yeast = $\frac{3}{4}$ tsp instant yeast
2 Tsp dry yeast = 1.5 tsp instant yeast
5 Tsp dry yeast = $3\frac{3}{4}$ 1 tsp instant yeast
Yeast should be stored in a cool place, as it dies off in high temperatures. Check the expiry date before use. Place the remains in the refrigerator after use. When bread doesn't rise, this is mainly due to expired or died off yeast stocks.
You can test whether the yeast is fresh or whether it has already died off by using the test below.
 - (1) Pour $\frac{1}{2}$ a cup of warm water (45-60°C) into a measuring jug.
 - (2) Add 1 tsp of white sugar and stir. Then sprinkle 2 tsp of yeast over the water.
 - (3) Place the measuring jug in a warm place for approx. 10 mins. Do not disturb the water.
 - (4) The dough blows up to the measurement mark "1 cup". If not, the yeast has died off.

ADDING INGREDIENTS TO THE BREAD MAKER / MEASURING THE INGREDIENTS

GB

9. Salt
Salt gives the bread taste and gives the crust colour. Salt can, however, affect the proving of the yeast. Therefore, never use too much salt in the dough. Those who do not like salt can also leave it out. Unsalted bread rises better.
10. Eggs
Eggs give the bread a better consistency, more nutritional value and volume as well as the typical eggy taste. Eggs are used without their shells and are evenly whisked.
11. Fat, butter, vegetable oil
Bread is softer and lasts longer through the use of fat. Warm butter if it has been stored in the refrigerator or cut it into small pieces, so that you can beat it smooth.
12. Baking powder
Baking powder is used predominantly for extra fast bread baking and for cakes. Baking powder doesn't need any proving time and does not produce gases and it works according to chemical principles: bubbles are made or the consistency loosens.
13. Bicarbonate
Bicarbonate works like baking powder and can also be used together with baking powder.
14. Water and other liquids
Water is an essential ingredient when baking bread. Water at a temperature of between 20-25 °C is especially suitable. A temperature of between 45-50 °C is necessary, however, during extra-fast bread baking in order to accelerate the proving. Water can be replaced by fresh milk or a water mix with 2% milk powder. The taste and the colour of the crust are affected by this. In some recipes you will find variants with juices (e.g. apple, orange, lemon juice, etc.), which improve the flavour.

MEASURING THE INGREDIENTS

The success of bread baking often depends on the exact use of ingredient quantities.

We recommend, therefore, that you use a measuring jug and measuring spoon.

1. Measuring liquid ingredients
Water, fresh milk or dissolved milk powder can be measured with a measuring jug.
The fill level is read from the side of the standing measuring jug.
Always measure ingredients individually and clean the measuring jug well afterwards.
2. Measuring dry powder
Loosen the dry powder and do not keep it pressed. For an exact measurement, carefully smooth the top of the cup so that it is flat.
3. Order of adding the ingredients
When adding ingredients, ensure that you follow the order below exactly. The following order is usually valid. liquid ingredients, eggs, salt, milk powder, etc. The flour can be totally dampened when adding the ingredients. Only add yeast to dry flour. Never allow yeast to come into contact with salt. Once the flour has been kneaded through for a while, a beep reminds you to add aromatic ingredients (e.g. fruit). Adding the aromatic ingredients too early can lead to a loss of taste with long mixes. Never use easily perishable ingredients, such as eggs or fruit, when baking using the timer with a long delay time.

TROUBLESHOOTING TIP

GB

TROUBLESHOOTING TIPS

No.	Problem	Description	Solution
1	Smoke comes out of the ventilation slits during baking	Some ingredients have dropped onto the heating element; during first use: there is oil residue on the heating element.	Disconnect the bread maker from the electricity supply and clean the heating element. Warning, danger of burns! During first use: Operate without ingredients, open the lid afterwards.
2	The lower bread crust is too thick.	Too much water escapes when keeping the bread warm or leaving it in the bread maker for too long.	Remove the bread quickly without keeping it warm.
3	The bread is difficult to remove.	The dough hooks stick fast to the bread pan shaft.	After removing the bread, fill the bread pan with hot water and leave the hooks to soak in it for 10 mins. Then remove them and clean them.
4	The ingredients are not properly mixed and are badly baked.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The chosen programme is not suitable. 2. The lid is opened several times after use; the bread is dry and does not have a brown crust. 3. The dough resistance is too high, therefore the dough hooks can hardly move and the dough cannot be correctly mixed. 	<p>Choose a suitable programme.</p> <p>Do not open the lid again after the last proof.</p> <p>Check the dough hook opening, remove the bread pan and operate it without any filling. If it does not function correctly, notify an authorised service provider.</p>
5	After confirming "Start/Finish" – the display shows "H:HH"	The bread maker temperature is too high for the bread production.	Press the "Start/Finish" button and disconnect the bread maker from the electricity supply, remove the bread pan and leave the lid open until the bread maker has cooled down.
6	The dough is not mixed despite noises from the motor.	The bread pan is incorrectly inserted or the dough mass is too big.	Check that the bread pan is correctly inserted and that the dough has been prepared according to the quantities in the recipe instructions.
7	The bread is too big and spills over.	Too much yeast, flour or water and/or too high room temperature.	Check for possible causes and adjust as necessary.
8	Bread is too small or does not rise	Yeast is forgotten, too little yeast, inactive yeast or too hot water used, yeast came into contact with salt or too low room temperature.	Check the quantity and the active power of the yeast, increase the room temperature as necessary.
9	The dough is too big and pours over the bread pan	Too much liquid so that the dough is soft and too much yeast.	Use less liquid, give the dough a firmer consistency.

TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

GB

No.	Problem	Description	Solution
10	The bread dough sinks in the middle during baking.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The flour used does not have enough bonding strength, so the dough doesn't rise. 2. The yeast has gone too fast or the yeast temperature is too high. 3. The dough is too soft and wet through using too much water. 	<p>Use bread flour or flour with more cohesion.</p> <p>Use yeast at room temperature.</p> <p>Adjust the water quantity in the recipe according to the liquid absorbency of the flour.</p>
11	Heavy bread with a thick consistency.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much flour or too little water. 2. Too much fruit or too much whole wheat flour. 	<p>Use less flour or more water.</p> <p>Use less of the corresponding ingredients and add more yeast.</p>
12	The inside of the loaf is hollow when sliced.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much water or yeast or no salt. 2. The water temperature is too hot. 	<p>Reduce the water and yeast amounts accordingly and check the salt amounts.</p> <p>Check the water temperature.</p>
13	Dry flour is stuck to the outside of the bread.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sticky ingredients such as butter, bananas, etc. 2. The mixing has not been carried out properly due to too little water. 	<p>Do not use sticky ingredients.</p> <p>Check the water level and the mechanical assembly of the bread maker.</p>
14	The crust is too dark and thick when baking cakes and the dough has too much sugar.	Different recipes and ingredients affect the cooking process differently; the colour can become very dark due to a lot of sugar being added.	With recipes containing a lot of sugar, press the "Start/Finish" button 5-10 mins before the end of the programmed baking time if the colour is already very dark. Leave bread or cakes to rest in the bread pan for approx. 20 mins with the lid closed before removing them.

BREAD MAKER RECIPE SUGGESTIONS

GB

BREAD MAKER RECIPE SUGGESTIONS

1 cup = 250 ml
1 tbsp = 15 ml
1 packet of dry yeast = 8 g

1. White bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	300 ml
Salt	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2.5 tbsp
Hard wheat semolina	120 g	150 g
Extra fine flour/bread flour	270 g	350 g
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Oil	2 tsp	2 ½ tbsp

Programme: "Crispy"

2. Nut and raisin bread

Tip: Add the nuts and raisins after the beep.
During the second kneading phase.

Bread quantities	700 g	900 g
Water or milk	250 ml	330 ml
Margarine or butter	2 tsp	2 ½ tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2 ½ tbsp
Extra fine flour.	450 g	520 g
Dry yeast	1 ½ tsp	1 ½ tsp
Raisins	50 g	75 g
Chopped walnuts	30 g	40 g

Programme: "Normal"

3. Whole grain white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Milk	280 ml	330 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Coarse grain bread flour	380 g	510 g
Dry yeast	1 tsp	1 tsp

Programme: "Normal"

4. Wholemeal bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	320 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tsp	1 tsp
Extra fine flour.	200 g	260 g
Wholemeal wheat flour	200 g	260 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Whole Wheat"

5. Classic white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Margarine or butter	1 tbsp	1 ½ tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tbsp
Powdered milk	1 ½ tbsp	2 tbsp
Extra fine flour/bread flour	450 g	520 g
Dry yeast	1 ½ tsp	1 ½ tsp

Programme: "Normal"

6. Italian white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	220 ml	280 ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Margarine or butter	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ½ tsp	3 tsp
Extra fine flour.	300 g	400 g
Corn semolina	80 g	100 g
Dry yeast	1 ½ tsp	2 ¼ tsp

Programme: "White bread"

7. Sweet bread

Bread quantities	700 g	900 g
Fresh milk	210 ml	230 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Eggs	1	2
Salt	1 tsp	1 tsp
Honey	1 ½ tbsp	2 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
Extra fine flour.	450g	520 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Sweet"

8. Potatoe bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water or milk	170 ml	230 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Eggs	1	1
soft boiled potatoes	120 g	150 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Extra fine flour.	380 g	460 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Normal"

BREAD MAKER RECIPE SUGGESTIONS

GB

9. Wholemeal bread

Bread quantities	700 g	900 g
Wholemeal flour	2 ½ tbsp	3 tbsp
Water	240 ml	310 ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Oil	1 ½ tbsp	2 tbsp
Extra fine flour.	380 g	500 g
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

Programme: "Crispy"

10. Irish soda bread

Buttermilk		220 ml
Eggs		2
Oil		2 tsp
All-purpose flour		500 g
Sugar		½ cup
Baking soda		1 tbsp
Salt		½ tsp
Raisins		1 cup

Programme: "Quick"

11. Rice bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water to cook rice	230 ml	300 ml
Extra fine flour.	400 g	520 g
Round grain rice (dry weight)	35 g	35 g
Sugar	3 tsp	4 tsp
Dry yeast	0.9 tsp	1 tsp
Oil	1 tbsp	1 ½ tbsp

Programme: „Normal“

12. Carrot bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	250 ml	310 ml
Butter	1 ½ tbsp	2 tsp
Extra fine flour.	450 g	520 g
finely-diced carrots	56 g	70 g
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	2 ½ tbsp
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: „Normal“

13. Pesto bread (extra fast)

Bread quantities	700 g	900 g
Water (48°C)	270 ml	340 ml
Ready-made pesto	3 tbsp	½ cup
Powdered milk	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sugar	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	¾ tsp

Extra fine flour.	380 g	500 g
Dry yeast	3 tsp	4 tsp

Programme: "Extra-fast"

14. Walnut bread with loganberry

Bread quantities	700 g	900 g
Milk	120 ml	160 ml
Eggs	2	2
Butter oil	4 tbsp	5 tbsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Lemon zest	¾ tsp	1 tsp
Extra fine flour	380 g	500 g
Crushed walnuts	40 g	60 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Sweet"

15. Wheat bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	150 ml	220 ml
Sugar	2 ½ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Honey	1 tbsp	1 ½ tbsp
Eggs	2	2
Wholemeal wheat flour	380 g	500 g
Dry yeast	2 ½ tsp	4 tsp

Programme: "Whole Wheat"

16. Corn bread

Milk		120 ml
Eggs		3
Margarine or butter		½ cup
Sugar		¼ cup
Salt		1 tsp
All-purpose flour		350 g
Cornflour		140 g
Baking powder		5 tsp

Programme: "Quick"

17. Baguette

Brotmenge	700 g	900 g
Water	230 ml	300 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp
Extra fine flour.	390 g	500 g
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Oil	1 tbsp	2 tsp

Programme: "Crispy"

BREAD MAKER RECIPE SUGGESTIONS / JAM

GB

18. Juicy stollen

Bread quantities	700 g	900 g
Water	120 ml	190 ml
Eggs	2	3
Oil	2 tsp	3 tsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Extra fine flour	400 g	520 g
Raisins	50 g	75 g
Dry yeast	1 tsp	1 ½ tsp

Programme: "Sweet"

19. Raisin-nut bread with cinnamon

Bread quantities	700 g	900 g
Water	220 ml	270 ml
Oil	2 tsp	3 tsp
Cinnamon	¾ tsp	1 tsp
Brown sugar	1 tbsp	1 ½ tbsp
Raisins	60 g	80 g
Nuts	60 g	80 g
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Extra fine flour	350 g	460 g
Dry yeast	1 tsp	1 ¼ tsp

Programme: "Sweet"

20. Sweet white bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	100 ml	120 ml
Milk	140 ml	180 ml
Oil	2 tsp	3 tsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
Extra fine flour	380 g	500 g
Crushed walnuts	60 g	80 g
Dry yeast	1 ½ tsp	3 ¼ tsp

Programme: "Sweet"

21. White bread

Bread quantities	700 g	900 g
Water	220 ml	300 ml
Margarine or butter	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	1 tbsp	1 ½ tbsp
Bread flour	380 g	500 g
Dry yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp

Programme: "White bread"

JAM

Making jam in the bread maker is very easy. Even if you have never made jam before, you should definitely try it. You will be surprised that you can produce such delicious jam.

