

BRABANTIA BREAD MAKER

Instruction Manual

Handleiding

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manuale

Manual

Vejledning

Bruksanvisning

Instrukcja

BBEK1114



www.brabantia.com/electrical-appliances

 **brabantia**



THANK YOU FOR PURCHASING OUR BREAD MAKER

We hope it will delight you and
that it will get a special place in
your home. Enjoy!

IMPORTANT SAFEGUARD

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including but not limited to the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

1. Carefully read all instructions before operating the bread maker for the first time and save for future reference.
2. Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the bread maker for the first time.
3. To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
4. Do not place the bread maker near the edge of a bench top, counter or table during operation.
5. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances.
6. Do not place the bread maker on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven.
7. Always operate the bread maker on a dry, stable and heat resistant surface. Do not use on cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
8. Position the bread maker with at least 20cm free space around the bread maker to prevent overheating.
9. Position the bread maker at a minimum distance of 20cm away from curtains, cloths and other heat sensitive materials when in use. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of discoloration due to radiated heat.
10. Do not use the bread maker on a sink drain board.
11. Always ensure the bread maker is properly assembled before connecting to a power outlet and operating.
Follow the instructions provided.
12. If the bread maker is not in use for an extended period, disconnect from the power outlet.
13. The lid and the outer surface may get hot when the bread maker is operating.
14. The bread maker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. Do not touch hot surfaces. Allow the bread maker to cool before cleaning any parts.
16. The temperature of accessible surfaces will be high when the bread maker is operating and for some time after use.
17. Steam vents are very hot during baking. Do not place anything on top of the lid.
18. Do not cover the air vents when the bread maker is in use.
19. Use oven mitts when removing the hot bread or any contents from the pan.
20. Take care when pouring jam from the bread pan as the jam will be extremely hot.
21. Do not place any ingredients directly into the baking chamber.
Place ingredients into the bread pan only.
22. The maximum quantities of flour and raising agent that may be used shall not exceed the quantities stated in the recipes.
23. Do not place fingers or hands inside the bread maker during operation.
Avoid contact with moving parts.
24. Ensure the bread maker is switched off and then unplugged from the power outlet when not in use and before cleaning.

25. Do not immerse the bread pan in water. Doing so may interfere with the free movement of the drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.
26. Do not leave the lid standing open for extended periods of time.
27. Always ensure the kneading blade is removed from the base of the baked loaf prior to slicing.
28. Do not place the bread maker in direct sunlight. Colour fading and discolouration may occur when the bread maker is consistently exposed to UV light.
29. Keep the inside and outside of the bread maker clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
30. Always switch off the bread maker at the power outlet, then unplug the power cord and cool completely, if the bread maker is not in use, before cleaning, before attempting to move the bread maker, and when storing the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Connect only to 230V or 240V power outlet.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or bread maker in water or any other liquid, unless it is recommended in the cleaning instructions.
- The bread maker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the bread maker, by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the bread maker.
- It is recommended to inspect the bread maker regularly. Do not use the bread maker if the power supply cord, plug, connector or bread maker becomes damaged in anyway.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorised agent.
- This bread maker is for household use only. Do not use this bread maker for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not use outdoors.
- Misuse may cause injury.

Caution

The lid and the outer surface may get hot when the bread maker is operating.
The temperature of accessible surfaces may be high when the bread maker is operating.

Warning

Steam vents are very hot during baking.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments. Farmhouses. By clients in hotels, motels, and other residential type environments; bed & breakfast type environments.

HOT SURFACE:



The areas with the hot surface symbol may be hot during and after appliance use. Use caution when touching these areas, as there is a burn risk. Wear protective gloves for protection when possible.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

DESCRIPTION OF THE BREAD MAKER (FIG.1)

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|------------------|
| A | Appliance body | H | Porthole |
| B | Timer increase/decrease buttons | I | Kneading blade |
| C | Weight setting button | L | Pan |
| D | Menu setting button | M | Measuring cup |
| E | Display (fig. 2) | N | Measuring spoon |
| F | Vents | O | On/Off button |
| G | Lid | P | Browning setting |

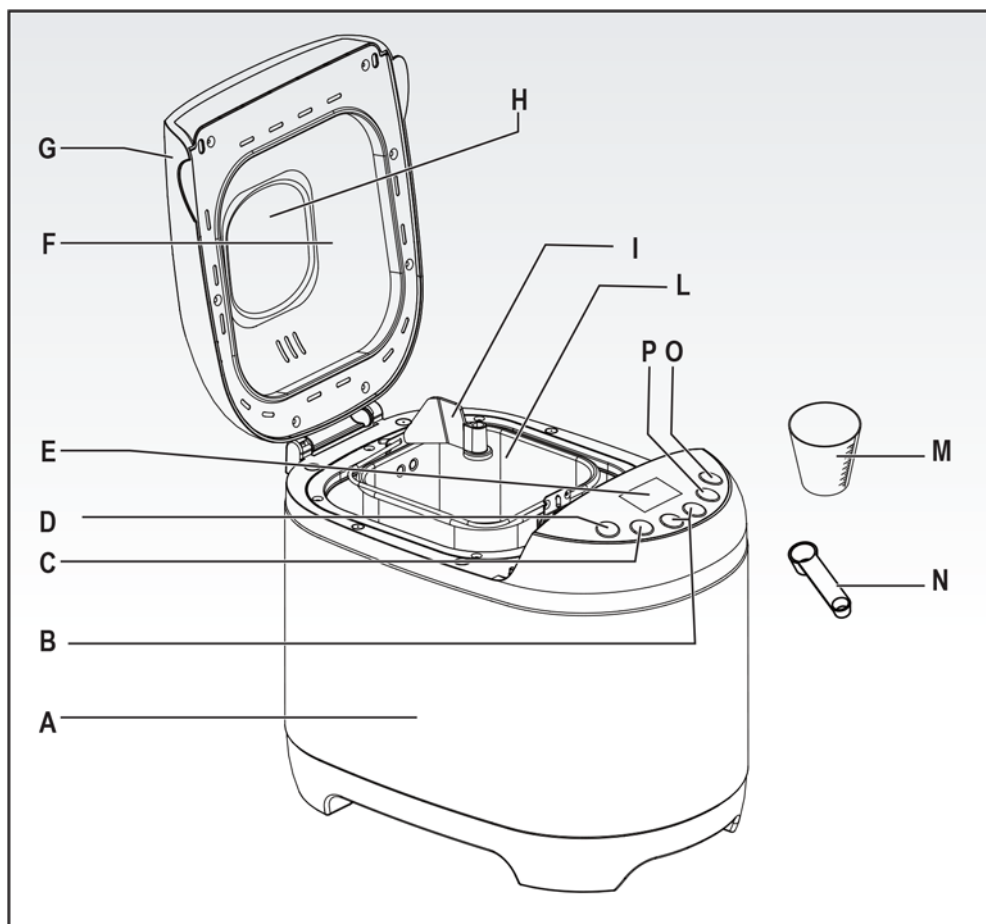
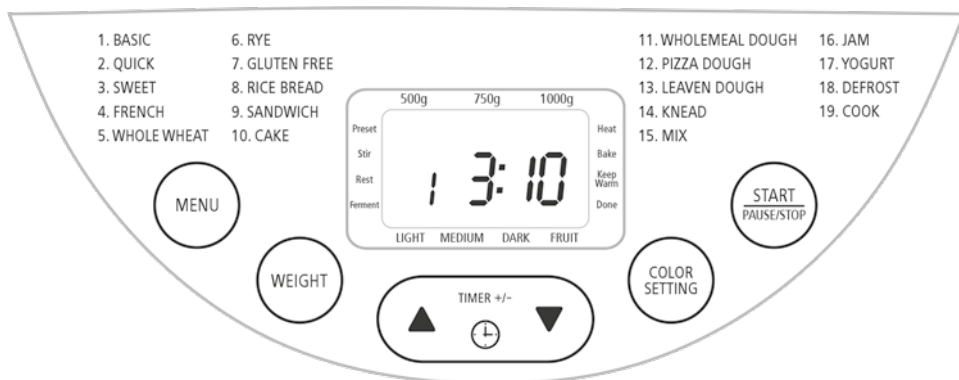


Fig. 1

DISPLAY (FIG.2)



BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread maker will easily and frequently produce superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
2. Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes. After it has cooled, clean it again.

Warning

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal and disappears after a few seconds.

INSTRUCTIONS FOR USE

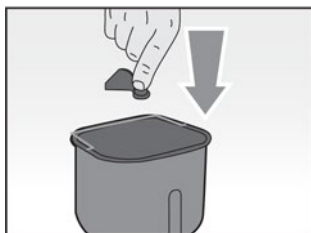


Fig. 3

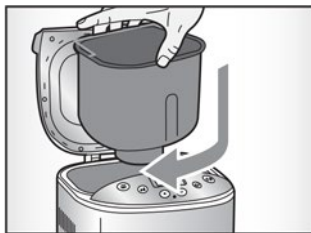


Fig. 4

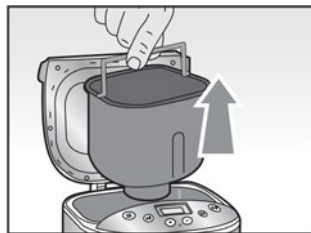


Fig. 5

3. Wash and dry well all components.
4. Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
5. Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied or weighing them and putting them into the pan (L)
6. Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4.)

Warning

It is essential to follow the sequence of insertion of the ingredients as described in the recipe. Usually this sequence is: liquid ingredients, water, flour, eggs and other as in the recipe. Pour the yeast at last into the other ingredients. Avoid that the yeast is in contact with salt or liquid ingredients.

7. Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet.
The display (E) will show "3:10", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
8. Press the button (D) to select the desired cooking program.
9. Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g, 1000g).
The weight cannot be set in programs 8-19.
10. Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive).
The browning cannot be set in programs 8-19.
11. If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.
Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc.).
12. Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).
During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.
13. If additions (nuts, seeds, etc.) are planned in the program, the machine emits 10 beeps when it is time to open the lid and insert the remaining ingredients.
This time varies according to the program.
14. To stop the selected program, press the on/off button (O) for 3 seconds.
15. When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished.
The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour. The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
16. After keeping warm for 1 hour, the "keep warm" mode is deactivated.
To disable the "keep warm" mode

- before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.
17. Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G).
 18. Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counterclockwise to release it and pull it out (Fig 5).
 19. Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

Warning

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves. Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

ERROR CODES

If an error occurs, the screen (E) may display the following error codes:

H:HH – The temperature in the baking pan is too high.