Instructions:

- Wash the fresh, ripe fruit. Peel apples, pears, peaches and other fruits with hard skins.
- Use the exact quantities given in the recipes below, as the jam-programme is calibrated for those measurements. Otherwise the ingredients could cook too fast and overflow.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) and add gelling sugar (2:1) in the specified quantities.
- Do not use normal sugar or gelling sugar type 1:1 as the jam doesn't thicken correctly.
- Mix the fruit with the sugar and start the fully-automatic programme.
- After 1 hr and 20mins an acoustic tone sounds. The jam can then be filled into jars. Close the jars tightly.

Forest fruit jam

Frozen berries	950 g
Gelling sugar (2:1)	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Put all of the ingredients in the container.
- Choose the "Jam" programme and start.
- Remove sugar from the edge of the container with a spatula.
- When the acoustic signal sounds, remove the container from the appliance using oven gloves.

Orange jam

Peeled and finely-cut oranges	900 g
Peeled and finely-cut lemons	100 g
Gelling sugar (2:1)	500 g

- Peel the oranges and lemons and cut them into pieces.
- Add the sugar and fill the container with all the ingredients.

Strawberry Jam

Wash and clean the fresh strawberries. Either cut them into pieces or puree them.	900 g
Gelling sugar (2:1)	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Put all the ingredients into the container with a plastic spatula.
- Choose the "Jam" programme and start.

DISPOSAL ADVICE / SERVICE / GUARANTEE

GB

DISPOSAL ADVICE



- Old electrical appliances do not belong with household rubbish. The law requires that old appliances must be disposed of at a local authority collection point or a bulky waste collection. This ensures that old appliances are correctly disposed of and utilised.
- The environment will be most appreciative!

SERVICE / GUARANTEE

The product is guaranteed for 3 years beginning from the date of purchase. Ensure that you retain the receipt as proof of the date of purchase.

The guarantee is valid for appliances bought in Germany. It covers defects and malfunctions, which occur through normal use within the guarantee time and which are traced back to material or processing faults.

In the event of a guarantee claim, you are not liable for any repair costs.

The guarantee is cancelled through damage, alterations or improper use of the appliance, if these lay outside of the guarantor's area of responsibility. This is especially valid in the following cases:

- Intervention inside the appliance by an unauthorised person.
- Alterations on or inside the appliance, the removal or defacing of the serial number or the removal or alteration of the appliance seal.
- With damages caused by blows, falls or other effects.
- With damages caused by improper handling or use.
- With damages through external sources, such as excess voltage or lightning strike.
- Commercial use of the appliance.

Please retain the original packaging in case the appliance needs to be sent for repair. Repaired or exchanged components are generally subject to the appliance's remaining guarantee duration.

Should you have any questions regarding the product or this instruction manual, or if you find any possible problems with the product, please contact our Service Hotline directly in order to discuss further action.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0.14 € /minute from a Deutsche Telekom landline)

Important Advice:

Do not send your appliance to our address unless requested to do so by us. Always contact our service hotline in the first instance. The cost and the risk against loss for an unsolicited consignment is carried by the sender. We reserve the right to refuse acceptance of unsolicited consignments or to return the corresponding goods to the sender at their cost.

Art. No.: 10000057

Manufactured by:
Xinbao Electrical equipm. Ltd. (donlim)
For:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg



MACHINE À PAIN DESIGN

Mode d'emploi



Modèle : XBM1139S

TABLE DES MATIÈRES / MODE D'EMPLOI POUR MACHINE À PAIN

F

TABLE DES MATIÈRES

INDICATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ		37
INTRODUCTION	RACCORDEMENT AU RÉSEAU	39
	DÉMARRER/TERMINER	39
	MENU	39
	COULEUR	39
	QUANTITÉ DE PAIN	40
	DURÉE + OU DURÉE -	40
	MAINTIEN AU CHAUD	40
	MÉMOIRE	40
	TEMPÉRATURE AMBIANTE	40
	VOYANTS LUMINEUX	40
PREMIÈRE UTILISATION		41
CUISSON DU PAIN		41
FONCTIONS SPÉCIALES	PROGRAMME RAPIDE	42
	PROGRAMME ULTRA-RAPIDE	42
NETTOYAGE ET ENTRETIEN		42
AJOUT D'INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON DU PAIN		43
DOSAGE DES INGRÉDIENTS		44
TEMPÉRATURE AMBIANTE		45
PROPOSITIONS DE RECETTE POUR LA MACHINE À PAIN		47
INDICATIONS D'ÉLIMINATION		50
ADRESSE DE SERVICE		50

MODE D'EMPLOI POUR MACHINE À PAIN

Des indications de sécurité de base sont à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques. Afin de réduire le danger de brûlures, d'électrocution, de feux et/ou de dommages à la personne, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil et respecter toutes les indications lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour une utilisation future.

En cas de cession de l'appareil à un tiers, joignez-y le mode d'emploi.

INDICATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

F

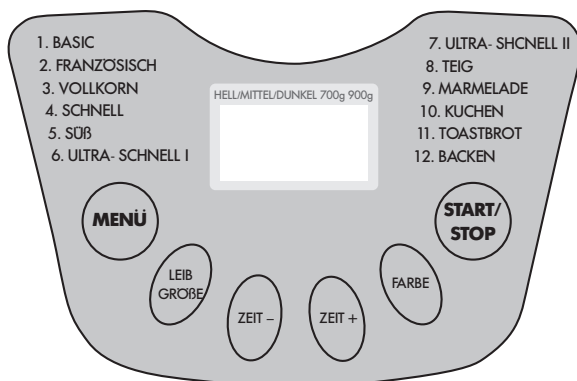
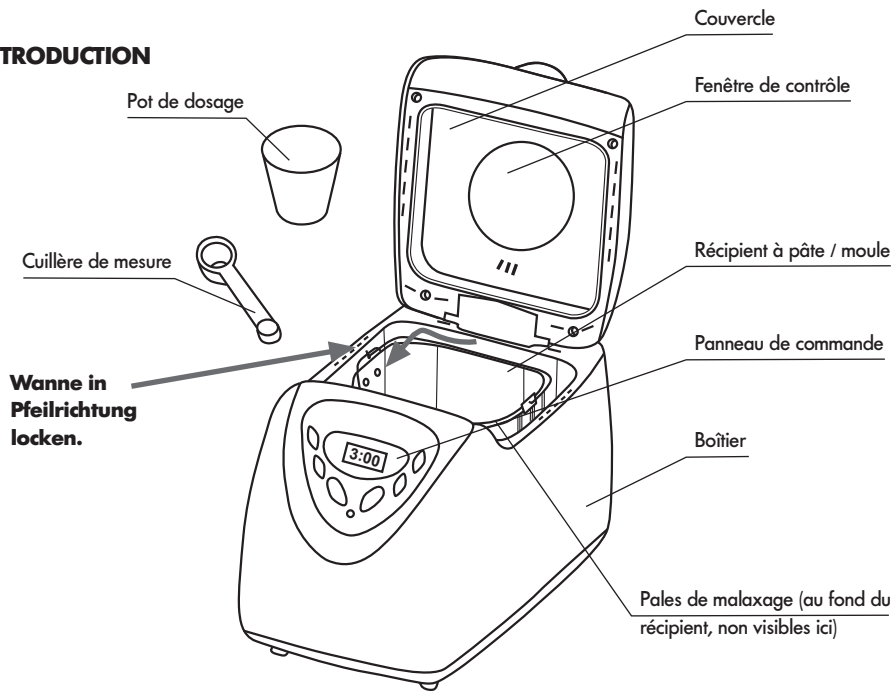
INDICATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ :

- Ne branchez l'appareil que dans une prise installée selon les prescriptions. N'utilisez pas de bloc multiprises ou de rallonge.
- La tension donnée sur le panneau de l'appareil doit correspondre à la tension de votre réseau électrique.
- Lorsque vous déroulez le câble, veillez à ce qu'il soit placé correctement et que personne ne risque d'y trébucher pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Tenez le câble à l'écart des surfaces chaudes, des flammes nues ainsi que des arrêtes vives.
- Ne touchez jamais le câble ou la prise avec des mains humides ou mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Un risque d'électrocution existe !
- Lorsque vous retirez la prise, tirez toujours sur la prise et jamais sur le câble.
- N'utilisez pas l'appareil en plein-air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lorsque la machine à pain fonctionne, le couvercle et la surface extérieure peuvent devenir très chauds. Touchez uniquement les poignées et l'interrupteur. Si nécessaire, utilisez des maniques.
- Utilisez des maniques lors du retrait d'aliments chauds. Afin d'éviter les brûlures dues aux vapeurs qui émanent de l'appareil, ouvrez toujours le couvercle du côté opposé au visage et aux mains.
- Avant le nettoyage, retirez toujours la prise et laissez refroidir totalement l'appareil.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui résultent de l'utilisation d'appareils électriques. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Soyez particulièrement attentif lors de l'utilisation de l'appareil si des enfants vous entourent !
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas parfaitement.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre des aliments ou une pièce de l'appareil qui auraient pris feu. Etouffez le feu avec un tissu humide. Retirez immédiatement la prise secteur !
- Vérifiez régulièrement si l'appareil, le câble ou la prise présente des dommages visibles. N'utilisez surtout pas l'appareil si vous avez remarqué des dommages. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié.
- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces résistantes à la chaleur. Ne posez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de flammes nues. Ne placez jamais l'appareil dans un four chaud.
- Ne couvrez jamais la machine à pain avec un essuie ou un autre objet. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper sans entraves. Un risque de brûlure existe en cas de contact avec des matériaux brûlants.
- La machine à pain ne peut pas être utilisée pour d'autres objectifs que ceux décrits. Tenez compte du fait que notre responsabilité ne peut pas être engagée si des dommages surviennent suite à une mauvaise manipulation ou une utilisation inadéquate de l'appareil.
- N'ayez jamais recours à la force pour manipuler la machine à pain. Si vous devez forcer sur certaines pièces de l'appareil, il est nécessaire de faire appel à un technicien spécialisé.
- Ne touchez jamais les pièces mobiles ou rotatives lorsque le processus de cuisson est en cours.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le récipient à pâte n'est pas inséré correctement et qu'il n'est pas rempli avec les ingrédients.
- Afin d'éviter les incendies et les courts-circuits, n'introduisez jamais de feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans la machine à pain.
- Ne tapez jamais sur le dessus ou sur le côté du récipient à pâte pour le sortir de l'appareil. Cela pourrait occasionner des dommages au récipient.
- L'appareil est uniquement adapté pour une utilisation domestique et pas pour une utilisation professionnelle.

INTRODUCTION

F

INTRODUCTION



1. BASIC	1. NORMAL
2. FRANZÖSISCH	2. FRANCAIS
3. VOLLKORN	3. COMPLET
4. SCHNELL	4. RAPIDE
5. SÜSS	5. SUCRE
6. ULTRA- SCHNELL I	6. ULTRA-RAPIDE I
7. ULTRA- SHCNELL II	7. ULTRA-RAPIDE II
8. TEIG	8. PATE
9. MARMELADE	9. CONFITURE
10. KUCHEN	10. GATEAU
11. TOASTBROT	11. PAIN TOAST
12. BACKEN	12. CUIRE
MENÜ	MENU
START/ STOP	MARCHE / ARRET
LAIB- GROSSE	TAILLE DE LA MICHE
ZEIT -	DUREE -
ZEIT +	DUREE +
FARBE	COULEUR

RACCORDEMENT AU RÉSEAU / DÉMARRER/TERMINER / MENU / COULEUR

F

RACCORDEMENT AU RÉSEAU

Dès que vous aurez raccordé la machine à pain au réseau, vous entendrez un signal sonore. Après un court instant, l'afficheur indique « 3:00 ». Le double-point entre le « 3 » et le « 00 » ne clignote pas en permanence. La flèche indique **900 g** et **MOYEN**. Il s'agit du réglage standard.

DÉMARRER/TERMINER

Comment démarrer ou terminer un programme sélectionné ?

Pour démarrer le programme, appuyez une fois sur la touche « **marche/arrêt** ». Vous entendez un bref signal sonore et le double-point de l'afficheur se met à clignoter. Le voyant de fonctionnement s'allume et le programme démarre. Dès que le programme est démarré, toutes les touches, hormis la touche « **marche/arrêt** », sont désactivées.

Pour terminer le programme, appuyez environ 3 secondes sur la touche « **marche/arrêt** », jusqu'à ce qu'un signal sonore confirme la fin du programme. Ce système permet d'éviter un arrêt involontaire du programme.