1. Press and hold the power button (O) for 3 seconds to stop the program.
2. Unplug the appliance.
3. Open the lid and let the appliance cool down for 10–20 minutes.
4. Restart the program.

E:EO – The temperature sensor is disconnected or malfunctioning.

1. Turn off the appliance and unplug it.
2. Turn the appliance back on.
3. If the appliance still does not work, it must be repaired.
Take it to an authorized service center to check the sensor function.

THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours on a hot and humid environment.

Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press. It is not possible to reduce the time required by a program.

CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

Warning

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more. Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

STORING THE BREAD

The bread you find on the market usually contains additives (chlorine, limestone, mineral tar dye, sorbitol, soybean, etc.). Your bread does not contain any of them, so it will not last long as the bread sold on the market and will look different. Also, it will not have the flavour of the bread on the market, it will have the taste that bread should always have.

It is preferable to eat it just made, but it can be store for two days at room temperature, in a polyethylene bag from which you have removed all the air.

To freeze homemade bread, let it cool, put it in a polyethylene bag and remove all the air, then seal and freeze.

HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients. Usually it is water but can include milk and/or eggs. Water must be warm (37°C), but not hot. The too hot or too cold water prevents the leavening.
- Do not use milk with the timer. It could curdle before beginning the bread preparation process.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe. Add the “liquid” ingredients (honey, syrup, molasses, etc).
- Add the “dry” ingredients (flour, milk powder, herbs and spices).
- If you use the timer, it will not be possible to add fruit or nuts during the second kneading, so add them now.
- At last add dry yeast (or baking powder/sodium bicarbonate). Place it over the other ingredients - do not put it in the water, otherwise it will begin to act too soon.
- If you use the timer, it is essential to keep the yeast (baking powder/baking soda) separate from the water/liquid, otherwise the yeast will come into action, it will rise and collapse before the bread making process begins. The result will be a hard, dense, rough and edible product as a brick of a home. We advise to make a hole in the centre of the dome of the flour and put the yeast.

FLOUR

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD" (like Manitoba), the latter has a high gluten content.

OTHER FLOURS FOR BREAD

They include wholegrain flour and other cereals. They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with wholegrain bread taste and the texture of white bread.

YEAST

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that are trapped in the dough and make it grow. Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water. You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that can make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

Dry and fresh active yeast equivalence table

	Dry		Fresh
1/4 bag	2g	1 tablespoon	7g
1/2 bag	4g	2 tablespoons	13g
3/4 bag	6g	3 tablespoons	21g
1 bag	7g	3.5 tablespoons	25g
1.5 bag	10g	5 tablespoons	37g
2 bag	14g	7 tablespoons	50g

LIQUID INGREDIENTS

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and the texture is softer. There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally, a water temperature between 20°C and 25°C is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C and 50°C. It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

LOW FAT CONTENT

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

SUGAR

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast and some kill it.

SALT

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

EGGS

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

HERBS AND SPICES

They can be added at the beginning together with the main ingredients. Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh herbs, such as garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

ADDITIONAL INGREDIENTS

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them. Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

THE PROGRAMS

- This bread maker can also be used to make bread using ready-made bread mixes that can be purchased in supermarkets. Use the corresponding program and pay close attention to the amount of mix and any additional required ingredients.
- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.
- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

Basic (1)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:55		3:00		3:05	
Water	180ml		230ml		290ml	
Oil	2 tablespoons	20g	3 tablespoons	30g	4 tablespoons	40g
Salt	1 teaspoon	3g	1 ½ teaspoon	4g	2 teaspoons	5g
Sugar	1 teaspoon	3g	1 ½ teaspoon	4g	2 teaspoons	5g
Flour	2½	345g	3 cups	445g	3 ½ cup	525g
Wholegrain flour	½ cup	60g	1 cup	80g	1 cup	100g
Yeast	1 teaspoon	3g dry yeast	1 ½ teaspoon	4g dry yeast	2 teaspoons	5g dry yeast

Quick bread (2)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	1:55		2:00		2:05	
Water	140ml		190ml		230ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 ½ tablespoons	33g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Sugar	1 tablespoon	26g	2 tablespoon	30g	3 tablespoons	39g
Flour	2 glasses	290g	2 ½ glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Sweet bread (3)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:40		3:45		3:50	
Water	120ml		160ml		200ml	
Oil	1 ½ tablespoons	20g	2 tablespoons	26g	2 ½ tablespoons	32g
Salt	½ teaspoon	2g	½ teaspoon	2g	½ teaspoon	2g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	26g	2 tablespoon	30g	3 tablespoons	39g
Skimmed milk	1/4 glass	35g	1/3 glass	47g	½ glass	70g
White flour	2 glasses	290g	2 ¾ glasses	380g	3 ½ glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

French bread (4)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		260ml		320ml	
Oil	1 tablespoon	10g	1 ½ tablespoons	15g	2 tablespoons	20g
Salt	2 tablespoons	12g	2 ½ tablespoons	15g	3 tablespoons	18g
Sugar	1 ½ tablespoon	23g	1 ½ tablespoon	23g	2 tablespoons	30g
White flour	2 1/4 glasses	300g	2 ¾ glasses	400g	3 ½ glasses	500g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Wholegrain bread (5)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 ½ tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Brown sugar	1 3/4 tablespoon	20g	2 tablespoon	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1 ½ glasses	180g	2 glasses	220g
Wholegrain flour	1 glass	145g	1 ½ glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Rye bread (6)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 ½ tablespoons	38g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Brown sugar	1 3/4 tablespoon	20g	2 tablespoon	26g	3 tablespoons	39g
White flour	1 glass	145g	1 ½ glasses	180g	2 glasses	220g
Rye flour	1 glass	145g	1 ½ glasses	180g	2 glasses	220g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Gluten-free bread (7)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 ½ tablespoons	33g	3 tablespoons	45g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Sugar	2 tablespoons	30g	2 tablespoon	26g	3 tablespoons	39g
Gluten-free flour	1 3/4 glasses	255g	2 glasses	290g	2 1/4 glasses	325g
Maize flour	1/4 glass	35g	½ glass	70g	3/4 glass	110g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Rice bread (8)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	2:40		2:45		2:50	
Water	150ml		190ml		240ml	
Oil	2 tablespoons	26g	2 ½ tablespoons	38g	3 tablespoons	39g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Egg	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sugar	1 tablespoon	15g	2 tablespoon	30g	2 tablespoons	30g
High-gluten flour	2 glasses	290g	2 ½ glasses	360g	3 glasses	435g
Cooked rice	1/4 glass		1/3 glass		½ glass	
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Sandwich bread (9)

Weight	500g		750g		1000g	
Time	4:55		5:00		5:05	
Water	210ml		250ml		300ml	
Oil	½ tablespoon	6g	3/4 tablespoon	10g	1 1/3 tablespoons	15g
Salt	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Sugar	2/3 teaspoon	3g	3/4 teaspoon	4g	1 teaspoon	5g
Flour	2 glasses	290g	2 ½ glasses	360g	3 glasses	435g
Yeast	3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast		3/4 of fresh yeast block (25g) or 1 tablespoon (7g) dry yeast	

Dough for sweets (10)

Time	2:20
Seed oil	3 tablespoons
Eggs	4 whole eggs
Sugar	130g
Self-raising flour	150g
Custard powder (optional)	2 tablespoons
The amount of sugar can be modified according to your taste	

100% wholegrain dough (11)

Time	3:10
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	380ml
Wholegrain flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

70% wholegrain dough (11)

Time	3:10
White flour	175g
Sugar	2 tablespoons
Oil	2 tablespoons
Salt	1+1/2 teaspoons
Water	370ml
Wholegrain flour	425g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Pizza dough (12)

Time	0:45
Water	170ml
Salt	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
White flour	300g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Leavened dough (13)

Time	1:30
Water	350ml
Salt	1 1/2 teaspoons
Olive oil	2 tablespoons
Sugar	2 tablespoons
White flour	600g
Yeast	1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag

Mix Function (14-15)

Time	from 8 to 45 minutes (adjustable time)
Yeast	1+1/4 tablespoons
White flour	560g
Oil	2 tablespoons
Salt	1 tablespoon
Sugar	2 tablespoons
Water	330ml

This function can be used to prepare the dough for bread that can be baked later. It is therefore only a dough-making function, not a bread-baking one.

The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time from 8 to 45 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.

Jam (16)

Time	1:20
Fruit pulp	300g
Sugar	150g
Lemon juice	1/2 lemon
It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time	

Yoghurt (17)

Time	8:00 (adjustable from 6:00 to 10:00 with the "Weight setting" button)
Whole milk	1000ml
Natural yoghurt	100ml (or a jar of yoghurt)
Sugar	60g

Thawing (18)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00)
The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to thaw the product. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

Cooking (19)

Time	00:30 (adjustable from 0:10 to 1:30)
For the general baking of already prepared dough. The mixture is therefore only baked, not mixed or stirred anymore. The temperature is maintained at around 150 ° C. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.	

CARE & CLEANING

Warning

- Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean with a damp cloth.
 - Make sure the power cord has been unplugged before cleaning.
 - Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.
 - Let it cool down before proceeding with the cleaning.
 - Never use metal utensils to remove anything from the pan, because they can damage the non-stick coating.
 - Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.
1. Clean the pan (L) rubbing the inside and the outside with a damp cloth.
 2. If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
 3. Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
 4. Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth.
Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread
- NOTE: Do not use any abrasive material or sharp utensils to clean the Bread maker or any of its parts.
- NOTE: Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

SPECIFICATIONS

Rated voltage/Frequency: 230-240V~50-60Hz

Rated power: 550W

WARRANTY

In the unlikely event that you have a problem with your Brabantia appliance, please be aware that your Brabantia appliance has a 2-year warranty.

For all enquiries, please contact the retailer you purchased this product from.

Warranty exclusions:

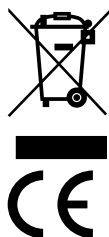
The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturer's operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
 - Incorrect voltage
 - Accidents (including liquid or moisture damage)
 - Misuse or abuse of the product
 - Faulty or improper installation
 - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
 - Infestation by insects
 - Tampering or modification of the product by persons other than authorised service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia

PLEASE REFER TO AND HEED ALL WARNINGS AND PRECAUTIONS IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

DUE TO CONTINUOUS PRODUCT DEVELOPMENT, SPECIFICATIONS MAY BE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTIFICATION.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre. Please make this product environmentally safe for recycling.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van dit apparaat dienen altijd de standaard veiligheidsmaatregelen te worden getroffen, inclusief maar niet beperkt tot de volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN BEWAAR HET VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt en bewaar ze om later te kunnen raadplegen.
2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en promotionele etiketten en gooi ze veilig weg voordat u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt.
3. Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, moet u de beschermkap die over de stekker van dit toestel zit, verwijderen en veilig weggooien.
4. Zet de broodbakmachine tijdens het gebruik niet aan de rand van een werkblad, aanrecht of tafel.
5. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak, schoon en vrij van water en andere stoffen is.
6. Plaats de broodbakmachine niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of op een plaats waar hij een verwarmde oven kan raken.
7. Gebruik de broodbakmachine altijd op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. Niet gebruiken op een met textiel overtrokken oppervlak, of nabij gordijnen of andere brandbare materialen.
8. Plaats de broodbakmachine met ten minste 20 cm vrije ruimte rondom de broodbakmachine om oververhitting te voorkomen.
9. Plaats de broodbakmachine op een afstand van minimaal 20 cm van gordijnen, doeken en andere warmtegevoelige materialen wanneer hij in gebruik is. Dit zorgt voor voldoende luchtcirculatie en helpt eventuele verkleuring door stralingswarmte te voorkomen.
10. Gebruik de broodbakmachine niet op het afdruipeel van een gootsteen.
11. Zorg er altijd voor dat de broodbakmachine goed in elkaar gezet is, voordat u hem op het stopcontact aansluit en in gebruik neemt. Volg de bijgeleverde instructies op.
12. Als de broodbakmachine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, haal dan de stekker uit het stopcontact.
13. Het deksel en de buitenkant kunnen heet worden wanneer de broodbakmachine in werking is.
14. De broodbakmachine is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe tijds klok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
15. Raak hete oppervlakken niet aan. Laat de broodbakmachine afkoelen alvorens onderdelen te reinigen.
16. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken is hoog wanneer de broodbakmachine in werking is en ook nog enige tijd na gebruik.
17. Stoomopeningen zijn erg heet tijdens het bakken. Plaats niets op het deksel van het apparaat.
18. Dek de luchtopeningen niet af tijdens het gebruik van de broodbakmachine.
19. Gebruik ovenwanten wanneer u het hete brood of andere inhoud uit het blik haalt.
20. Wees voorzichtig bij het uitgieten van jam uit het broodbakblik, want de jam zal zeer heet zijn.
21. Plaats geen ingrediënten rechtstreeks in de bakruimte. Plaats alleen ingrediënten in het broodblik.

22. De maximale hoeveelheden meel en rijsmiddel die gebruikt worden, mogen de in de recepten aangegeven hoeveelheden niet overschrijden.
23. Steek geen vingers of handen in de broodbakmachine zolang hij in werking is. Vermijd contact met bewegende delen.
24. Zorg ervoor dat de broodbakmachine uitgeschakeld is en haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt en voordat u hem schoonmaakt.
25. Dompel het bakblik niet onder in water. Dit kan ervoor zorgen dat de aandrijfas niet meer goed kan bewegen. Was alleen de binnenkant van het bakblik, niet de buitenkant.
26. Laat het deksel niet gedurende langere tijd open staan.
27. Zorg er altijd voor dat het kneedblad uit de onderkant van het gebakken brood verwijderd is, voordat u het aansnijdt.
28. Plaats de broodbakmachine niet in direct zonlicht. Er kan kleurvervaging en verkleuring optreden wanneer de broodbakmachine voortdurend aan UV-licht wordt blootgesteld.
29. Houd de broodbakmachine van binnen en van buiten schoon. Houdt u zich aan de schoonmaakinstructies in dit boek.
30. Schakel de broodbakmachine altijd uit bij het stopcontact, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Dit geldt ook als u de broodbakmachine niet gebruikt, voordat u hem schoonmaakt, voordat u de broodbakmachine gaat verplaatsen, en als u het apparaat opbergt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE TOESTELLEN

- Wikkel het netsnoer vóór gebruik altijd volledig af.
- Alleen aansluiten op een stopcontact van 230V of 240V.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een bank of tafel hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken of in de knoop raken.
- Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het netsnoer, de stekker of de broodbakmachine nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof, tenzij dit wordt aanbevolen in de reinigingsinstructies.
- De broodbakmachine is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de broodbakmachine spelen.
- Het is aan te bevelen de broodbakmachine regelmatig te inspecteren. Gebruik de broodbakmachine niet als het netsnoer, de stekker, de aansluiting of de broodbakmachine op enige manier beschadigd is.
- Elke vorm van onderhoud anders dan reiniging moet door een erkende vakman uitgevoerd worden.
- Deze broodbakmachine is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze broodbakmachine niet voor andere doeleinden dan waarvoor zij bestemd is. Niet gebruiken in bewegende voertuigen of boten.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Verkeerd gebruik kan verwondingen veroorzaken.

Waarschuwing

Het deksel en de buitenkant kunnen heet worden wanneer de broodbakmachine in werking is. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer de broodbakmachine in werking is.

Waarschuwing

Stoomopeningen zijn erg heet tijdens het bakken.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK, BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen. Boerderijen. Door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen; omgevingen zoals bed & breakfasts.

HEET OPPERVLAKE:



De gebieden met het symbool voor hete oppervlakken kunnen tijdens en na het gebruik van het apparaat heet zijn. Wees voorzichtig bij het aanraken van deze gebieden, want er bestaat gevaar voor brandwonden. Draag, indien mogelijk, beschermende handschoenen ter bescherming.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

NIET BEDOELD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK

OMSCHRIJVING VAN DE BROODBAKMACHINE (AFB. 1)

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------|
| A | Behuizing van het apparaat | H | Kijkvenster |
| B | Toetsen voor verhogen/verlagen van de timer | I | Kneadblad |
| C | Toets voor instellen van gewicht | L | Bakblik |
| D | Toets voor menu-instelling | M | Maatbeker |
| E | Scherf (afb. 2) | N | Maatschep |
| F | Ventilatieopeningen | O | Aan/uit toets |
| G | Deksel | P | Instelling voor bruining korst |

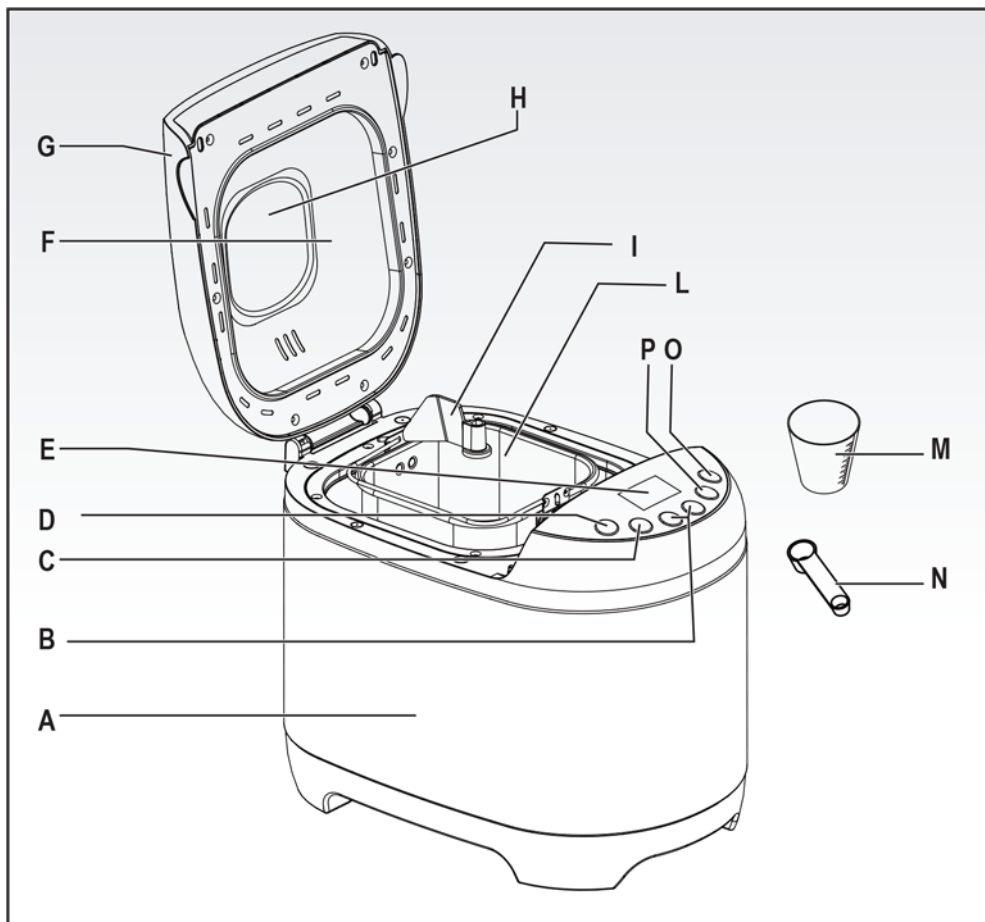
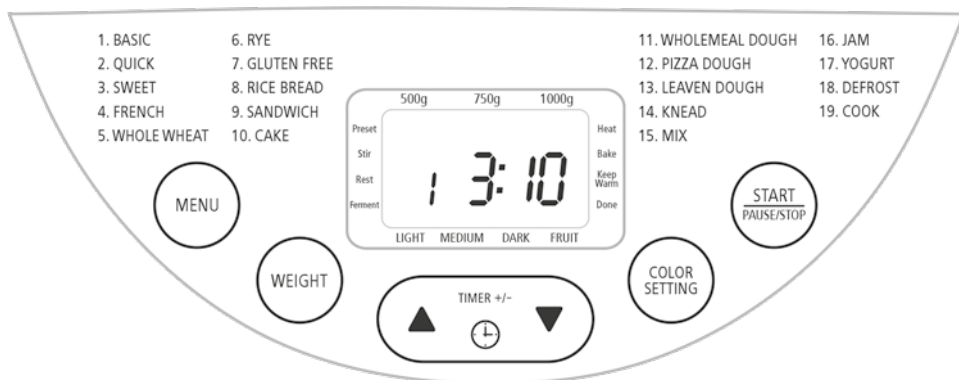


Fig. 1

SCHERM (AFB. 2)



KORTE OPMERKINGEN OVER BROODBAKMACHINES

Uw apparaat is een product waarmee u moeite kunt besparen. Het grootste voordeel is dat alle kneed-, rijzings- en bakbewerkingen binnen een beperkte ruimte plaatsvinden. Uw broodbakmachine zal moeiteloos en vaak uitstekende broden produceren, als u de gebruiksaanwijzing volgt en een paar basisprincipes goed begrijpt. De zorgvuldige keuze van de ingrediënten is de belangrijkste fase van het broodbereidingsproces.

VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

1. Was en droog alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN".
2. Zet het apparaat in de "bak" stand en laat het ongeveer 10 minuten werken zonder inhoud. Nadat het afgekoeld is, maakt u het weer schoon.

Waarschuwing

Tijdens de eerste bakcyclus is het mogelijk dat het apparaat rook afgeeft of een lichte verbrande geur verspreidt. Dit is normaal en verdwijnt na enkele seconden.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

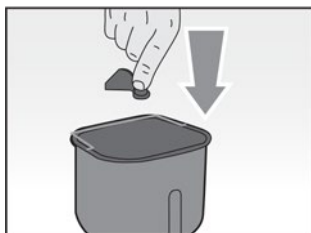


Fig. 3

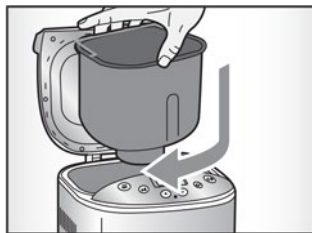


Fig. 4

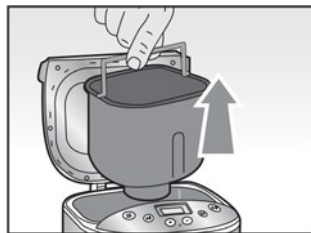


Fig. 5

3. Was alle onderdelen en droog ze goed af.
4. Plaats het kneedblad (L) op de pen in het bakblik (L) (afb. 3)
5. Meet de ingrediënten af met de meegeleverde maatbeker (M) of maatschep (N) of weeg ze af en doe ze in het bakblik (L)
6. Plaats het bakblik op de daarvoor bestemde pen in het apparaat, draai het met de wijsers van de klok mee om het te vergrendelen (afb. 4).

Waarschuwing

Het is van essentieel belang dat u de volgorde van het toevoegen van de ingrediënten volgt, zoals beschreven in het recept. Gewoonlijk is deze volgorde: vloeibare ingrediënten, water, bloem, eieren en overige ingrediënten overeenkomstig het recept. Giet de gist op het laatst bij de andere ingrediënten. Voorkom dat de gist in contact komt met zout of vloeibare ingrediënten.

7. Sluit het deksel (G) en steek de stekker in het stopcontact. Het scherm (E) toont "3:10", met twee vaste punten. De machine is automatisch ingesteld op programma "1".
8. Druk op de toets (D) om het gewenste bakprogramma te selecteren.
9. Druk op de toets (C) om het gewenste gewicht (500g, 750g, 1000g) te selecteren. Het gewicht kan niet worden ingesteld in programma's 8-19.
10. Selecteer de gewenste bruining (licht, medium of intensief). De bruining kan niet worden ingesteld in programma's 8-19.
11. Stel indien nodig de timer in met de toetsen + of - (B). het programma zal starten na de ingestelde tijd. Als u geen tijd instelt, zal het programma direct starten. Wees voorzichtig wanneer u de timerfunctie gebruikt met bederfelijke ingrediënten (zoals eieren, zuivelproducten, enz.).
12. Druk op de aan/uit toets (O). Het apparaat geeft een pieptoon en begint de ingrediënten te verwerken (als er een timer is ingesteld, begint de verwerking op het ingestelde tijdstip). Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom uit de ventilator onder het deksel (G) komt: dat is volkomen normaal.
13. Als er toevoegingen (noten, zaden, enz.) in het programma gepland zijn, geeft het apparaat 10 pieptonen wanneer het tijd is om het deksel te openen en de resterende ingrediënten erbij te doen. Dat tijdstip varieert naar gelang van het programma.
14. Om het gekozen programma te stoppen, drukt u 3 seconden op de aan/uit-toets (O).
15. Wanneer de op het scherm (E) aangegeven tijd "0:00" is, is het bakproces voltooid. Het apparaat piept 10 keer en schakelt automatisch over op de stand "Warmhouden" gedurende 1 uur. Het ":" symbool zal blijven knipperen (behalve bij het programma voor "knenen").

16. Na 1 uur warm houden wordt de stand “warmhouden” uitgeschakeld.
Om de warmhoudstand eerder dan na 60 minuten uit te schakelen, drukt u 3 seconden op de aan/uit-toets (O).
17. Haal de stekker uit het stopcontact en open het deksel (G).
18. Draag ovenwanten en pak de handgreep van het bakblik (L) stevig vast, draai hem tegen de wijzers van de klok in om hem los te maken en trek hem eruit (afb. 5).
19. Laat het brood afkoelen voordat u het uit het bakblik neemt en trek dan met een niet-klevende spatel het brood uit het bakblik, beginnend bij de zijanten.
Keer het bakblik zo nodig om op een afkoelrooster of op een schoon oppervlak en schud voorzichtig tot het brood eruit komt.

Waarschuwing

Het bakblik wordt zeer heet. Wees voorzichtig bij het vastpakken van het bakblik en gebruik altijd beschermende handschoenen. Gebruik nooit metalen keukengerei om het brood uit het bakblik (L) te halen, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

ONDERBREKINGEN VAN DE STROOMVOORZIENING

Als de stroomonderbreking minder dan 10 minuten duurt, zal het programma doorgaan zodra de stroomvoorziening hersteld is. Als de onderbreking langer dan 15 minuten duurt, stopt het programma en keert het scherm terug naar de standaardinstellingen. In dat geval haalt u de stekker uit het stopcontact, laat u het toestel afkoelen, leegt u het bakblik, verwijdt u de ingrediënten, maakt u het schoon en begint u opnieuw.

FOUTCODES

Als er een fout optreedt, kan het scherm (E) de volgende foutcodes tonen:

H:HH – de temperatuur in het bakblik is te hoog.

1. Houd de aan/uit toets (O) gedurende 3 seconden ingedrukt om het programma stop te zetten.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Open het deksel en laat het apparaat gedurende 10-20 minuten afkoelen.
4. Herstart het programma.

E:EO – De temperatuursensor is losgekoppeld of buiten werking.

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Schakel het apparaat opnieuw in.
3. Indien het apparaat nog niet werkt, moet deze gerepareerd worden.
Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum om de werking van de sensor te laten controleren.

DE TIMER

Het meest gebruikelijke gebruik van de timer is om het brood 's nachts te bereiden, zodat het de volgende morgen klaar is. Het is mogelijk om tot 15 uur vooruit te programmeren met de timer. Niet gebruiken voor brood of deeg dat verse melk, yoghurt, kaas, eieren, fruit, uien of andere ingrediënten bevat die kunnen bederven als u ze een paar uur in een warme en vochtige omgeving laat staan.

Bepaal wanneer u uw brood klaar wilt hebben, bijvoorbeeld om 6 uur 's morgens. Kijk hoe laat het is als u het programma start, bijvoorbeeld 9 uur 's avonds. Bereken de tijd tussen deze twee tijden, in dit geval 9 uur.

Met de toetsen voor verhogen/verlagen (B) gaat de timer 10 minuten vooruit of achteruit, bij iedere druk op de toets. Het is niet mogelijk de tijd te verminderen met de tijd die een programma nodig heeft.

CONSISTENTIE VAN HET DEEG

Controleer het product tijdens de eerste 5 minuten van het kneden, door het daarvoor bestemde kijkvenster (H). Er moet een glad deeg ontstaan. Zo niet, dan is het misschien nodig om de ingrediënten te herzien. Als het nodig is het deksel (G) te openen, doe dat dan tijdens het kneden of de rusttijd. Op alle andere momenten kunt u het juist klaarmaken van het brood in gevaar brengen.

Als het deeg plakkerig lijkt of aan de wanden van het bakblik blijft kleven, strooi er dan telkens één theelepel bloem over. Als het te droog is, giet er dan telkens een theelepel heet water bij. Het is mogelijk de ingrediënten die aan de zijkanten van het apparaat zijn blijven kleven voorzichtig te verwijderen met een houten of plastic spatel.

Waarschuwing

Laat het deksel niet langer open dan nodig is. Wacht tot de bloem/het water helemaal in het deeg is opgenomen, voordat u meer toevoegt. Sluit het deksel (G) vóór het einde van het laatste kneden, anders zal het brood niet goed rijzen.

HET BROOD BEWAREN

Het brood dat u in de winkel vindt, bevat meestal additieven (chloor, kalksteen, minerale teerkleurstof, sorbitol, soja, enz.) Uw brood bevat geen van deze stoffen, dus zal het niet zo lang houdbaar zijn als het brood dat op de markt verkocht wordt, en zal het er anders uitzien. Ook zal het niet de smaak hebben van het brood op de markt, het zal de smaak hebben die brood altijd zou moeten hebben.

Het verdient de voorkeur om het direct na bereiding te eten, maar het kan twee dagen bij kamertemperatuur bewaard worden, in een polyethyleen zakje waaruit u alle lucht verwijderd hebt.

Om zelfgebakken brood in te vriezen, laat u het afkoelen, doet u het in een polyethyleen zak en verwijdt u alle lucht. Daarna sluit u het af en vriest het in.

HOE DE INGREDIËNTEN TOE TE VOEGEN

- Houd de volgorde aan die in het recept wordt aangegeven.
- Houd extra ingrediënten (vruchten, noten, rozijnen, enz.) apart en voeg ze tijdens het tweede kneden toe, wanneer het toestel 10 keer piept.
- Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe. Gewoonlijk is dat water, maar het kan ook melk en/of eieren bevatten. Het water moet handwarm zijn (37°C), maar niet heet. Te warm of te koud water verhindert het rijzen.
- Gebruik geen melk als u de timer gebruikt. Het zou kunnen stremmen voordat met de broodbereiding begonnen wordt.
- Voeg suiker en zout toe zoals aangegeven in het recept. Voeg de "vloeibare" ingrediënten toe (honing, siroop, melasse, enz.).
- Voeg de "droge" ingrediënten toe (meel/bloem, melkpoeder, kruiden en specerijen).
- Als u de timer gebruikt, kunt u tijdens het tweede kneden geen vruchten of noten toevoegen, dus doe dat nu.
- Voeg op het laatst droge gist (of bakpoeder/natriumbicarbonaat) toe. Plaats dat op de andere ingrediënten - zorg dat het niet in het water komt, anders begint het te snel te werken.
- Als u de timer gebruikt, is het van essentieel belang dat u de gist (bakpoeder/baking soda) gescheiden houdt van het water/vloeistof, anders zal de gist actief worden en zal het rijzen en instorten, nog voordat het broodbakprogramma start. Het resultaat zal een hard, compact, ruw en eetbaar product zijn met de kenmerken van een baksteen. We adviseren om in het midden van het bergje meel een kuiltje te maken en daar de gist in te doen.