MENU

Les différents programmes se règlent à partir du menu. Chaque appui sur la touche « menu » entraîne un changement de programme (accompagné d'un bref signal sonore). Si vous appuyez 12 fois de suite sur la touche, l'écran LCD affichera les 12 menus différents. Sélectionnez à présent le programme souhaité. Vous trouverez ci-dessous une courte explication des 12 programmes disponibles :

1. **NORMAL** : pétrissage, levage et cuisson d'un pain standard. Des ingrédients peuvent être ajoutés selon le goût de l'utilisateur.
2. **Français** : pétrissage, levage et cuisson avec durée de levage plus longue. La croûte du pain est croquante et sa consistance légère.
3. **Comple**t : pétrissage, levage et cuisson d'un pain complet. La durée de préchauffage est plus élevée afin que les céréales puissent gonfler dans l'eau et s'ouvrir. Il est conseillé de ne pas utiliser la fonction « timer » pour ce programme car cela pourrait donner lieu à de mauvais résultats.
4. **Rapide** : pétrissage, levage et cuisson d'un pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Le pain cuit de cette manière est souvent plus petit et d'une consistance plus ferme.
5. **Sucré** : pétrissage, levage et cuisson d'un pain sucré. Pour la cuisson d'un pain croustillant et sucré.
6. **Ultra-rapide I** : pétrissage, levage et cuisson d'un pain d'environ 700 g en un temps record. Le pain cuit de cette manière est généralement plus petit et plus grossier que celui cuit avec le programme « rapide ».
7. **Ultra-rapide II** : comme « ultra-rapide I », mais pour un pain d'environ 900 g.
8. **Pâte** : pétrissage et levage, sans cuisson. Retirez la pâte et formez des miches, des pizzas, des petits pains au lait, etc.
9. **Confiture** : cuisson de confitures.
10. **Gâteau** : pétrissage, levage et cuisson avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
11. **Pain toast** : pétrissage, levage et cuisson d'un pain blanc. Le pain cuit de cette manière est léger et possède une croûte fine.
12. **Cuire** : uniquement cuire, sans pétrissage et levage. Peut également être sélectionné pour réduire le temps de cuisson lors de la sélection de réglages spécifiques.

COULEUR

Cette touche permet de régler la couleur de la croûte : clair, moyen ou foncé. Effectuez votre choix en appuyant sur la touche.

**QUANTITÉ DE PAIN / DURÉE + OU DURÉE - /
MAINTIEN AU CHAUD / MÉMOIRE /
TEMPÉRATURE AMBIANTE / VOYANTS LUMINEUX**

F

QUANTITÉ DE PAIN « TAILLE DE LA MICHE »

Cette touche permet de sélectionner la quantité de pain. La durée du programme peut varier en fonction de la quantité de pain sélectionnée.

DURÉE + OU DURÉE -

Si vous souhaitez démarrer l'appareil ultérieurement, cette touche vous permet d'utiliser la fonction timer.

A l'aide des touches « durée + » ou « durée - », entrez l'heure de fin de cuisson désirée. Tenez compte de la durée de cuisson du programme. Le pain est prêt dès que l'heure affichée sur le timer est atteinte. Veillez à d'abord sélectionner le programme et le degré de brunissage. Les touches « durée + » et « durée - » permettent de régler le timer en pas de 10 minutes. Le décalage maximum est de 13 heures.

Exemple : Il est 20h30. Vous souhaitez manger votre pain au petit-déjeuner à 7h00, donc dans 10 heures 1/2. Sélectionnez le menu, la couleur, la quantité de pain et positionnez ensuite le timer sur 10h30 au moyen des touches « durée + » ou « durée - ». La durée s'affiche sur l'écran **LCD**. Pour activer le programme timer, appuyez sur la touche « **marche/arrêt** ». Le point de l'affichage LCD clignote, et la durée restante est affichée en permanence. Le pain sera cuit à 7h00. Si vous ne sortez pas votre pain directement, le maintien au chaud d'une durée de 1 heure démarre.

Indication : lors de la cuisson avec timer, n'utilisez pas d'aliments rapidement périssables tels qu'œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être maintenu au chaud automatiquement après la cuisson pendant une durée de 60 minutes. Si vous souhaitez retirer le pain directement, coupez le programme au moyen de la touche « démarrer/terminer ».

MÉMOIRE

En cas de coupure de courant pendant la fabrication du pain, le processus de fabrication continue automatiquement si la panne n'excède pas 15 minutes. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche « démarrer/terminer ». Si la coupure de courant excède les 15 minutes, les données enregistrées sont perdues, et la machine à pain doit être redémarrée manuellement. Si, lors de la coupure de courant, la machine à pain en était au stade pétrissage, un appui sur la touche « marche/arrêt » suffit. Le programme recommence alors à zéro.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

L'appareil peut être utilisé dans une large plage de températures. Les miches peuvent toutefois avoir une taille différente lorsque l'appareil se trouve dans des pièces très chaudes ou très froides. Nous recommandons une température ambiante de 15 °C à 34 °C.

VOYANTS LUMINEUX :

1. Lorsque la mention « **H:HH** » apparaît sur l'afficheur après le début du programme (voir illustration 1), cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil pendant 10-20 minutes.
2. Si la mention « **E:EE** » apparaît sur l'afficheur après que vous ayez appuyé sur la touche « **marche/arrêt** » (voir illustration 2), cela signifie que le capteur de température n'est pas raccordé. Faites vérifier le capteur par du personnel qualifié.

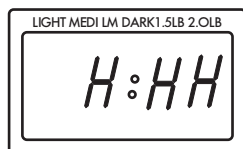


Illustration 1



Illustration 2

PREMIÈRE UTILISATION / CUISSON DU PAIN

F

PREMIÈRE UTILISATION

1. Vérifiez si vous disposez de toutes les pièces et de tous les accessoires et qu'aucun ne présente un défaut.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément aux indications données au chapitre « **Nettoyage et entretien** ».
3. Mettez la machine à pain en mode cuisson et laissez-la fonctionner pendant 10 minutes sans y placer d'ingrédients. Lorsqu'elle est refroidie, nettoyez-la à nouveau.
4. Séchez minutieusement toutes les pièces et replacez-les. Vous pouvez maintenant utiliser votre machine à pain.

CUISSON DU PAIN

1. Placez le récipient à pâte et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez les pales de malaxage dans l'arbre d'entraînement. Tournez les pales dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent. Avant l'insertion des pales, nous recommandons de remplir les trous avec de la margarine résistante à la chaleur, afin que la pâte ne colle pas aux pales et que les pales puissent être facilement extraites du pain.
2. Placez les ingrédients dans le récipient à pâte. Suivez l'ordre des ingrédients donné dans la recette. Normalement, l'eau et les autres liquides sont introduits en premier, suivi du sucre, du sel et de la farine. La levure ou la levure chimique est ajoutée en dernier lieu. Pour les mélanges de pâte lourds, par exemple lors de l'utilisation d'une quantité élevée de seigle ou de céréales complètes, nous recommandons d'inverser l'ordre d'ajout des ingrédients. D'abord la levure sèche et la farine et finalement les liquides. Ce système garantit un meilleur pétrissage.
3. Avec votre doigt, formez une fontaine dans la farine. Placez la levure dans la fontaine. La levure ne peut pas entrer en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez précautionneusement le couvercle et branchez la prise secteur.
5. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche menu.
6. Sélectionnez le degré de brunissement souhaité à l'aide de la touche « couleur ».
7. Grâce à la touche « quantité de pain », sélectionnez la taille souhaitée (700 g ou 900 g).
8. Réglez le timer à l'aide des touches « durée + » ou « durée - ». Si vous souhaitez démarrer le programme directement, passez ce point.
9. Démarrez le programme à l'aide de la touche « démarrer/terminer ».
10. Lors du déroulement des programmes **normal, croustillant, complet, sucré, pain blanc** vous entendrez un long signal sonore. Ceci indique qu'il est nécessaire d'ajouter d'autres ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez l'(es) ingrédient(s). De la vapeur peut s'échapper des ouvertures d'aération pendant le processus de cuisson. Ceci est tout à fait normal.
11. A la fin du processus de cuisson, vous entendrez 10 signaux sonores. Un appui pendant 3-5 secondes sur la touche « **démarrer/terminer** » arrêtera le processus de cuisson et vous pourrez sortir le pain. Ouvrez le couvercle et prenez la poignée du récipient à pâte en mains, après avoir mis des maniques. Tournez le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et extrayez-le lentement de l'appareil en le tirant précautionneusement vers le haut.
12. Ecarter les bords du pain du récipient à l'aide d'un ustensile anti-adhérent.
Attention : Le récipient et le pain peuvent être très chauds. Utilisez toujours des maniques et faites attention.
13. Posez le récipient, ouverture vers le dessous, sur une surface de travail propre et secouez-le lentement jusqu'à ce que le pain se démoule.
14. Retirez le récipient et laissez refroidir le pain pendant environ 20 minutes avant de le découper.

CUISSON DU PAIN / FONCTIONS SPÉCIALES / NETTOYAGE ET ENTRETIEN

F

15. Si vous n'appuyez pas sur la touche « **démarrer/terminer** » (par exemple parce que vous ne vous trouvez pas dans la pièce), le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes supplémentaires.
16. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, retirez la prise secteur.
Indication : Avant de couper le pain, utilisez le crochet pour retirer les pales qui se trouvent encore sous le pain. Ne retirez jamais les pales à la main vu que le pain est chaud.

FONCTIONS SPÉCIALES

1. Programme rapide

Il est facile de cuire du pain avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude qui lèvent rapidement avec l'humidité et la chaleur. Pour ce programme, nous vous conseillons de d'abord remplir le récipient à pâte avec les ingrédients liquides et d'ajouter les ingrédients secs par dessus. Il est possible que la pâte et les ingrédients secs se déposent dans le coin du récipient à pâte au début du processus de malaxage du programme rapide. Afin d'éviter les grumeaux de farine, il peut s'avérer utile d'aider au processus de malaxage. Utilisez une spatule en matière plastique.

2. Programme ultra-rapide

Le programme ultra-rapide vous permet de cuire des pains en une heure seulement. Les deux réglages permettent de cuire un pain relativement ferme en 58 minutes. Le programme ultra-rapide I vous permet de cuire un pain de 700 g et le programme ultra-rapide II un pain de 900 g. Lors de l'ajout d'eau, vérifiez que la température de l'eau se situe entre 48 et 50 °C. Pour ce faire, utilisez un thermomètre de cuisine. Le processus de cuisson nécessite une eau à la température exacte. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne lève pas correctement. Une température trop élevée engendre un dessèchement de la levure avant le début du processus de levage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil du réseau et laissez-le refroidir !

1. Récipient à pâte : essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs qui pourraient abîmer le revêtement antiadhésif. Avant de replacer le récipient à pâte, essuyez-le précautionneusement.
2. Pales de malaxage : si vous avez du mal à retirer la barre des pales de malaxage de l'arbre d'entraînement, remplissez le récipient avec de l'eau et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Vous pourrez ensuite retirer facilement les pales de malaxage et les nettoyer. Essayez précautionneusement les pales de malaxage avec un essuie en coton. Le récipient à pâte et les pales de malaxage peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et fenêtre : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon humide.
4. Boîtier : nettoyez précautionneusement l'extérieur du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de tampon à récurer car cela pourrait endommager la brillance du boîtier. **Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.**
5. Avant de stocker l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement refroidi, nettoyé et séché. Posez la cuillère et les pales de malaxage dans le tiroir et fermez le couvercle.

AJOUT D'INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON DU PAIN

F

AJOUT D'INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON DU PAIN

1. Farine/farine à pain ultrafine
La farine à pain contient un taux élevée de gluten et vu la part de protéines est tout à fait adaptée à la cuisson. La pâte devient élastique et ne retombe pas après le levage. Cette farine, contenant beaucoup plus de gluten que la farine traditionnelle, elle est particulièrement adaptée pour les grandes miches de pain qui s'émiettent moins. La farine à pain est l'ingrédient principal lors de la cuisson du pain.
2. Farine universelle
La farine universelle est faite de blé mou et de blé dur et est particulièrement adaptée pour la cuisson rapide et pour les gâteaux.
3. Farine complète
La farine complète est composée de céréales broyées et contient des cosses et du gluten. La farine complète est plus lourde et plus riche que la farine traditionnelle. Le pain cuit à partir de farine complète est généralement petit. C'est pourquoi dans la plupart des recettes, la farine complète et la farine à pain sont mélangées afin d'obtenir un meilleur résultat.
4. Farine de sarrasin
La farine de sarrasin est pratiquement aussi riche en cellulose végétale que la farine complète. Pour que son volume soit important après la période de levage, il est nécessaire de mélanger cette farine à une grande quantité de farine à pain.
5. Farine pour pâtisserie
La farine pour pâtisserie est composée de blé mou ou de blé pauvre en protéines moulu très finement et est surtout utilisée lors de la fabrication de pâtisseries. Bien que les différentes farines semblent être très similaires, leur capacité de levage en combinaison avec la levure ou leur capacité d'absorption varie selon leur zone de culture, le processus de mouture et leur capacité de conservation. Testez donc des farines de différentes marques afin de trouver celle qui correspond à votre goût.
6. Fécule et farine d'avoine
La fécule et la farine d'avoine sont faites à base de maïs moulu, respectivement d'avoine. Elles sont utilisées en supplément pour les sortes de pains grossières, afin d'en améliorer le goût et la consistance.
7. Sucre
Le sucre est un ingrédient indispensable pour sucrer et donner au pain toute sa couleur. De plus il sert de base de culture à la levure. On utilise principalement du sucre blanc. Dans certaines recettes, le sucre brun et le sucre impalpable sont également utilisés.
8. Levure
La levure produit des agents de fermentation. Du dioxyde de carbone est produit lors du processus de levage, permettant au pain de lever et de lui donner une structure légère. Afin de faire lever rapidement une pâte au levain, on utilise une base de culture sucre et farine.
1 CS de levure sèche = $\frac{3}{4}$ CS de levure instantanée
2 CS de levure sèche = 1,5 CS de levure instantanée
5 CS de levure sèche = $3\frac{3}{4}$ CS de levure instantanée
La levure doit être stockée au frais, puisqu'elle se dessèche lorsqu'il fait trop chaud. Vérifiez la date de péremption avant l'utilisation. Replacez les restes dans le frigo après utilisation. Lorsque le pain ne lève pas, cela est souvent dû à une levure périmée ou desséchée.
Le petit truc ci-dessous vous permettra de vérifier si votre levure est fraîche ou déjà desséchée.
(1) Versez $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude (45-60 °C) dans le pot de dosage.
(2) Ajoutez 1 CS de sucre blanc et mélangez. Emiettez ensuite 2 CS de levure au-dessus de l'eau.
(3) Placez le pot de dosage endant environ 10 minutes dans un endroit chaud. Ne pas mélanger.
(4) Le mélange fait des bulles jusqu'au trait « 1 tasse ». Si non, la levure est desséchée.

AJOUT D'INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON DU PAIN /DOSAGE DES INGRÉDIENTS

F

9. Sel
Le sel donne du goût au pain et de la couleur à la croûte. Le sel peut toutefois influencer le levage de la pâte. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne jamais mettre trop de sel dans la pâte. Si vous ne voulez pas saler votre pain, vous pouvez éliminer le sel. Le pain non-salé lève mieux.
10. Œufs
Les œufs donnent au pain une meilleure consistance, le rendent plus riche et plus volumineux et lui confèrent ce petit goût typique. Les œufs sont utilisés battus et sans la coquille.
11. Graisse, beurre, huiles végétales
La graisse rend le pain plus mou et permet de le conserver plus longtemps. Le beurre venant du frigo doit être réchauffé ou coupé en petits morceaux afin de pouvoir le travailler de manière lisse.
12. Levure chimique
La levure chimique est principalement utilisée pour la cuisson ultra-rapide du pain et pour les gâteaux. La levure chimique ne nécessite pas de temps de levage et ne produit pas de gaz, qui forme des bulles ou allège la consistance, mais fonctionne selon des principes chimiques.
13. Bicarbonate de soude
Le bicarbonate de soude fonctionne selon le même principe que la levure chimique et peut également être utilisé en combinaison avec cette dernière.
14. Eau et autres liquides
L'eau est un ingrédient important dans le processus de cuisson du pain. L'eau la mieux adaptée possède une température allant de 20 à 25 °C. Le mode de cuisson ultra-rapide nécessite cependant une eau à 45–50 °C afin d'accélérer le processus de levage. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou un mélange eau/poudre de lait (2%). Ceci influence le goût et la couleur de la croûte. Certaines recettes vous proposent des variantes à base de jus (par exemple jus de pommes, d'oranges, de citrons), ce qui améliore le goût.
juice, etc.), which improve the flavour.

DOSAGE DES INGRÉDIENTS

La réussite de la cuisson du pain dépend souvent en grande partie du bon dosage des ingrédients.

Nous vous recommandons donc d'utiliser le pot de dosage et la cuillère de mesure.

1. Dosage des ingrédients liquides
L'eau, le lait et la poudre de lait dissoute peuvent être dosés à l'aide du pot de dosage.
Lisez le niveau de remplissage, pot posé sur une surface plane.
Mesurez toujours les ingrédients séparément et nettoyez ensuite le pot de dosage.
2. Dosage de poudre sèche
Conservez la poudre sèche dans les conditions ambiantes, sans la compresser. Pour une mesure précise, égalisez la surface du produit.
3. Ordre d'ajout des ingrédients
Suivez toujours l'ordre d'ajout donné. En règle générale, l'ordre suivant s'applique : ingrédients liquides, œufs, sel, poudre de lait etc. Lors de l'introduction des ingrédients, la farine peut être complètement mouillée. La levure ne peut être ajoutée qu'à de la farine sèche. Ne laissez jamais la levure entrer en contact avec le sel. Après un certain temps de pétrissage de la farine, un signal sonore vous rappellera d'ajouter les ingrédients aromatiques (par exemple des fruits). Un temps de malaxage trop long peut altérer le goût des ingrédients aromatiques s'ils sont ajoutés trop tôt. Lors de la cuisson avec timer, n'utilisez pas d'aliments rapidement périssables tels qu'œufs ou fruits.

TUYAUX POUR LA RÉOLUTION DES PROBLÈMES

F

TUYAUX POUR LA RÉOLUTION DES PROBLÈMES

N°	Problème	Description	Solution
1	De la fumée s'échappe des orifices d'aération pendant la cuisson.	Certains ingrédients se sont déposés sur l'élément chauffant ; lors de la première utilisation reste d'huile sur l'élément chauffant.	Débranchez l'appareil du réseau et nettoyez l'élément chauffant ! Attention, danger de brûlures ! Lors de la première utilisation : mettez la machine en service sans ingrédients, ensuite ouvrez le couvercle.
2	La croûte inférieure du pain est trop épaisse.	Trop d'eau s'échappe lors du maintien au chaud du pain dans la machine à pain pendant une durée de temps trop longue.	Retirez le pain sans le maintenir au chaud.
3	Le pain est difficile à sortir.	Les pales de malaxage restent bloquées dans l'arbre d'entraînement du récipient à pâte.	Après retrait du pain, remplissez le récipient à pâte avec de l'eau chaude et laissez tremper les pales de malaxage pendant 10 minutes. Ensuite sortez-les et nettoyez-les.
4	Les ingrédients ne se mélangent pas bien et le pain est mal cuit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le programme sélectionné est inadapté. 2. Couvercle ouvert plusieurs fois pendant le processus, le pain est sec et la croûte n'est pas brune. 3. La résistance de malaxage est trop élevée, de sorte que les pales ne bougent presque pas et que la pâte ne se mélange pas correctement. 	<p>Sélectionnez le programme adapté.</p> <p>N'ouvrez plus le couvercle après la dernière phase de levage.</p> <p>Vérifiez les ouvertures des pales de malaxage, retirez le récipient à pâte et mettez-le en marche sans contenu. En cas de défaut, appelez un technicien autorisé.</p>
5	La mention « H:HH » apparaît sur l'afficheur après appui sur la touche « démarrer/terminer ».	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée.	Appuyez sur la touche « démarrer/terminer » et débranchez l'appareil du réseau. Retirez ensuite le récipient à pâte et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la machine à pain soit froide.
6	Le moteur fonctionne mais la pâte n'est pas malaxée.	Le récipient à pâte est mal enclenché ou la quantité de pâte est trop importante.	Vérifiez que le récipient à pain est enclenché et que la pâte a été réalisée en respectant les quantités données dans la recette.
7	Le pain est trop grand et déborde.	Trop de levure, de farine ou d'eau, respectivement température de la pièce trop élevée.	Vérifiez les causes possibles et le cas échéant adaptez les quantités.
8	Le pain est trop petit ou ne lève pas.	Levure oubliée, trop peu de levure, levure inactive ou utilisation d'eau trop chaude, levure en contact avec le sel ou température de la pièce trop basse.	Vérifiez la quantité et l'efficacité de la levure, augmentez la température de la pièce en conséquence.
9	Le pain est trop grand et déborde du récipient.	Trop de liquide rendant le pain mou, et trop de levure.	Utilisez moins de liquide afin de donner une consistance plus ferme au pain.

TUYAUX POUR LA RÉOLUTION DES PROBLÈMES

F

N°	Problème	Description	Solution
10	Le milieu de la pâte s'enfonce lors de la cuisson.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La farine utilisée n'est pas assez adhérente ce qui a pour résultat que la pâte ne lève pas. 2. La levure a monté trop vite ou la température de la levure est trop élevée. 3. Une quantité trop importante d'eau rend la pâte molle et mouillée. 	<p>Utilisez une farine à pain ou une farine plus adhérente.</p> <p>Utilisez la levure à température ambiante.</p> <p>Adaptez la quantité de liquide donnée dans la recette selon l'absorption de la farine utilisée.</p>
11	Poids du pain élevé avec consistance dense.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop de farine ou trop peu d'eau. 2. Trop de fruits ou de farine complète. 	<p>Utilisez moins de farine ou plus d'eau.</p> <p>Utilisez moins de fruits ou de farine complète et ajoutez plus de levure.</p>
12	Lors de la découpe, la partie du milieu est creuse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel. 2. Température de l'eau trop élevée. 	<p>Réduisez la quantité d'eau et de levure en conséquence et vérifiez l'ajout de sel.</p> <p>Vérifiez la température de l'eau.</p>
13	De la farine sèche colle sur la face supérieure du pain.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingrédients collants comme par exemple le beurre, les bananes, etc. 2. Malaxage incorrect car ajout d'eau trop faible. 	<p>N'utilisez pas d'ingrédients collants.</p> <p>Vérifiez la quantité d'eau et la construction mécanique de la machine à pain.</p>
14	Croûte trop épaisse et trop foncée lors de la cuisson de gâteaux et pâtes contenant beaucoup de sucre.	<p>Certaines recettes et certains ingrédients influencent différemment le processus de cuisson, la couleur peut devenir très foncée lorsque l'on utilise beaucoup de sucre.</p>	<p>Pour les recettes utilisant beaucoup de sucre, appuyez sur la touche « démarrer/terminer » 5-10 minutes avant la fin de la durée de cuisson affichée, lorsque la couleur est déjà bien brune.</p> <p>Laissez reposer le pain ou le gâteau pendant encore environ 20 minutes dans le récipient à pâte, couvercle fermé, avant de l'extraire.</p>

PROPOSITIONS DE RECETTE POUR LA MACHINE À PAIN

F

PROPOSITIONS DE RECETTE POUR LA MACHINE À PAIN

1 tasse = 250 ml 1 CS = 3 CC
1 CS = 15 ml 1 CC = 5ml
1 paquet levure en poudre = 8 g

1. Pain blanc

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	300 ml
Sel	1,5 CC	2 CC
Sucre	2 CS	2,5 CS
Semoule de froment dure	120 g	150 g
Farine extra fine/farine de pain	270 g	350 g
Levure sèche	1 ¼ CC	1 ½ CC
Huile	2 CC	2 ¼ CS

Programme : «croustillant»

2. Pain aux noix et aux raisins

Conseil : ajouter les noix et les raisins après le bip.
Pendant la deuxième phase de pétrissage.