MEEL

Het soort meel dat u gebruikt is heel belangrijk. Het belangrijkste element in het meel is het eiwit dat gluten wordt genoemd. Dit is het natuurlijke middel waardoor het deeg gekneet kan worden en het door de gist geproduceerde koolzuurgas vastgehouden kan worden. Koop meel waarop op de verpakking vermeld staat "TYPE 0" of "VOOR BROOD" (zoals Manitoba), dit laatste heeft een hoog glutengehalte.

ANDERE MEELSOORTEN VOOR BROOD

Dit omvat volkoren meel en andere graansoorten. Zij leveren een uitstekende inname van voedingsvezels, maar bevatten minder gluten dan wit meel van "type 0". Dit betekent dat volkorenbroden meestal kleiner en compacter zijn dan de witte broden. In het algemeen geldt, dat als u in het recept wit meel "type 0" voor de helft vervangt door volkoren meel, u een product kunt bereiden met de smaak van volkorenbrood en de textuur van wit brood.

GIST

Gist is een levend organisme dat zich vermeerderd in het deeg. In aanwezigheid van vocht, voedsel en warmte zal de gist groeien en koolzuurgas afgeven. Dit laatste veroorzaakt belletjes die in het deeg opgesloten zitten en het doen groeien. Van de verschillende soorten gist die beschikbaar zijn, raden wij u aan gedroogde actieve gist te gebruiken. Deze worden gewoonlijk in zakjes verkocht en mogen niet eerst in water opgelost worden. U kunt ook "snelwerkende" gist of "gist voor broodmachines" vinden. Deze gisten zijn sterker en kunnen het deeg 50% sneller laten rijzen dan andere gisten. Gebruik deze alleen in combinatie met de instelling "QUICK OPTION". Gist in zakjes is erg gevoelig voor vocht, dus bewaar gedeeltelijk gebruikte zakjes niet langer dan een dag. Als alternatief kunt u verse gistblokjes gebruiken: 1 gram droge actieve gist komt overeen met 3,5 gram verse actieve gist.

Vergelijkingstabel van droge en verse actieve gist

	Droog		Vers
1/4 zakje	2g	1 eetlepel	7g
1/2 zakje	4g	2 eetlepels	13g
3/4 zakje	6g	3 eetlepels	21g
1 zakje	7g	3,5 eetlepels	25g
1,5 zakje	10g	5 eetlepels	37g
2 zakje	14g	7 eetlepels	50g

VLOEIBARE INGREDIËNTEN

Vloeibare ingrediënten bestaan gewoonlijk uit water of melk, of uit een mengsel van die twee. Water maakt de korst knapperiger. Melk maakt het zachter en de textuur is zachter. Er zijn tegenstrijdige meningen over wat de temperatuur van het water moet zijn. U kunt dat zelf beslissen naarmate u meer vertrouwd raakt met het apparaat. Water is ook een essentieel ingrediënt voor brood. Over het algemeen is een watertemperatuur tussen 20°C en 25°C het meest geschikt. Maar als u het broodbakproces wilt versnellen, moet de watertemperatuur tussen 45°C en 50°C zijn. Het is van essentieel belang dat het water van goede kwaliteit is, en bij voorkeur gebotteld, want de kalk die in het water zit, kan het succes van het brood in gevaar brengen. In plaats van water kunt u ook verse melk of water met 2% melkpoeder gebruiken, dat komt de smaak ten goede en verbetert de kleur van de korst. In sommige recepten wordt zelfs vruchtensap vermeld.

LAAG VETGEHALTE

Gebruik geen oliën, margarines enz. met een laag vetgehalte. Deze producten bevatten weinig vet, terwijl het recept meer nodig heeft, waardoor u misschien niet het gewenste resultaat krijgt.

SUIKER

Suiker activeert en voedt de gist, zodat die kan groeien. Het voegt smaak en textuur toe en helpt bij het bruin worden van de korst. Honing, stroop en melasse kunnen in plaats van suiker gebruikt worden, op voorwaarde dat u het vloeibare ingrediënt aanpast om dit te compenseren. Kunstmatige zoetstoffen mogen niet gebruikt worden, want die voeden de gist niet en sommige daarvan doden de gist.

ZOUT

Zout houdt de groei van gist onder controle. Ongezoeten brood zou te veel kunnen rijzen en dan instorten. Het geeft ook meer smaak.

EIEREN

Eieren maken uw brood rijker en voedzamer, voegen kleur toe en verbeteren de vorm en textuur. Eieren maken deel uit van de vloeibare ingrediënten van het brood, dus pas de andere vloeibare ingrediënten aan als u meer eieren toevoegt. Anders kan het deeg te vloeibaar zijn om goed te rijzen.

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Deze kunnen aan het begin samen met de hoofdingrediënten worden toegevoegd. Kruiden en specerijen, zoals kaneel, gember, oregano, peterselie en basilicum geven smaak en zien er beter uit.

Gebruik in kleine hoeveelheden (1-2 theelepels) om de smaak van het brood niet te overheersen. Verse kruiden, zoals knoflook en bieslook, bevatten genoeg vocht om de receptdoseringen uit evenwicht te brengen, dus moet u de hoeveelheid vocht in balans brengen.

AANVULLENDE INGREDIËNTEN

Extra ingrediënten (vruchten, noten, rozijnen, enz.) kunnen alleen worden toegevoegd in programma's die daarin voorzien.

Gedroogde vruchten en noten moeten in kleine stukjes gesneden worden, kaas moet geraspt worden, chocolade moet in kleine stukjes gehakt worden en niet in brokken.

Voeg niet meer toe dan in de recepten staat aangegeven,

anders kan het brood niet goed rijzen. Let op met verse vruchten en noten, want die bevatten vloeistof (sap en olie). Pas daarom de dosering van het belangrijkste vloeibare ingrediënt aan om dat te compenseren.

DE PROGRAMMA'S

- Olie kan worden vervangen door gesmolten boter.
- Houd u aan de volgorde van de tabel voor het toevoegen van de ingrediënten.
- In alle recepten kunt u voor personen met een glutenintolerantie het meel met een hoog glutengehalte vervangen door glutenvrij meel, waarbij u voorzichtig moet zijn met de andere ingrediënten.
- In deze broodbakmachine kan ook brood gemaakt worden met kant-en-klare broodmixen die in de supermarkt gekocht kunnen worden. Gebruik hierbij het bijbehorende programma en let goed op de hoeveelheid mix en eventuele extra benodigde ingrediënten.

Basis (1)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	2:55		3:00		3:05	
Water	180ml		230ml		290ml	
Olie	2 eetlepels	20g	3 eetlepels	30g	4 eetlepels	40g
Zout	1 theelepel	3g	1 ½ theelepel	4g	1 theelepel	5g
Suiker	1 theelepel	3g	1 ½ theelepel	4g	2 theelepel	5g
Meel	2½	345g	3 kopjes	445g	3 ½ kopje	525g
Volorenmeel	½ kopje	60g	1 kopje	80g	1 kopje	100g
Gist	1 theelepel	3g droge gist	1 ½ theelepel	4g droge gist	2 theelepel	5g droge gist

Snel brood (2)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	1:55		2:00		2:05	
Water	140ml		190ml		230ml Olie	
Olie	2 eetlepels	26g	2 ½ eetlepels	33g	3 eetlepels	39g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Suiker	1 eetlepels	26g	2 eetlepels	30g	3 eetlepels	39g
Meel	2 glazen	290g	2 ½ glazen	360g	3 glazen	435g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Zoet brood (3)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:40		3:45		3:50	
Water	120ml		160ml		200ml	
Olie	1 ½ eetlepels	20g	2 eetlepels	26g	2 ½ eetlepels	32g
Zout	½ theelepel	2g	½ theelepel	2g	½ theelepel	2g
Ei	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g
Suiker	1 eetlepels	26g	2 eetlepels	30g	3 eetlepels	39g
Magere melk	1/4 glas	35g	1/3 glas	47g	½ glas	70g
Witte bloem	2 glazen	290g	2 3/4 glazen	380g	3 ½ glazen	500g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Frans brood (4)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		260ml		320ml	
Olie	1 eetlepel	10g	1 ½ eetlepel	15g	2 eetlepel	20g
Zout	2 eetlepels	12g	2 ½ eetlepels	15g	3 eetlepels	18g
Suiker	1 ½ eetlepel	23g	1 ½ eetlepel	23g	2 eetlepel	30g
Witte bloem	2 1/4 glazen	300g	2 3/4 glazen	400g	3 ½ glazen	500g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Volkorenbrood (5)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:55		4:00		4:05	
Water	180ml		220ml		270ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2 ½ eetlepels	38g	3 eetlepels	45g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Basterdsuiker	1 3/4 eetlepels	20g	2 eetlepels	26g	3 eetlepels	39g
Witte bloem	1 glas	145g	1 ½ glas	180g	2 glazen	220g
Volkorenmeel	1 glas	145g	1 ½ glas	180g	2 glazen	220g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Roggebrood (6)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2 ½ eetlepels	38g	3 eetlepels	45g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Basterdsuiker	1 3/4 eetlepels	20g	2 eetlepels	26g	3 eetlepels	39g
Witte bloem	1 glas	145g	1 ½ glas	180g	2 glazen	220g
Roggebloem	1 glas	145g	1 ½ glas	180g	2 glazen	220g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Glutenvrij brood (7)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	3:25		3:30		3:35	
Water	180ml		220ml		270ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2 ½ eetlepels	33g	3 eetlepels	45g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Suiker	2 eetlepels	30g	2 eetlepels	26g	3 eetlepels	39g
Glutenvrij meel	1 3/4 glazen	255g	2 glazen	290g	2 1/4 glazen	325g
Maismeel	1/4 glas	35g	½ glas	70g	3/4 glas	110g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Rijstbrood (8)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	2:40		2:45		2:50	
Water	150ml		190ml		240ml	
Olie	2 eetlepels	26g	2 ½ eetlepels	38g	3 eetlepels	39g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Ei	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g	1 heel ei	60g
Suiker	1 eetlepels	15g	2 eetlepels	30g	2 eetlepels	30g
Meel met hoog glutengehalte	2 glazen	290g	2 ½ glazen	360g	3 glazen	435g
Gekookte rijst	1/4 glas		1/3 glas		½ glas	
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Sandwichbrood (9)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Tijd	4:55		5:00		5:05	
Water	210ml		250ml		300ml	
Olie	½ eetlepel	6g	3/4 eetlepel	10g	1 1/3 eetlepel	15g
Zout	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Suiker	2/3 theelepel	3g	3/4 theelepel	4g	1 theelepel	5g
Meel	2 glazen	290g	2 ½ glazen	360g	3 glazen	435g
Gist	1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist		1 blok verse gist (25 g) of 1 eetlepel (7 g) droge gist	

Deeg voor zoete broodjes (10)

Tijd	2:20
Zaadolie	3 eetlepels
Eieren	4 hele eieren
Suiker	130g
Zelfrijzend bakmeel	150g
Custardpoeder (optioneel)	2 eetlepels
De hoeveelheid suiker kan worden aangepast naar uw smaak	

100% volkorendeeg (11)

Tijd	3:10
Suiker	2 eetlepels
Olie	2 eetlepels
Zout	1+1/2 theelepel
Water	380ml
Volkorenmeel	600g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

70% volkorendeeg (11)

Tijd	3:10
Witte bloem	175g
Suiker	2 eetlepels
Olie	2 eetlepels
Zout	1+1/2 theelepels
Water	370ml
Volkorenmeel	425g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

Pizzadeeg (12)

Tijd	0:45
Water	170ml
Zout	1 eetlepel
Olijfolie	1 eetlepel
Witte bloem	300g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

Gerezen deeg (13)

Tijd	1:30
Water	350ml
Zout	1 1/2 eetlepel
Olijfolie	2 eetlepels
Suiker	2 eetlepels
Witte bloem	600g
Gist	1 blokje verse gist (25 g) of 1 zakje bakpoeder

Mengfunctie (14-15)

Tijd	van 8 tot 45 minuten (aanpasbare tijd)
Gist	1+1/4 eetlepel
Witte bloem	560g
Olie	2 eetlepels
Zout	1 eetlepel
Suiker	2 eetlepels
Water	330ml

Deze functie kan gebruikt worden om het deeg voor het brood te maken dat later gebakken kan worden. Dit is dus enkel een functie om deeg te maken, niet om brood te bakken.

De tijd van programma 14 is 15 minuten. Programma 15 is de 'verlengde' versie van programma 14, met een aanpasbare tijd van 8 tot 45 minuten. U kunt de tijd aanpassen met de "+" en "-" toetsen.

Jam (16)

Tijd	1:20
Fruitpulp	300g
Suiker	150g
Citroensap	1/2 citroen
Het is raadzaam 20 minuten te wachten alvorens de suiker toe te voegen. Deze moet beetje bij beetje toegevoegd worden.	

Yoghurt (17)

Tijd	8:00 (aanpasbaar van 6:00 tot 10:00 met de toets voor gewichtsinstelling)
Volle melk	1000ml
Naturel yoghurt	100ml (of een pot yoghurt)
Suiker	60g

Ontdooien (18)

Tijd	00:30 (aanpasbaar van 0:10 tot 2:00)
Het apparaat handhaaft een temperatuur van ongeveer 50°C om het produkt te ontdooien. U kunt de tijd aanpassen met de "+" en "-" toetsen.	

Bakken (19)

Tijd	00:30 (aanpasbaar van 0:10 tot 1:30)
Voor het algemeen bakken van al gemaakt deeg. Het mengsel wordt dus alleen gebakken, niet meer gemengd of gemixt.. De temperatuur wordt op ongeveer 150 ° C gehouden. U kunt de tijd aanpassen met de "+" en "-" toetsen.	

ONDERHOUD & REINIGING

Waarschuwing

- Dompel het apparaat, de stekker of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen. Schoonmaken met een vochtige doek.
 - Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is, voordat u het apparaat schoonmaakt.
 - Ook als het apparaat niet in gebruik is, moet u de stekker uit het stopcontact halen voordat u losse onderdelen in het apparaat steekt of eruit haalt, of voordat u het schoonmaakt.
 - Laat het afkoelen voordat u met de reiniging begint.
 - Gebruik nooit metalen keukengerei om iets uit het bakblik te halen, om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
 - Gebruik nooit metalen keukengerei om het brood uit het bakblik (L) te halen, om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.
1. Maak het bakblik (L) van binnen en van buiten schoon met een vochtige doek.
 2. Als het kneedblad (I) niet van de motoras loskomt, vult u het bakblik bij wijze van uitzondering met heet water en laat u hem ongeveer 30 minuten staan. Het blad moet daarna voorzichtig worden schoongemaakt met een vochtige doek.
 3. Was de maatbeker (M) en het maatschepje (N) in een heet sopje.
 4. Reinig alle andere oppervlakken, aan de binnen- en buitenkant, met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een kleine hoeveelheid vloeibaar afwasmiddel, maar zorg ervoor dat u het volledig uitspoelt, anders zouden resten afwasmiddel het succes van uw volgende brood in gevaar kunnen brengen
OPMERKING: gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen om de broodbakmachine of de onderdelen ervan schoon te maken.
OPMERKING: laat alle onderdelen en oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

SPECIFICATIES

Nominale spanning/frequentie: 230-240 V ~ 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 550 W

GARANTIE

Mocht u onverhoopt problemen ondervinden met uw apparaat van Brabantia, houd er dan rekening mee dat er 2 jaar garantie op uw Brabantia-apparaat zit.

Neem voor alle vragen contact op met de winkel waar u dit product heeft gekocht of

Garantie-uitsluitingen:

De garantie is niet geldig indien:

1. Het product is niet geïnstalleerd, bediend of onderhouden volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant die bij het product is geleverd.
2. Het product is gebruikt voor een ander doel dan waarvoor het is bedoeld.
3. De schade of storing van het product wordt veroorzaakt door een van de volgende:
 - Onjuiste voltage
 - Ongelukken (inclusief vloeistof- of vochtschade)
 - Verkeerd gebruik of misbruik van het product
 - Foutieve of onjuiste installatie
 - Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of bliksemschade
 - Aantasting door insecten
 - Er zijn aanpassingen in het product aangebracht door andere personen dan bevoegd onderhoudspersoneel
 - Blootstelling aan abnormaal corrosieve materialen
 - Insteken van vreemde voorwerpen in het apparaat
 - Gebruik met accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia

RAADPLEEG ALLE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMATREGELEN IN DEZE INSTRUCTIEHANDLEIDING EN NEEM DEZE IN ACHT.

DOOR VOORTDURENDE PRODUCTONTWIKKELING, KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING WORDEN GEWIJZIGD.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het product op een verantwoorde manier recycleren om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

Om uw apparaat op de juiste manier weg te gooien, neemt u contact op met of brengt u het naar uw plaatselijke afval-/recyclingcentrum. U kunt ook contact opnemen met uw gemeente voor informatie over uw plaatselijke recyclepunten. Maak dit product milieuvriendelijk voor recycling.

FRANÇAIS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Veillez à suivre les mesures de sécurité de base lorsque vous utilisez cet appareil, notamment :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION, ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois, et conservez ce manuel pour consultation ultérieure.
2. Retirez et jetez en toute sécurité les matériaux d'emballage et étiquettes publicitaires avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois.
3. Afin d'éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité la protection placée sur la fiche secteur de cet appareil.
4. Ne placez pas la machine à pain à proximité du bord d'une paillasse, d'un comptoir ou d'une table pendant son utilisation.
5. Veillez à ce que la surface utilisée soit plane, propre et exempte d'eau ou d'autres substances.
6. Ne placez pas la machine à pain sur ou à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud. Éviter également de la mettre en contact avec un four chaud.
7. Utilisez toujours la machine à pain sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur. N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte d'un tissu, ni à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
8. Placez la machine à pain de façon à laisser au moins 20 cm d'espace libre autour de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.
9. Placez la machine à pain à une distance minimale de 20 cm de rideaux, tissus et autres matériaux sensibles à la chaleur pendant son utilisation. Ceci permettra également une bonne circulation de l'air et aidera à prévenir toute décoloration éventuelle due au rayonnement calorifique.
10. N'utilisez pas la machine à pain sur un évier avec égouttoir.
11. Veillez toujours au bon montage de la machine à pain avant de la brancher à une prise de courant et de l'utiliser. Suivez les instructions fournies.
12. Si la machine à pain est inutilisée pendant une longue période, débranchez la prise de courant.
13. Le couvercle ou la surface extérieure peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est en marche.
14. La machine à pain n'est pas destinée à être utilisée via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
15. Veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes. Laissez refroidir la machine à pain avant d'en nettoyer les pièces.
16. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque la machine à pain est en marche et pendant un certain temps après son utilisation.
17. Les événements à vapeur peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Veillez à ne rien placer sur le couvercle.
18. Ne couvrez pas les événements lorsque la machine à pain est en marche.
19. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pain chaud ou tout autre contenu du moule à pain.
20. Veillez tout particulièrement à ne pas vous brûler lorsque vous retirez de la confiture du moule à pain, car elle sera extrêmement chaude.

21. Ne placez pas d'ingrédients directement dans la chambre de cuisson.
Placez-les uniquement dans le moule à pain.
22. Les quantités maximales de farine et d'agents de levage pouvant être utilisées ne doivent pas excéder les quantités indiquées dans les recettes.
23. Ne placez pas vos doigts ou vos mains à l'intérieur de la machine à pain durant son utilisation. Évitez tout contact avec les parties amovibles.
24. Veillez à éteindre puis débrancher la machine à pain de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer.
25. N'immergez pas le moule à pain, car cela risque de compromettre le libre mouvement de l'arbre de transmission. Lavez uniquement l'intérieur du moule à pain.
26. Ne laissez pas le couvercle ouvert pendant une période prolongée.
27. Veillez à toujours retirer la lame de pétrissage de la base du pain cuit avant de le découper.
28. Ne placez pas la machine à pain à la lumière directe du soleil. En effet, l'appareil risque de se décolorer s'il est constamment exposé aux rayons UV.
29. Veillez à toujours garder propres l'intérieur et l'extérieur de la machine à pain.
Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce manuel.
30. Lorsque vous n'utilisez pas la machine à pain, avant de la nettoyer, avant de la déplacer ou avant de la ranger, veillez à toujours l'éteindre, puis à débrancher le câble d'alimentation avant de laisser refroidir complètement l'appareil
attempting to move the bread maker, and when storing the appliance.