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau ou lait	250 ml	330 ml
Margarine ou beurre	2 CC	2 ½ CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	2 EL	2 ½ EL
Farine extra fine/farine de pain	450 g	520 g
Levure en poudre	1 ½ CC	1 ½ CC
Raisins	50 g	75 g
Noisettes coupées	30 g	40 g

Programme : «normal»

3. Pain blanc rustique

Quantité de pain	700 g	900 g
Lait	280 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CC
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	2 CS	3 CS
Farine de pain à gros grains	380 g	510 g
Levure en poudre	1 CC	1 CC

Programme : «normal»

4. Pain complet

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	320 ml
Margarine et beurre	1 ½ CS	2 CS
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	1 CC	1 CC

Farine extra fine/farine de pain	200 g	260 g
Farine de froment complète	200 g	260 g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «normal»

5. Pain blanc classique

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	330 ml
Margarine ou beurre	1 CS	1 ½ CS
Sel	1 CC	1 ¾ CS
Lait en poudre	1 ½ CS	2 CS
Sucre	1 ½ CS	2 CS
Farine extra fine/farine de pain	450 g	520 g
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC

Programme : «normal»

6. Pain blanc italien

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	220 ml	280 ml
Sel	1 CC	1 CC
Margarine ou beurre	2 ½ CS	3 CS
Sucre	2 ½ CC	3 CC
Farine extra fine/farine de pain	300 g	400 g
Semoule de maïs	80 g	100 g
Levure en poudre	1 ½ CC	2 ¼ CC

Programme : «pain blanc»

7. Pain sucré

Quantité de pain	700 g	900 g
Lait frais	210 ml	230 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CC	2 CC
Œufs	1	2
Sel	1 CC	1 CC
Miel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	3 CS	4 CS
Farine extra fine/farine de pain	450 g	520 g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «sucré»

8. Pain aux pommes de terre

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau ou lait	170 ml	230 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CS
Œufs	1	1
Patates salées écrasées	120 g	150 g
Sel	1 CC	1 ½ CC
Sucre	2 CS	3 CS
Farine extra fine/farine de pain	380 g	460 g

Programme : «normal»

PROPOSITIONS DE RECETTE POUR LA MACHINE À PAIN

F

9. Pain complet

Quantité de pain	700 g	900 g
Farine rustique	2 ½ CS	3 CS
Eau	240 ml	310 ml
Sel	1 CC	1 CC
Huile	1 ½ CS	2 CS
Farine extra fine/farine de pain	380 g	500 g
Sucre	¾ CS	1 CS
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC

Programme : «croustillant»

10. Pain irlandais au natron

Petit-lait		220 ml
Œufs		2
Huile		2 CC
Farine universelle		500 g
Sucre		½ tasse
Natron		1 CS
Sel		½ CC
Raisins		1 tasse

Programme : «rapide»

11. Pain au riz

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau pour cuire le riz	230 ml	300 ml
Farine extra fine/farine de pain	400 g	520 g
Riz à grain rond (poids à sec)	35 g	35 g
Sucre	3 CC	4 CC
Levure en poudre	0,9 CC	1 CC
Huile	1 CS	1 ½ CS

Programme : «normal»

12. Pain à carottes

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	250 ml	310 ml
Beurre	1 ½ CS	2 CC
Farine extra fine/farine de pain	450 g	520 g
Carottes en petits cubes	56 g	70 g
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	2 CS	2 ½ CS
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «normal»

13. Pain pesto (extrarapide)

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau (48°C)	270 ml	340 ml
Pesto préparé	3 CS	½ tasse
Lait en poudre	1 ½ CS	2 CS
Sucre	1 ½ CS	2 CS

Sel	½ CC	¾ CC
Farine extra fine/farine de pain	380 g	500 g
Levure en poudre	3 CC	4 CC

Programme : «extrarapide»

14. Pain aux noisettes avec airelles

Quantité de pain	700 g	900 g
Lait	120 ml	160 ml
Œufs	2	2
Beurre fondu	4 CS	5 CS
Sucre	4 CS	5 CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Zestes de citron	520 g	?
Farine extra fine/farine de pain	380 g	500 g
Noisettes coupées	40 g	60 g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «sucré»

15. Pain de froment

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	150 ml	220 ml
Sucre	2 ½ CS	3 CS
Sel	1 CC	1 CC
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CS
Miel	1 CS	1 ½ CS
Œufs	2	2
Farine de froment complète	380 g	500 g
Levure en poudre	2 ½ CC	4 CC

Programme : «complet»

16. Pain au maïs

Lait		120 ml
Œufs		3
Margarine ou beurre		½ tasse
Sucre		¼ tasse
Sel		1 CC
Farine universelle		350 g
Farine de maïs		140 g
Levure chimique		5 CC

Programme : «rapide»

17. Baguette

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	230 ml	300 ml
Sel	1 CC	1 ½ CC
Sucre	½ CS	1 CS
Farine extra fine/farine de pain	390 g	500 g
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC
Huile	1 CS	2 CC

Programme : «croustillant»

PROPOSITIONS DE RECETTE POUR LA MACHINE À PAIN / CONFITURE

F

18. Pain juteux

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	120 ml	190 ml
Œufs	2	3
Huile	2 CC	3 CC
Sucre	2 CS	3 CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Farine extra fine/farine de pain	400 g	520 g
Raisins	50 g	75 g
Levure en poudre	1 CC	1 ½ CC

Programme : «sucré»

19. Pain aux noix et aux raisins avec cannelle

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	220 ml	270 ml
Huile	2 CC	3 CC
Cannelle	¾ CC	1 CC
Sucre brun	1 CS	1 ½ CS
Raisins	60 g	80 g
Noix	60 g	80 g
Sel	1 ½ CC	2 CC
Farine extra fine/Farine de pain	350 g	460g
Levure en poudre	1 CC	1 ¼ CC

Programme : «sucré»

20. Pain du dimanche

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	100 ml	120 ml
Lait	140 ml	180 ml
Huile	2 CC	3 CC
Sel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	4 CS	5 CS
Farine extra fine/Farine de pain	380 g	500 g
Noisettes coupées	60 g	80 g
Levure en poudre	1 ½ CC	3 ¼ CC

Programme : «sucré»

21. Pain blanc

Quantité de pain	700 g	900 g
Eau	220 ml	300 ml
Margarine ou beurre	1 ½ CS	2 CS
Sel	1 ½ CC	2 CC
Sucre	1 CS	1 ½ CS
Farine de pain	380 g	500 g
Levure en poudre	1 ¼ CC	1 ½ CC

Programme : «pain blanc»

CONFITURE

Il est très facile de fabriquer de la confiture dans la machine à pain. Si vous n'avez jamais essayé de préparer de la confiture, vous devriez absolument essayer. Vous serez étonnés du goût fabuleux qu'il en ressortira.

Instructions :

- Laver des fruits frais et mûrs. Éplucher très bien les pommes, poires, pêches et autres fruits.
- Respecter à la lettre les quantités indiquées dans la recette car ceux-ci sont en adéquation avec le programme confiture. L'ensemble pourrait sinon cuire trop vite et déborder.
- Peser les fruits, couper en petits morceaux (max. 1 cm) et ajouter le sucre gélifiant (2:1) dans les quantités indiquées.
- Ne pas utiliser de sucre normal ou de sucre gélifiant de sucre de type 1:1, sinon la confiture n'épaissit pas suffisamment.
- Mélanger les fruits avec le sucre et enclencher le programme totalement automatique.
- Après 1 h et 20 min retentit un signal acoustique. La confiture peut être versée dans des verres. Bien refermer les verres.

Confiture de fraises

Laver et nettoyer des fraises fraîches.

Couper en morceaux ou réduire en purée.	900 g
Sucre de gelée (2:1)	500 g
Jus de citron	1 CS

- Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un récipient avec une spatule en plastique.
- Sélectionner et lancer le programme „Confiture”.
- Enlever le sucre du bord du récipient avec une spatule.
- Quand retentit le signal sonore, enlever le récipient avec des gants.
- Verser la confiture dans des verres et bien les refermer.

Confiture d'oranges

Oranges pelées et coupées en petits morceaux	900 g
Citrons pelés et coupés en petits morceaux	100 g
Sucre gélifiant (2:1)	500 g

- Peler les oranges et les citrons et les couper en morceaux.
- Ajouter le sucre et verser l'ensemble des ingrédients dans le récipient.

Confiture de baies

Baies décongelées	950g
Sucre gélifiant (2:1)	500 g
Jus de citron	1 CS

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient.

INDICATIONS D'ÉLIMINATION / SERVICE / GARANTIE

F

INDICATIONS D'ÉLIMINATION



- Les appareils électriques ne sont pas des déchets domestiques. Le législateur prévoit que les appareils usagés soient collectés dans les parcs à conteneurs des communes ou via les ramassages d'encombrants. Ceci permet d'assurer que les appareils usagés sont éliminés et exploités correctement.
- L'environnement vous remerciera !

SERVICE / GARANTIE

La garantie est de 3 ans et commence le jour de l'achat. Veuillez conserver votre ticket de caisse ; celui-ci vous permettra de prouver la date de votre achat.

La garantie est valable pour les appareils achetés en Allemagne. Elle couvre les défauts et les manques apparaissant pendant la période de garantie lors d'une utilisation normale et qui sont dus à des défauts de matériaux ou de fabrication.

En cas d'intervention sous garantie, aucun frais de réparation ne vous sera facturé.

La garantie est nulle en cas de dommages, de modifications ou d'une utilisation inadéquate de l'appareil, pour autant qu'ils ne puissent pas être imputés à la responsabilité du donneur de garantie. Ceci vaut principalement dans les cas suivants :

- Intervention dans l'appareil par des personnes non-autorisées.
- Modifications à ou dans l'appareil, élimination ou camouflage du numéro de série, élimination ou modification du scellé de l'appareil.
- En cas de dommages imputables à des chocs, des chutes ou autres influences externes.
- En cas de dommages imputables à une utilisation inadéquate ou à une erreur de manipulation.
- En cas de dommages imputables à des causes externes, comme par exemple une surtension, un foudroyage.
- En cas d'une utilisation de l'appareil à des fins professionnelles.

Veuillez conserver l'emballage original pour l'éventuel renvoi en réparation.

Les composants réparés ou remplacés sont généralement garantis pour le reste de la durée de garantie de l'appareil.

Si vous avez des questions à propos de ce produit ou de ce mode d'emploi ou si vous constatez des défauts au produit, veuillez vous adresser directement à notre hotline afin de déterminer les actions à entreprendre.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0.14 € /minute sur le réseau de la Telekom)

Indication importante :

Ne nous renvoyez pas votre appareil sans autorisation de notre part. Contactez toujours notre hotline au préalable. Les frais et les dangers relatifs à la perte d'un envoi non-autorisé sont à charges de l'expéditeur. Nous nous réservons le droit de refuser la réception d'envois non-autorisés ou de renvoyer la marchandise à l'expéditeur et ce à ses frais.

Art. No.: 1000057

Manufactured by:
Xinbao Electrical equipm. Ltd. (donlim)
For:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg



MACCHINA PER CANE

Istruzioni per l'uso



Modello: XBM1139S

TABLE DES MATIÈRES / ISTRUZIONI PER L'USO - MACCHINA PER IL PAN

INDICE

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA		53
INTRODUZION	COLLEGAMENTO PRESA	55
	ACCENSIONE/SPEGNIMENTO	55
	MENU	55
	COLORE	55
	QUANTITÀ DI PANE	56
	TEMPO + O TEMPO -	56
	MANTENIMENTO CALORE	56
	MEMORIA	56
	TEMPERATURA AMBIENTE	56
INDICAZIONE DI AVVERTIMENTO	56	
PRIMA MESSA IN FUNZIONE		57
COTTURA DEL PANE		57
FUNZIONI SUPPLEMENTARI	PROGRAMMA VELOCE	58
	PROGRAMMA VELOCE EXTRA	58
PULIZIA E MANUTENZIONE		58
AGGIUNTA DI INGREDIENTI PER LA COTTURA DEL PANE		59
MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI		60
CONSIGLI PER LA RISOLUZIONE DI PROBLEMI		61
PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE		63
INDICAZIONI RELATIVE ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI		66
INDIRIZZO ASSISTENZA		66

ISTRUZIONI PER L'USO - MACCHINA PER IL PANE

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è importante far attenzione alle fondamentali istruzioni di sicurezza. Per evitare il pericolo di scottature, scosse, incendi e/o danni a persone leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio e durante l'utilizzo rispettare tutte le indicazioni.

Conservare le presenti istruzioni per una futura consultazione.

Se l'apparecchio viene consegnato a terzi è importante allegarvi anche le istruzioni per l'uso.

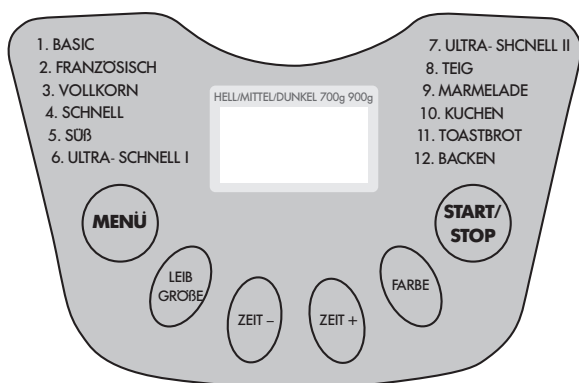
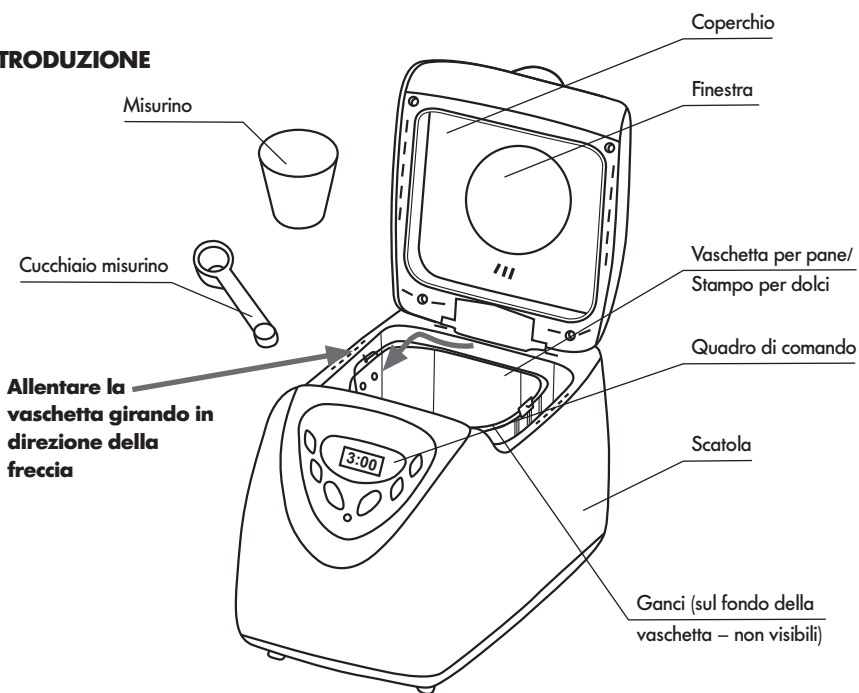
IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA:

- Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa regolamentare. Non utilizzare mai prese da tavolo o prolunghie.
- La tensione presente sulla targhetta indicatrice dell'apparecchio deve corrispondere alla tensione della rete elettrica.
- Durante lo spostamento del cavo far attenzione a non inciampare nel filo.
- Tenere lontano il cavo da superfici calde, fiamma viva, nonché da angoli taglienti.
- Non toccare mai il cavo e la spina con mani umide o bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di vita per scosse elettriche!
- Tirare la spina tenendola sempre bene e non dal cavo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo.
- Durante il funzionamento della macchina per pane, il coperchio e le superfici esterna possono raggiungere temperature molto alte. Toccare solo i manici e l'interruttore. In caso di necessità utilizzare guanti da forno.
- Utilizzare presine per estrarre le pietanze dal forno. Per evitare scottature a causa del vapore che fuoriesce, aprire il coperchio facendo attenzione al viso e mani.
- Prima della pulizia dell'apparecchio tirare sempre la spina e lasciarlo raffreddare completamente.
- I bambini non riconoscono i pericoli che possono verificarsi da un utilizzo improprio di apparecchi elettrici. Mantenere i bambini lontani dall'apparecchio. Fare particolarmente attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio se ci sono bambini nelle vicinanze!
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta guasti, se è caduto o se presenti difetti.
- Non utilizzare acqua per spegnere pietanze o parti dell'apparecchio che bruciano. Spegnerlo con uno straccio umido. Tirare subito la spina!
- Controllare regolarmente l'apparecchio, il cavo e la presa in caso di guasti. Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio se presenta guasti. Non riparare mai l'apparecchio da soli.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio solo su superfici resistenti al calore. Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore o fiamme vive. Non metterlo in un forno caldo.
- Non coprire mai l'apparecchio con uno strofinaccio o un altro oggetto. Il calore e il vapore devono poter fuoriuscire liberamente. Evitare il contatto con materiale infiammabile, pericolo di incendio.
- Non utilizzare mai la macchina per pane per altri scopi che non sono descritti nelle istruzioni. Tener presente che non siamo responsabili di guasti dovuti ad un utilizzo improprio dell'apparecchio.
- Utilizzare la macchina per il pane con delicatezza. Se parti dell'apparecchio non funzionano correttamente non ricorrere alla forza, bensì rivolgersi a personale qualificato.
- Non toccare le parti mobili o che ruotano dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchio se la vaschetta per il pane non è posizionata correttamente e gli ingredienti non sono stati inseriti.
- Per evitare incendi o corto circuiti non introdurre pellicola o materiali simili nell'apparecchio.
- Per estrarre la vaschetta per il pane non battere sopra o al lato. Può essere danneggiata.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo in ambienti domestici e non per scopi commerciali.

INTRODUZIONE

INTRODUZIONE



1. BASIC	1. BASIC
2. FRANZOSISCH	2. ALLA FRANCESE
3. VOLLKORN	3. PANE INTEGRALE
4. SCHNELL	4. VELOCE
5. SUSS	5. DOLCE
6. ULTRA- SCHNELL I	6. ULTRA VELOCE I
7. ULTRA- SHCNELL II	7. ULTRA VELOCE II
8. TEIG	8. PASTA
9. MARMELADE	9. MARMELLATA
10. KUCHEN	10. DOLCI
11. TOASTBROT	11. PANE TOSTATO
12. BACKEN	12. COTTURA A FORNO
MENÜ	MENU
START/ STOP	AVVIO/STOP
LAIB- GROSSE	DIMENSIONE DELLA PAGNOTTA
ZEIT -	TEMPO +
ZEIT +	TEMPO -
FARBE	COLORE

COLLEGAMENTO PRESA / ACCENSIONE / SPEGNIMENTO / MENU / COLORE

COLLEGAMENTO PRESA

Appena la macchina per il pane è collegata alla rete, emette un segnale acustico. Dopo breve tempo appare sullo schermo "3:00". I due punti tra il "3" e "00" lampeggiano. La freccia indica **900 g** e **MEDIO**. Questa è l'impostazione standard.

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Come si avvia e si interrompe il programma selezionato?

Per avviare il programma premere una volta il tasto "**Avvio/Stop**". La macchina emette un breve segnale acustico e i due punti sul display cominciano a lampeggiare. La spia luminosa si spegne e il programma comincia. Dopo che il programma viene avviato, tutti i tasti eccetto "**Avvio/Stop**" sono disattivati.

Per terminare il programma premere per ca. 3 secondi il tasto "**Avvio/Stop**", finché la macchina non emette un segnale acustico che indica la fine del programma. In tal modo si evita un'interruzione involontaria del programma.

MENU

Nel menu è possibile impostare i diversi programmi. Dopo ogni pressione del tasto „Menu” si ha un cambio di programma (accompagnato da un breve segnale acustico). Se il tasto viene premuto 12 volte, sul display LCD compaiono i diversi 12 menu. Selezionare ora il programma desiderato. Di seguito riportiamo una breve descrizione dei 12 programmi disponibili:

1. **BASIC:** Impasto, lievitazione e cottura di pane normale. A seconda del gusto è possibile aggiungere ingredienti.
2. **Alla francese:** Impasto, lievitazione e cottura con tempo maggiore. Il pane avrà una crosta croccante e soffice consistenza.
3. **Pane integrale:** Impasto, riposo e cottura di pane integrale. Con questo programma il tempo di preriscaldamento è maggiore, in modo che il grano in acqua può gonfiarsi e crescere. Con questo programma si consiglia di non utilizzare la funzione "Timer", in quanto si rischierebbe di ottenere un cattivo risultato.
4. **Veloce:** Impasto, lievitazione e cottura di pane con bicarbonato di sodio o lievito in polvere. Il pane di questo tipo è generalmente più piccolo e di minore consistenza.
5. **Dolce:** Impasto, lievitazione e cottura di pane dolce. Per la cottura di pane croccante e dolce.
6. **Ultra veloce I:** Impasto, lievitazione e cottura di ca. 700 g di pane in brevissimo tempo. Il pane preparato in questo modo è generalmente più piccolo e più pesante del pane preparato col programma "Veloce".
7. **Ultra veloce II:** come "Ultra veloce I", ma per ca. 900 g di pane.
8. **Pasta:** Impasto e lievitazione, senza cottura. Rimuovere l'impasto e formare pagnotte, pizza, pasta, ecc..
9. **Marmellata:** cottura di marmellata.
10. **Dolci:** Impasto, lievitazione e cottura con bicarbonato di sodio o lievito in polvere.
11. **Pane tostato:** Impasto, riposo e cottura di pane bianco. Il pane preparato in questo modo è morbido e ha una crosta sottile.
12. **Cottura al forno:** solo cottura, senza impasto e lievitazione. Può essere anche selezionato per abbreviare il tempo di cottura per determinate impostazioni.

COLORE

Con questo tasto è possibile regolare il colore della crosta: **chiara, media o scura**. Selezionare l'impostazione desiderata premendo il tasto.

**QUANTITÀ DI PANE / TEMPO + O TEMPO – /
MANTENIMENTO CALORE / MEMORIA /
TEMPERATURA AMBIENTE / INDICAZIONI DI AVVERTIMENTO**

QUANTITÀ DI PANE „DIMENSIONE DELLA PAGNOTTA“

Con questo tasto è possibile selezionare la quantità di pane. La durata del programma può variare a seconda della quantità di pane.

TEMPO + O TEMPO –

Se non si deve accendere subito l'apparecchio, con questo tasto è possibile impostare il timer.

Utilizzando il tasto „Tempo +“ o „Tempo -“ è possibile inserire il tempo di durata desiderato. Considerare la durata di cottura del programma. Dopo la scadenza del tempo impostato col timer il pane è pronto per essere servito. Prima è necessario impostare il programma e il grado di imbrunimento della crosta. Con i tasti „Tempo +“ o „Tempo -“ è possibile variare il tempo del timer in fasi di 10 minuti. È possibile impostare un massimo di 13 ore.

Esempio: Sono le 20:30. Si desidera mangiare il pane domattina alle 07:00, cioè in 10 ½ ore. Selezionare Menu, Colore, Quantità di pane e con il tasto „Tempo +“ o „Tempo -“ il timer su 10:30. Viene visualizzato sullo schermo **LCD**. Per attivare il programma premere il tasto **“Avvio/Stop”**. Il punto sul display LCD comincia a lampeggiare e il tempo rimasto viene visualizzato di continuo. Il pane è pronto per le 07:00. Se non si vuol prendere subito il pane, si attiva la funzione di riscaldamento per 1 ora.

Avvertenza: Per la cottura del pane con la funzione timer non utilizzare ingredienti deteriorabili come uova, latte fresco, frutti, cipolle, ecc..

MANTENIMENTO CALORE

Il pane viene mantenuto caldo per 60 minuti dopo la cottura. Se si vuol prendere subito il pane, interrompere il programma utilizzando il tasto **“Avvio/Stop”**.

MEMORIA

Se si ha un'interruzione di corrente durante la cottura, il processo di cottura viene automaticamente ripreso nel giro di 15 minuti. Non è possibile premere il tasto **“Avvio/Stop”**. Se non si ha una ripresa di corrente dopo più di 15 minuti, i dati memorizzati vanno persi e si deve avviare nuovamente la macchina per il pane. Se il processo di preparazione è ancora alla fase impasto, basta premere il tasto **“Avvio/Stop”**. Il programma comincia daccapo.

TEMPERATURA AMBIENTE

È possibile impostare l'apparecchio per archi di tempo maggiori. Se la macchina è ben riscaldata si hanno diverse pagnotte di pane. Si consiglia una temperatura ambiente tra 15°C e 34°.

INDICAZIONI DI AVVERTIMENTO:

1. Se dopo l'inizio del programma appare sul display **“H:HH”** (vedi Fig. 1), la temperatura dell'apparecchio è troppo alta. Il programma deve essere interrotto. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 10-20 minuti.
2. Se dopo aver premuto il tasto **“Avvio/Stop”** appare sul display **“E:EE”** (vedi Fig. 2), il sensore di temperatura non è attivo. Far controllare il sensore da personale qualificato.

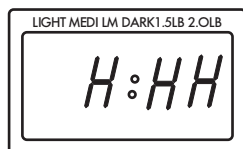


Fig. 1

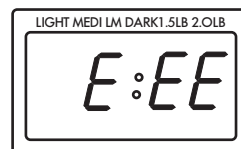


Fig. 2

PRIMA MESSA IN FUNZIONE / COTTURA DEL PANE

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

1. Controllare che ci siano tutte le parti e gli accessori e che siano privi di difetti.
2. Pulire tutte le parti come descritto in **"Pulizia e manutenzione"**.
3. Impostare la macchina per il pane in modalità Cottura e lasciar cuocere senza contenuto per circa 10 minuti. Dopo il raffreddamento, pulire nuovamente.
4. Asciugare tutte le parti e montarle di nuovo. La macchina per il pane è pronta per il funzionamento.

COTTURA DEL PANE

1. Inserire la vaschetta per il pane, girare in senso orario, finché non scatta. Inserire i ganci per l'impasto nell'ingranaggio. Girare gli impastatori in senso orario, finché non scattano. Prima dell'inserimento degli impastatori si consiglia di lubrificare i fori con margarina, in modo che l'impasto non si attacchi e l'impasto avvenga più facilmente.
2. Inserire gli ingredienti nella vaschetta per il pane. Seguire la sequenza degli ingredienti come riportato sulla ricetta. Di norma si versa prima acqua o liquidi simili, poi zucchero, sale e farina. Lievito o lievito in polvere alla fine. Per impasti pesanti, ad es. impasto di segale o integrale, si consiglia di seguire alla rovescia l'ordine degli ingredienti. Prima lievito in polvere e farina e alla fine i liquidi. In tal modo si ha un impasto migliore.
3. Fare con le dita un buco nella farina. Inserire il lievito nel buco. Il lievito non deve andare in contatto con ingredienti liquidi o sale.
4. Chiudere con cura il coperchio e inserire la spina.
5. Con il tasto Menu selezionare il programma desiderato.
6. Con il tasto Colore selezionare il grado di imbrunimento della crosta desiderato.
7. Con il tasto „Quantità di pane“ selezionare le dimensioni desiderate (700 g o 900 g).
8. Con i tasti „Tempo +“ o „Tempo -“, impostare il timer. Per avviare subito il programma saltare questo passaggio.
9. Con il tasto „Avvio/Stop“ interrompere il programma.
10. Durante i programmi **Normale, Croccante, Integrale, Dolce, Pane bianco**, la macchina emette un segnale acustico più lungo. Il segnale acustico indica che è possibile aggiungere gli altri ingredienti. Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti. Durante il processo di cottura può fuoriuscire vapore dalle fessure di aerazione presenti sul coperchio. E' un processo normale.
11. Alla fine del processo di cottura la macchina emette per 10 volte di seguito un segnale acustico. Premendo il tasto **"Avvio/Stop"** per circa 3-5 secondi si interrompe il processo e il pane può essere preso. Aprire il coperchio e con dei guanti da forno tenere fermo il manico della vaschetta per il pane. Girare in senso antiorario la vaschetta e tirarla verso l'alto fuori dall'apparecchio.
12. Con una paletta antiaderente staccare il pane dalle pareti della vaschetta facendo attenzione a non rovinarlo.
Attenzione: La vaschette e il pane sono molto caldi. Far attenzione ed utilizzare guanti da forno.
13. Posizionare su una superficie di lavoro pulita la vaschetta con l'apertura verso il basso e sbattere leggermente, finché il pane non fuoriesce.
14. Rimuovere la vaschetta e lasciar raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
15. Se non si preme il tasto **"Avvio/Stop"** (ad es. se non siete vicino la macchina), il pane viene mantenuto al caldo automaticamente per 60 minuti.
16. Se la macchina non è in funzione, tirare la spina dalla presa di corrente.
Avvertenza: Prima di tagliare il pane, rimuovere gli impastatori che non si trovano sotto il pane. Non rimuoverli mai con le mani, in quanto sono molto caldi.

FUNZIONI SUPPLEMENTARI / PULIZIA E MANUTENZIONE

FUNZIONI SUPPLEMENTARI

1. Programma veloce

È possibile cuocere pane velocemente con del lievito in polvere o polvere di bicarbonato di sodio, che con umidità e calore sono cresciuti. Per questo programma si consiglia di mettere prima tutti gli ingredienti liquidi nella vaschetta e poi quelli asciutti. Con il programma veloce è possibile porre l'impasto e gli ingredienti asciutti negli angoli della vaschetta all'inizio della fase di mescolatura. Per evitare grumi di farina è necessario aiutare il processo di mescolatura. Basta utilizzare una spatola di gomma.

2. Programma veloce extra

Con il programma Ultra veloce è possibile cuocere il pane in 1 ora. Entrambe le impostazioni cuociono pane duro in 58 minuti. Con il programma Ultra veloce I è possibile cuocere una quantità di 700 g, con Ultra veloce II una quantità di 900 g. Quando si aggiunge acqua fare assolutamente attenzione che la temperatura dell'acqua sia tra 48-50 °C. A tale proposito è necessario un termometro da cucina. L'esatta temperatura dell'acqua è molto importante per il processo di cottura. Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non cresce abbastanza. Se la temperatura è troppo alta il lievito perde le sue proprietà ancora prima del processo di crescita.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire l'apparecchio tirare la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.

1. Vaschetta per il pane: Pulire la vaschetta all'interno e all'esterno con un panno umido. Non utilizzare oggetti appuntiti in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Prima di installare nuovamente la vaschetta, asciugarla con cura.
2. Impastatori: Se gli impastatori non vengono via con facilità, riempire il contenitore con acqua calda e lasciarlo in ammollo per ca. 30 minuti. Poi sarà possibile rimuovere gli impastatori senza problema e pulirli. Pulire i ganci con un panno in cotone umido. Tener presente che la vaschetta e gli impastatori possono essere messi in lavastoviglie.
3. Coperchio e Finestra: Pulire il coperchio all'interno e all'esterno con un panno umido.
4. Scatola: Pulire l'esterno della scatola con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi, in quanto potrebbero rovinare il lucido della superficie. **Non immergere mai la scatola in acqua.**
5. Se si vuol conservare l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato, che si pulito e asciutto. Depositare cucchiaino e impastatori nel cassetto e chiudere il coperchio.

AGGIUNTA DI INGREDIENTI PER LA COTTURA DEL PANE

AGGIUNTA DI INGREDIENTI PER LA COTTURA DEL PANE

1. Farina extra fine/farina per pane
La farina per pane ha un alto contenuto di glutine e, grazie al contenuto proteico è particolarmente dura da forno. L'impasto è elastico e, dopo la lievitazione, non si sgonfia. Questa farina è l'ideale per pagnotte di pane, che si sbriciolano di meno, grazie al più alto quantitativo di glutine a differenza della farina tradizionale. La farina per pane è l'ingrediente principale per cuocere il pane.
2. Farina universale
La farina universale è prodotta con grano duro e grano tenero ed è utilizzata per la cottura veloce e per dolci.
3. Farina integrale
La farina integrale è composta da grano intero macinato e contiene bucce e glutine del grano. La farina integrale è più pesante e nutriente della farina tradizionale. Il pane di farina integrale è solitamente più piccolo. Di conseguenza, per la maggior parte delle ricette, viene miscelata farina integrale e farina per pane per ottenere un risultato migliore.
4. Farina di grano saraceno
La farina di grano saraceno è ricca di fibre come la farina integrale. Per ottenere una grande quantità dopo la lievitazione, questa farina deve essere miscelata con un alto quantitativo di farina per pane.
5. Farina per dolci
La farina per dolci è fatta di grano tenero macinato finemente o di grano povero di proteine e viene utilizzata maggiormente per la preparazione di dolci. Le diverse farine sembrano essere simili tra loro, la capacità di assorbimento con lievito varia a seconda della zona di coltivazione, del processo di macinatura e la qualità di conservazione. Di conseguenza provare farinacei di diverse marche per trovare quello ideale al vostro gusto.
6. Fecola e farina di avena
La fecola e la farina di avena sono composte da mais o avena macinato. Vengono utilizzate come ingredienti per la produzione di pane casereccio, per migliorarne il sapore e la consistenza.
7. Zucchero
Lo zucchero è un ingrediente importante per zuccherare e colorire il pane. È la base nutritiva del lievito. Principalmente viene utilizzato zucchero bianco. Per ricette particolari è possibile utilizzare zucchero scuro, zucchero a velo e zucchero filato.
8. Lievito
Il lievito aiuta la crescita dell'impasto. Durante il processo di crescita viene prodotto biossido di carbonio che fa lievitare il pane e lo rende più morbido. Per una crescita veloce della pasta lievitata è necessario una base di zucchero e farina.
1 cucchiaino = $\frac{3}{4}$ cucchiaini di lievito istantaneo
2 cucchiaino = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo
5 cucchiaino = $3\frac{3}{4}$ 1 cucchiaini di lievito istantaneo
Il lievito deve essere conservato in un luogo fresco in quanto l'alta temperatura fa perdere al lievito tutte le sue proprietà. Prima dell'utilizzo controllare la data di scadenza. Conservare i resti del lievito in frigorifero. Se il pane non cresce, è a causa del lievito che ha perso le sue qualità.
Con il test di seguito riportato è possibile verificare se il lievito è fresco o meno.
(1) Versare $\frac{1}{2}$ tazza di acqua calda (45-60°C) in un misurino.
(2) Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero bianco e girare. Poi versare 2 cucchiaini di lievito nell'acqua.
(3) Mettere il misurino per circa 10 minuti in un posto caldo. Non girare l'acqua.
(4) La massa cresce a bolle fino alla tacca "1 tazza". Se non cresce il lievito ha perso le sue proprietà.

AGGIUNTA DI INGREDIENTI PER LA COTTURA DEL PANE / MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

9. Sale
Il sale dà al pane sapore e colore alla crosta. Il sale può, però, pregiudicare la lievitazione. Per non aggiungere troppo sale all'impasto. Se non si desidera il sale, è possibile anche non aggiungerlo. Pane senza sale cresce anche meglio.
10. Uova
Le uova danno al pane maggiore consistenza, maggior valore nutritivo e volume, nonché il tipico sapore dell'uovo. Utilizzare le uova senza il guscio e mescolare subito.
11. Grasso, burro, oli vegetali
Grazie al grasso il pane si mantiene più a lungo ed è più morbido. Far sciogliere un pò il burro dal frigorifero o tagliarlo a pezzettini, in modo che si mescola più facilmente.
12. Lievito in polvere
Il lievito in polvere è utilizzato per cottura ultra veloce del pane e per dolci. Il lievito in polvere non necessita di tempo di crescita e non produce gas, non si formano bolle o la consistenza è soffice, ma funziona per principi chimici.
13. Bicarbonato di sodio
Il bicarbonato di sodio funziona come il lievito in polvere e può essere utilizzato anche insieme al lievito in polvere.
14. Acqua e liquidi simili
L'acqua è un ingrediente di base per la cottura di pane. E' necessaria acqua a temperatura tra 20.25 °C. In caso di cottura ultra veloce è necessaria una temperatura tra 45-50 °C per accelerare la lievitazione. L'acqua può essere sostituita da latte fresco o miscela d'acqua con un quantitativo di latte in polvere del 2%. In tal modo viene influenzato il sapore e il colore della crosta. In alcune ricette si trovano varianti con succhi (ad es. succo di mela, di arancia, limoni, ecc..) per migliorare il sapore.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Durante la cottura del pane spesso la riuscita dipende dall'utilizzo di particolari ingredienti.

Si consiglia di utilizzare per la misurazione misurini o cucchiaini misuratori.

1. Misurazione di ingredienti liquidi
Acqua, latte fresco o latte in polvere possono essere misurati con misurini.
Leggere dal lato il livello sul misurino.
Misurare gli ingredienti sempre singolarmente e pulire sempre bene il misurino.
2. Misurazione di polveri asciutte
Conservare la polvere non pressata. Per una giusta misurazione spalmare le superfici della tazza.
3. Ordine degli ingredienti
Seguire esattamente il giusto ordine durante l'aggiunta degli ingredienti. Generalmente seguire il seguente ordine: ingredienti liquidi, uova, sale, latte in polvere ecc.. Durante l'aggiunta degli ingredienti la farina può essere inumidita completamente. Mettere il lievito solo su farina asciutta. Evitare il contatto del lievito con il sale. Dopo che la farina è stata impastata per un pò, la macchina emette un segnale acustico, il quale indica che è possibile aggiungere ingredienti aromatici (ad es. frutti). Se si mescola per lungo tempo si rischia di perdere il sapore degli ingredienti aromatici. Per la cottura con timer non utilizzare mai ingredienti come uova e frutti.

CONSIGLI PER LA RISOLUZIONE DI PROBLEMI

CONSIGLI PER LA RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Num.	Problema	Descrizione	Soluzione
1	Durante la cottura viene prodotto fumo dalle fessure di aerazione	Alcuni ingredienti si sono attaccati all'elemento termico; prima messa in funzione: Lubrificare con dell'olio l'elemento termico	Tirare la spina dalla presa di corrente e pulire l'apparecchio. Attenzione, pericolo di scottatura! Alla prima messa in funzione: Funzionamento senza ingredienti, subito dopo aprire il coperchio.
2	La crosta del pane è troppo doppia	Durate il mantenimento di calore per lungo tempo il pane ha prodotto acqua.	Togliere il pane dalla vaschetta senza mantenerlo caldo.
3	Il pane si toglie con difficoltà	Gli impastatori non si muovono facilmente.	Dopo aver preso il pane versare acqua calda nella vaschetta per il pane e lasciare in ammollo per circa 10 minuti. Poi pulire.
4	Gli ingredienti non sono ben mescolati e mal cotti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il programma selezionato non è adatto. 2. Dopo il funzionamento si è aperto diverse volte il coperchio, il pane è asciutto e senza crosta scura. 3. La resistenza di impasto è troppo alta, gli impastatori si muovono a fatica e l'impasto è difficile da mescolare. 	<p>Selezionare il programma adeguato.</p> <p>Non apre il coperchio durante l'ultima parte della cottura.</p> <p>Controllare le aperture degli impastatori, rimuovere la vaschetta per il pane e mettere in funzione l'apparecchio senza contenuto. In caso di guasto contattare il servizio assistenza qualificato.</p>
5	Dopo aver azionato il tasto "Avvio/Stop" compare sul display "H:HH"	La temperatura della macchina per pane è troppo alta.	Premere il tasto "Avvio/Stop" e tirare la spina dalla presa di corrente, rimuovere la vaschetta per il pane e tenere aperto il coperchio finché la macchina non si è raffreddata.
6	Nonostante il rumore del motore l'impasto viene mescolato	La vaschetta per il pane non è installata correttamente o l'impasto è troppo grande.	Controllare che la vaschetta per il pane sia installata correttamente e che l'impasto sia stato preparato seguendo le giuste quantità degli ingredienti.
7	Il pane è troppo grande	Troppo lievito, farina o acqua o alta temperatura.	Controllare la possibile causa e le quantità.
8	Il pane è troppo piccolo o non cresce	Il lievito è stato dimenticato, troppo poco lievito, il lievito ha perso le sue proprietà, acqua troppo calda, il lievito è stato a contatto con il sale, temperatura troppo bassa.	Controllare il lievito e la temperatura.
9	L'impasto è troppo grande e fuoriesce dalla vaschetta	Troppi liquidi, e troppo lievito.	Utilizzare meno liquidi, in modo da dare maggiore consistenza all'impasto.