MISES EN GARDE IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant 230 V ou 240 V.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation noué, pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
- Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le câble d'alimentation, la fiche secteur ou la machine à pain, que ce soit dans l'eau ou dans tout autre liquide, sauf si cela est indiqué dans les instructions de nettoyage.
- La machine à pain n'a pas été conçue pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine à pain.
- Nous vous recommandons d'inspecter régulièrement votre machine à pain.
N'utilisez pas la machine à pain si le câble d'alimentation, la fiche secteur, le connecteur ou l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé par un agent autorisé.
- Cette machine à pain est destinée à un usage ménager uniquement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que son usage prévu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou bateau en mouvement.
- N'utilisez pas la machine à pain en extérieur.
- Toute mauvaise utilisation implique un risque de blessures.

Attention

Le couvercle ou la surface extérieure peuvent devenir chauds lorsque l'appareil est en marche. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque la machine à pain est en marche.

Avertissement

Les événements à vapeur peuvent devenir très chauds pendant la cuisson.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT, SAUF EXCEPTIONS INDICÉES CI-DESSOUS

Cet appareil est conçu pour un usage ménager et autres applications similaires comme : cuisines collectives dans des boutiques, bureaux et autres environnements de travail. Exploitations agricoles. Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; environnements de type Bed & Breakfast.

SURFACE CHAUDE :



Les parties de l'appareil portant le symbole ci-contre peuvent devenir très chaudes pendant et après l'utilisation de l'appareil. Faites particulièrement attention lorsque vous touchez ces parties, car vous courez un risque de brûlure. Portez des gants isolants dès que cela est possible.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE

DESCRIPTION DE LA MACHINE À PAIN (FIG. 1)

A Corps de l'appareil

B Boutons d'augmentation/diminution de la minuterie

C Bouton de réglage du poids

D Bouton de réglage du menu

E Écran (Fig. 2)

F Évents

G Couvercle

H Hublot

I Lame de pétrissage

L Moule à pain

M Tasse à mesurer

N Cuillère-mesure

O Bouton Marche/Arrêt

P Bouton de réglage du degré de brunissement

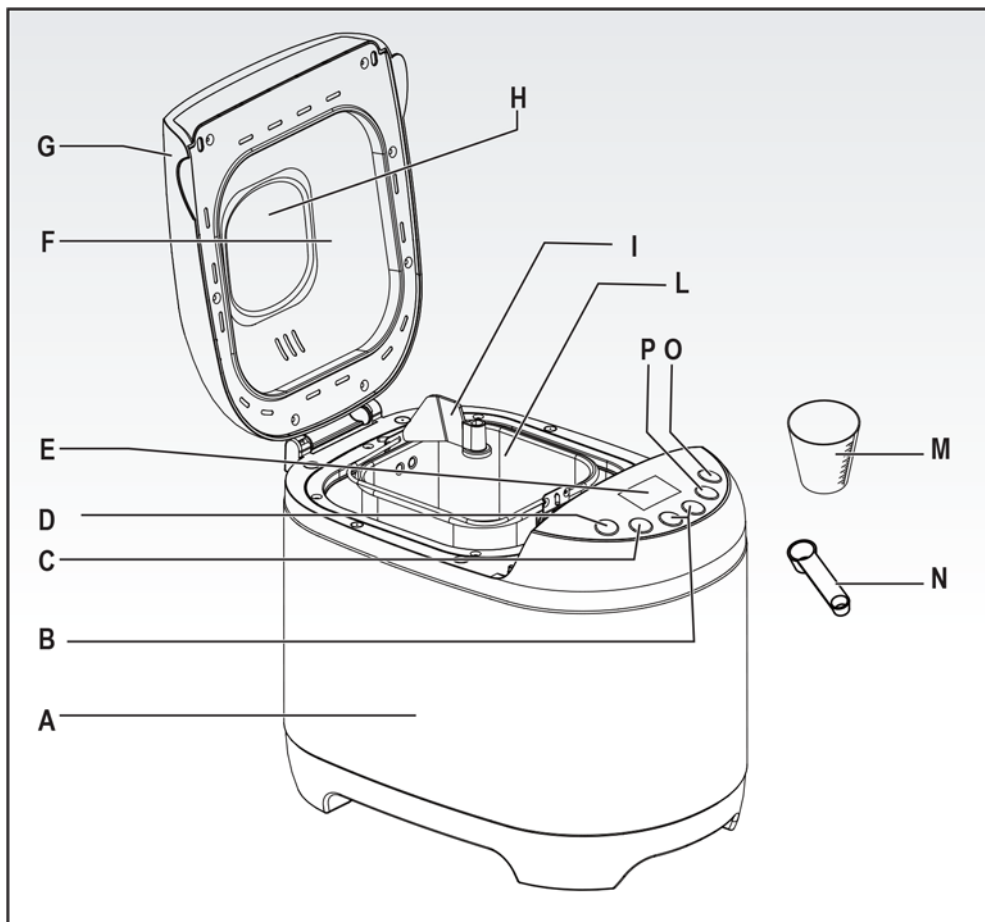
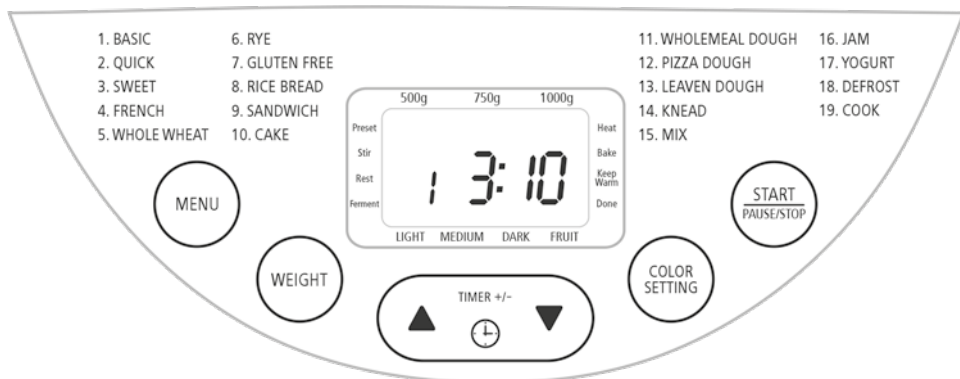


Fig. 1

ÉCRAN (FIG. 2)



QUELQUES INFORMATIONS SUR LES MACHINES À PAIN

Votre appareil est un produit visant à vous faire gagner du temps. Tout le travail de pétrissage, de levage et de cuisson est réalisé dans un espace réduit, ce qui constitue l'un de ses principaux avantages. Votre machine à pain pourra réaliser facilement et régulièrement des pains de superbe qualité, sous réserve de suivre les instructions et de pleinement comprendre quelques principes de base. Le choix des bons ingrédients constitue une phase essentielle du processus de préparation du pain.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Nettoyez et séchez tous les composants, comme indiqué dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
2. Placez la machine en mode « Cuisson » et laissez-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Une fois la machine refroidie, nettoyez-la à nouveau.

Avertissement

Durant le premier cycle de cuisson, il est possible que la machine émette de la fumée ou une légère odeur de brûlé. Cela est normal et cessera au bout de quelques secondes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

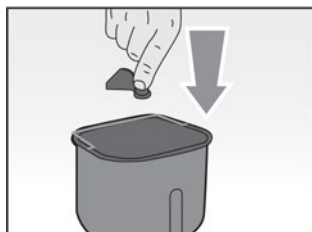


Fig. 3



Fig. 4

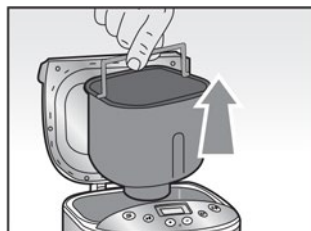


Fig. 5

3. Nettoyez et séchez tous les composants.
4. Placez la lame de pétrissage (I) sur la tige à l'intérieur du moule à pain (L) (Fig. 3).
5. Mesurez les ingrédients à l'aide de la tasse à mesurer (M) ou de la cuillère-mesure (N), ou pesez-les avant de les placer dans le moule à pain (L).
6. Placez le moule à pain sur la tige prévue à cet effet dans l'appareil, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la position (Fig. 4).

Avertissement

Il est important de suivre l'ordre d'ajout des ingrédients comme indiqué dans la recette. Cet ordre est généralement le suivant : ingrédients liquides, eau, farine, oeufs et autres, comme indiqué dans la recette.

Ajoutez la levure aux autres ingrédients en dernier. Évitez de mettre en contact la levure avec le sel ou les ingrédients liquides.

7. Fermez le couvercle (G) et insérez la fiche secteur dans la prise électrique. L'écran (E) indiquera « 3:10 », avec les deux points fixes. La machine est réglée automatiquement sur le programme « 1 ».
8. Appuyez sur le bouton (D) pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
9. Appuyez sur le bouton (C) pour sélectionner le poids désiré (500 g, 750 g, 1 000 g). Il n'est pas possible de régler le poids si vous sélectionnez les programmes 8 à 19.
10. Sélectionnez le degré de brunissement voulu (léger, moyen ou intensif). Il n'est pas possible de régler le brunissement si vous sélectionnez les programmes 8 à 19.
11. Si nécessaire, réglez l'heure sur la minuterie à l'aide des boutons + et - (B). Le processus commencera après le réglage de la minuterie. Si vous ne réglez pas d'heure de démarrage, la cuisson commencera immédiatement. Faites bien attention lorsque vous réglez l'heure de démarrage, si la machine contient des ingrédients périssables (oeufs, produits laitiers, etc.).
12. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O). La machine émet alors un bip sonore et commence à mélanger les ingrédients (si vous avez réglé une heure de démarrage, le processus commencera à l'heure réglée). Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe du ventilateur situé sous le couvercle (G). Cela est parfaitement normal.
13. Si le programme prévoit l'ajout d'ingrédients supplémentaires (noix, graines, etc.), la machine émettra 10 bips sonores lorsqu'il est temps d'ouvrir le couvercle et d'ajouter les ingrédients restants. Ce moment varie en fonction du programme.
14. Pour arrêter le programme sélectionné, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O) et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.
15. Lorsque le temps indiqué sur l'écran (E) passe à « 0:00 », le processus de cuisson est terminé. L'appareil émettra alors 10 bips sonores et passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant une heure. Le symbole « : » se mettra à clignoter (sauf pour le programme « Pétrissage »).