CONSIGLI PER LA RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Num.	Problema	Descrizione	Soluzione
10	Durante la cottura l'impasto cade nel mezzo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La farina utilizzata non ha molta capacità cementante e l'impasto non cresce. 2. La temperatura del lievito è troppo alta. 3. Con troppa acqua l'impasto è morbido e umido. 	<p>Utilizzare farina per pane o farina con maggiore capacità cementante.</p> <p>Utilizzare lievito a temperatura ambiente.</p> <p>A seconda della capacità di assorbimento di liquidi della farina adattare la quantità di liquidi nella ricetta.</p>
11	Peso del pane troppo alto con troppa consistenza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppa farina o troppa poca acqua. 2. Troppi frutti o troppa farina integrale. 	<p>Utilizzare meno farina o più acqua.</p> <p>Utilizzare meno ingredienti e più lievito.</p>
12	L'interno dell'impasto è vuoto all'interno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppa acqua o lievito o assenza di sale. 2. La temperatura dell'acqua è troppo alta. 	<p>Misurare l'acqua e il lievito e controllare il quantitativo di sale.</p> <p>Controllare la temperatura dell'acqua.</p>
13	Sulla superficie del pane c'è farina asciutta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingredienti difficili da amalgamare come burro e banane. 2. A causa dello scarso quantitativo di acqua l'impasto non è ben riuscito. 	<p>Non utilizzare ingredienti difficili da amalgamare.</p> <p>Controllare il quantitativo di acqua e la macchina.</p>
14	La crosta è troppo doppia e scura per dolci e l'impasto contiene troppo zucchero	Diverse ricette e ingredienti funzionano diversamente a seconda del processo di cottura, il colore può essere troppo scuro a causa dell'eccessivo quantitativo di zucchero.	In caso di ricette con troppo zucchero premere il tasto "Avvio/Stop" per 5-10 minuti prima dell'avvio della cottura. Se il colore è troppo scuro. Lasciare pane o dolci ancora 20 minuti all'interno della macchina senza aprire il coperchio.

PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE

PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE

1 tazza = 250 ml
1 cucchiaio = 15 ml
1 pacchetto di lievito in polvere = 8 g

1 cucchiaio = 3 cucchiaini
1 cucchiaino = 5 ml

1. Pane bianco

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	300 ml
sale	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
zucchero	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
grano duro	120 g	150 g
farina extra fine/per pane	270 g	350 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaini	1 ¼ cucchiaino
olio	2 cucchiaini	2 ½ cucchiaini

Programma: „Crocante“

2. Pane alle noci e uvetta

Consiglio: Aggiungere le noci e l'uvetta dopo il segnale acustico. Durante la seconda fase dell'impasto.

quantità di pane	700 g	900 g
acqua o latte	250 ml	300 ml
margarina o burro	2 cucchiaino	2 ½ cucchiaino
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaino
zucchero	2 cucchiaini	2 ½ cucchiaini
farina extra fine/per pane	450 g	520 g
lievito in polvere	1 ½ cucchiaino	1 ½ cucchiaino
uvetta	50 g	75 g
noci sminuzzate	30 g	40 g

Programma: „Normale“

3. Panini integrali

quantità di pane	700 g	900 g
latte	280 ml	330 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini
farina di grano grosso	380 g	510 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Programma: „Normale“

4. Pane integrale

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	320 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino
farina extra fine/per pane	200 g	260 g

farina di grano integrale	200 g	260 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Pane integrale“

5. Pane bianco classico

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	330 ml
margarina o burro	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
sale	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino
latte in polvere	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
zucchero	1 ½ cucchiaini	2 cucchiaini
farina extra fine/per pane	450 g	520 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

Programma: „Normale“

6. Pane bianco all'italiana

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	220 ml	280 ml
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
margarina o burro	2 ½ cucchiaini	3 cucchiaini
zucchero	2 ½ cucchiaini	3 cucchiaini
farina extra fine/per pane	300 g	400 g
semolino di grano	80 g	100 g
lievito in polvere	1 ½ cucchiaino	2 ¼ cucchiaino

Programma: „Pane bianco“

7. Pane dolce

quantità di pane	700 g	900 g
latte fresco	210 ml	230 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
uova	1	2
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
miele	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini
farina extra fine/per pane	450 g	520 g
lieviti in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Dolce“

8. Pane alle patate

quantità di pane	700 g	900 g
acqua o latte	170 ml	230 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
uova	1	1
patate schiacciate	120 g	150 g
sale	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini
farina extra fine/per pane	380 g	460 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Normale“

PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE

9. Pane di farina macinata grossa

quantità di pane	700 g	900 g
farina macinata grossa	2 ½ cucchiaio	3 cucchiaio
acqua	240 ml	310 ml
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
olio	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaio
farina extra fine/per pane	380 g	500 g
zucchero	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino

Programma: „Croccante“

10. Pane irlandese al bicarbonato

latticello	220 ml
uova	2
olio	2 cucchiaini
farina universale	500 g
zucchero	½ tazza
carbonato di sodio da cucina	1 cucchiaino
sale	½ cucchiaino
uvetta	1 tazza

Programma: „Veloce“

11. Pane al riso

quantità di pane	700 g	900 g
acqua per la cottura del riso	230 ml	300 ml
farina extra fine/per pane	400 g	520 g
riso a grani rotondi (peso a secco)	35 g	35 g
zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini
lievito in polvere	0,9 cucchiaino	1 cucchiaino
olio	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino

Programma: „Normale“

12. Pane con le carote

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	250 ml	310 ml
burro	1 ½ cucchiaio	2 cucchiaini
farina extra fine/per pane	450 g	520 g
carote a cubetti	56 g	70 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero	2 cucchiaino	2 ½ cucchiaini
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Normale“

13. Pane al pesto (extra veloce)

quantità di pane	700 g	900 g
acqua (48°C)	270 ml	340 ml
pesto pronto	3 cucchiaio	½ tazza
latte in polvere	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaino
zucchero	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaino

Sale	½ cucchiaino	¾ cucchiaini
farina extra fine/per pane	380 g	500 g
lievito in polvere	3 cucchiaini	4 cucchiaini

Programma: „Extra veloce“

14. Pane alle noci con mirtili rossi

quantità di pane	700 g	900 g
latte	120 ml	160 ml
uova	2	2
burro	4 cucchiaini	5 cucchiaini
zucchero	4 cucchiaini	5 cucchiaini
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
buccia di limone	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
farina extra fine/per pane	380 g	500 g
noci sminuzzate	40 g	60 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Dolce“

15. Pane di grano

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	150 ml	220 ml
zucchero	2 ½ cucchiaini	3 cucchiaini
sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
burro o margarina	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
miele	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
uova	2	2
farina di grano integrale	380 g	500 g
lievito in polvere	2 ½ cucchiaini	4 cucchiaini

Programma: „Pane integrale“

16. Pane al mais

latte	120 ml
uova	3
margarina o burro	½ tazza
zucchero	¼ tazza
sale	1 cucchiaino
farina universale	350 g
farina di mais	140 g
lievito in polvere	5 cucchiaini

Programma: „Veloce“

17. Baguette

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	230 ml	300 ml
sale	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
zucchero	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
farina extra fine/per pane	390 g	500 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaino	1 ½ cucchiaino
olio	1 cucchiaino	2 cucchiaini

Programma: „Croccante“

PROPOSTE DI RICETTE PER LA MACCHINA PER PANE / MARMELLATA

18. Pane all'uvetta succoso

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	120 ml	190 ml
uova	2	3
olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
farina extra fine/per pane	400 g	520 g
uvetta	50 g	75 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino

Programma: „Dolce“

19. Pane all'uvetta e noci con cannella

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	220 ml	270 ml
olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
cannella	¾ cucchiaino	1 cucchiaino
zucchero di canna	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
uvetta	60 g	80 g
noci	60 g	80 g
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
farina extra fine/per pane	350 g	460 g
lievito in polvere	1 cucchiaino	1 ¼ cucchiaino

Programma: „Dolce“

20. Pane della domenica

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	100 ml	120 ml
latte	140 ml	180 ml
olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
zucchero	4 cucchiaini	5 cucchiaini
farina extra fine/per pane	380 g	500 g
noci sminuzzate	60 g	80 g
lievito in polvere	1 ½ cucchiaini	3 ¼ cucchiaini

Programma: „Dolce“

21. Pane bianco

quantità di pane	700 g	900 g
acqua	220 ml	300 ml
margarina o burro	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
sale	1 ½ cucchiaino	2 cucchiaini
zucchero	1 cucchiaino	1 ½ cucchiaino
farina per pane	380 g	500 g
lievito in polvere	1 ¼ cucchiaini	1 ½ cucchiaini

Programma: „Pane bianco“

MARMELLATA

La produzione di marmellata nella macchina per il pane è semplicissima. Anche se non avete mai preparato marmellata ora dovete farlo assolutamente. Sarete meravigliati per il sapore eccezionale delle marmellate che sarete in grado di preparare.

Istruzioni:

- Lavare frutti freschi e maturi. Sbucciare frutti con buccia dura come mele, pere, pesche e altri frutti.
- Rispettare esattamente le quantità presenti nelle ricette in quanto è importante per il programma marmellata. In caso contrario la massa si cuoce troppo velocemente e rischia di traboccare.
- Pesare i frutti, tagliarli a pezzi (max. 1 cm) e aggiungere zucchero gelatinizzante (2:1) a seconda della quantità indicata.
- Non utilizzare zucchero normale o zucchero gelatinizzante di tipo 1:1 altrimenti la marmellata con raggiunge la giusta consistenza.
- Mischiare i frutti con lo zucchero e avviare il programma completamente automatico.
- Dopo 1 h e 20 min la macchina emette un segnale acustico. La marmellata può essere inserita nei contenitori. Chiudere bene i contenitori.

Marmellata di bacche

bacche congelate scongelate appena	950 g
Zucchero gelatinizzante (2:1)	500 g
Succo di limone	1 cucchiaino

- Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore.
- Scegliere e avviare il programma „Marmellata“.
- Rimuovere lo zucchero dalle pareti del contenitore con una spatola.
- Quando la macchina emette il segnale acustico estrarre il contenitore dall'apparecchio con un guanto da forno.

Marmellata di arancia

Arance sbucciate e tagliate	900 g
Limoni sbucciati e tagliati	100 g
Zucchero gelatinizzante (2:1)	500 g

- Sbucciare le arance e i limoni e tagliarli a pezzi.
- Aggiungere lo zucchero e mettere tutti gli ingredienti nel contenitore.

Marmellata di fragole

Lavare e pulire fragole fresche.	
Tagliare a pezzi o schiacciarle.	900 g
Zucchero gelatinizzante (2:1)	500 g

INDICAZIONI RELATIVE ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI / SERVICE / GARANTIE

INDICAZIONI RELATIVE ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



- Non buttare gli apparecchi elettrici nei rifiuti domestici. La legge prevede lo smaltimento di apparecchi elettrici presso centri di raccolta pubblici comunali o centri raccolta di rifiuti ingombranti. In tal modo si assicura il giusto smaltimento di vecchi apparecchi.
- Il mondo ci ringrazia!

SERVICE / GARANTIE

La garanzia ha una durata di 3 anni e ha inizio dalla data presente sullo scontrino. Conservare la prova d'acquisto come prova.

La garanzia vale per i dispositivi acquistati in Germania. Copre difetti e funzionamenti errati che potrebbero verificarsi durante il periodo ricoperto dalla garanzia e difetti di fabbricazione.

In caso di garanzia non ci sono costi per effettuazione delle riparazioni.

La garanzia non è valida in caso di guasti, modifiche o utilizzo inappropriato dell'apparecchio. Ciò vale in particolare nei seguenti casi:

- Utilizzo dell'apparecchio da personale non autorizzato.
- Modifiche all'apparecchio, rimozione o non riconoscimento del numero di serie, rimozione o modifica del sigillo del dispositivo.
- Danni causati da cadute o influenze esterne.
- Danni dovuti ad un utilizzo improprio dell'apparecchio.
- Danni dovuti a cause esterne, ad es. tensione eccessiva o fulmini.
- Utilizzo commerciale dell'apparecchio.

Conservare la confezione originale se il dispositivo deve essere spedito per assistenza.

Componenti riparati o sostituiti sono soggetti al restante periodo di durata della garanzia dell'apparecchio.

In caso di domande relative al prodotto o alle istruzioni per l'uso o in caso di difetti al prodotto contattare direttamente il nostro servizio assistenza.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0.14 € /minuto sulla rete Telecom tedesca)

IMPORTANTE:

Non spedite il vostro apparecchio al nostro indirizzo senza alcun invito. Contattare prima il nostro servizio di hotline. Le spese e il rischio di smarrimento per una spedizione non sollecitata sono a carico del mittente. Ci riserviamo di respingere la spedizione non sollecitata e rispedirla al mittente.

Art. No.: 1000057

Prodotto da:
Xinbao Electrical equipm., Ltd. (donlim)
per:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