16. Au bout d'une heure, le mode « Maintien au chaud » sera désactivé.
Pour arrêter le mode « Maintien au chaud » avant la fin des 60 minutes, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (O) et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.
17. Débranchez l'appareil de la prise électrique et ouvrez le couvercle (G).
18. Enfilez des gants de cuisine et attrapez fermement la poignée du moule à pain (L), puis tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le moule et le retirer de la machine (Fig. 5).
19. Laissez refroidir puis, à l'aide d'une spatule pour poêle antiadhésive, détachez le pain du moule en commençant par les côtés. Si nécessaire, retournez le moule sur une grille de refroidissement et secouez-le doucement jusqu'à démouler le pain.

Avertissement

Le moule à pain peut devenir extrêmement chaud. Faites bien attention lorsque vous prenez le moule, et utilisez toujours des gants isolants. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer le pain du moule (L), afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

INTERRUPTIONS DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

En cas d'interruption de l'alimentation électrique d'une durée inférieure à 10 minutes, le programme reprendra dès la restauration de l'alimentation électrique. Si l'interruption dure plus de 15 minutes, le programme s'arrêtera et l'écran retournera à ses réglages par défaut. Dans ce cas, débranchez l'appareil de la prise électrique, laissez refroidir, videz le moule à pain, retirez les ingrédients, nettoyez et recommencez le programme.

CODES D'ERREUR.

En cas d'erreur, l'écran (E) peut afficher les codes d'erreur suivants :

H:HH – La température dans le moule est trop élevée.

1. Maintenez le bouton marche/arrêt (O) enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
2. Débranchez l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
4. Redémarrez le programme.

E:EO – Le capteur de température est déconnecté ou défectueux.

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Rallumez l'appareil.
3. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, il doit être réparé.
Apportez-le à un centre de service agréé pour vérifier le capteur.

MINUTERIE

L'un des usages les plus courants de la minuterie consiste à régler la machine pour préparer le pain pendant la nuit, afin qu'il soit prêt le lendemain matin. Il est possible de programmer la préparation jusqu'à 15 heures à l'avance grâce à la minuterie. N'utilisez jamais cette fonction pour la préparation de pain ou de pâte contenant du lait frais, du yaourt, du fromage, des oeufs, des fruits, des oignons ou autres ingrédients pouvant se détériorer après plusieurs heures dans un environnement chaud et humide. Choisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le pain soit prêt, par exemple 6:00. Vérifiez l'heure qu'il est lorsque vous démarrez le programme, par exemple 21:00. Calculez le nombre d'heures entre ces deux périodes (ici 9 heures). À l'aide des boutons d'augmentation/diminution (B) de la minuterie, vous pouvez régler l'heure de 10 minutes de plus ou de moins à chaque pression de bouton. Il est impossible de réduire le temps de préparation requis par un programme.

CONSISTANCE DE LA PÂTE

Vérifiez l'aspect du produit pendant les 5 premières minutes de pétrissage, grâce au hublot (H) prévu à cet effet. Une pâte lisse devrait se former. Dans le cas contraire, vous devrez vérifier vos ingrédients. Si vous devez ouvrir le couvercle (G), faites-le pendant la phase de pétrissage ou de repos. Si vous le faites à tout autre moment, vous risquez de compromettre le bon résultat de la préparation de votre pain.

Si la pâte semble collante ou accroche aux bords du moule, ajoutez de la farine, une cuillère à café à la fois.

Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau chaude, une cuillère à café à la fois. Vous pouvez retirer doucement les ingrédients qui sont restés collés aux côtés de la machine à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

Avertissement

Ne laissez pas le couvercle ouvert plus longtemps que nécessaire. Attendez que la farine ou l'eau soit complètement absorbée dans la pâte avant d'en ajouter. Fermez le couvercle (G) avant la fin du dernier cycle de pétrissage, sinon le levage du pain s'en trouvera compromis.

CONSERVATION DU PAIN

Le pain que l'on trouve dans le commerce contient généralement des additifs (chlore, calcaire, colorant d'aniline minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain ne contenant pas de tels additifs, il ne pourra pas se conserver aussi longtemps que le pain vendu dans le commerce, et son aspect sera différent. Il n'aura pas non plus la saveur du pain du commerce, mais la saveur authentique du pain.

Nous vous conseillons de le consommer dès qu'il est prêt, mais vous pouvez le conserver pendant deux jours à température ambiante, dans un sac en polyéthylène sous vide.

Pour congeler du pain maison, laissez-le refroidir, puis placez-le dans un sac en polyéthylène sous vide, fermez le sac et placez-le au congélateur.

COMMENT AJOUTER LES INGRÉDIENTS

- Suivez l'ordre indiqué dans la recette.
- Réservez les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et ajoutez-les durant le deuxième cycle de pétrissage, lorsque l'appareil émet 10 bips sonores.
- Ajoutez d'abord les ingrédients liquides. Il s'agit généralement d'eau, mais aussi de lait et/ou d'œufs. L'eau doit être tiède (37°C), mais pas chaude. Une eau trop chaude ou trop froide risque de compromettre le processus de levage.
- N'ajoutez pas de lait si vous souhaitez utiliser la minuterie, car il pourrait tourner avant le début du processus de préparation du pain.
- Ajoutez du sucre et du sel tel qu'indiqué dans la recette. Ajoutez les ingrédients « semi-liquides » (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajoutez les ingrédients « secs » (farine, poudre de lait, herbes aromatiques et épices).
- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, il ne sera pas possible d'ajouter des fruits ou des noix pendant le deuxième cycle de pétrissage, alors ajoutez-les dès maintenant.
- Enfin, ajoutez la levure sèche (ou levure chimique/bicarbonate de soude). Placez-la au-dessus des autres ingrédients. Ne la placez pas dans l'eau, car elle commencerait à agir trop tôt.

- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, il est important de séparer la levure sèche (ou levure chimique/bicarbonate de soude) de l'eau et des liquides, sinon la levure commencera à lever et à retomber avant le début du processus de préparation du pain. Le résultat sera un pain dur, dense et très difficile à consommer. Nous vous conseillons de faire un trou dans le centre du dôme de farine et d'y placer la levure.

FARINE

Le type de farine utilisé est d'une importance capitale. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten. Il s'agit d'un agent naturel qui permet à la pâte de prendre la forme du moule et de retenir le dioxyde de carbone produit par la levure. Choisissez une farine dont l'emballage indique « TYPE 0 » ou « FARINE À PAIN » (comme la farine de Manitoba), cette dernière étant dotée de la plus haute teneur en gluten.

AUTRES FARINES POUR LE PAIN

Vous pouvez également utiliser de la farine complète et d'autres farines de céréales. Elles assurent un excellent apport en fibres, mais contiennent une teneur en gluten moindre par rapport à la farine « type 0 ». Ainsi, les pains complets ont tendance à être plus petits et denses que les pains blancs. D'une manière générale, si vous remplacez la moitié de la farine blanche de « type 0 » d'une recette par de la farine complète, vous obtiendrez un produit avec la saveur d'un pain complet et la texture d'un pain blanc.

LEVURE

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure entame sa croissance et relâche du dioxyde de carbone. Ce processus forme des bulles dans la pâte, ce qui lui permet de lever. Parmi les différents types de levure disponibles, nous vous recommandons d'utiliser de la levure active sèche. Elles sont généralement proposées dans des sachets qu'il convient de ne pas dissoudre préalablement dans l'eau. Vous trouverez également des levures à « action rapide » ou des « levures pour machine à pain ».

Ces levures sont plus fortes et peuvent faire lever la pâte jusqu'à 50 % plus rapidement. Utilisez-les uniquement avec le réglage « OPTION RAPIDE ». Les levures en sachet sont très sensibles à l'humidité, aussi veillez à ne pas conserver les sachets ouverts plus d'une journée. Vous pouvez également utiliser des blocs de levure fraîche :

1 g de levure active sèche équivaut à 3,5 g de levure active fraîche.

Tableau d'équivalence entre levure active sèche et fraîche

	Sèche		Fraîche
1/4 de sachet	2 g	1 cuillère à soupe	7 g
1/2 sachet	4 g	2 cuillères à soupe	13 g
3/4 de sachet	6 g	3 cuillères à soupe	21 g
1 sachet	7 g	3,5 cuillères à soupe	25 g
1,5 sachet	10 g	5 cuillères à soupe	37 g
2 sachet	14 g	7 cuillères à soupe	50 g

INGRÉDIENTS LIQUIDES

L'ingrédient liquide sera généralement de l'eau, du lait, ou un mélange des deux. L'eau rend la croûte plus croustillante. Le lait rend la croûte et la texture plus douces. La question de la température de l'eau fait débat. Vous pourrez en décider par vous-même à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un autre ingrédient essentiel dans la préparation du pain. D'une manière générale, une température de l'eau comprise entre 20°C et 25°C est idéale. Mais si vous souhaitez accélérer le processus de préparation du pain, optez pour une température de l'eau comprise entre 45°C et 50°C. Il est essentiel d'utiliser une eau de bonne qualité, de préférence en bouteille, car le calcaire contenu dans l'eau du robinet peut compromettre la qualité finale du pain. Vous pouvez remplacer l'eau par du lait frais, ou par de l'eau contenant 2 % de poudre de lait, ce qui améliore la saveur et la couleur de la croûte. Certaines recettes recommandent même d'utiliser du jus de fruits.

PRODUITS À FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

N'utilisez pas d'huile, de margarine, etc. avec une faible teneur en matières grasses. Une recette de pain nécessite en effet une plus grande teneur en matières grasses, et si vous utilisez de tels produits, vous risquez de ne pas obtenir le résultat désiré.

SUCRE

Le sucre active et nourrit la levure, permettant ainsi le levage. Il ajoute de la saveur et de la texture, et aide au brunissement de la croûte. Vous pouvez aussi utiliser du miel, du sirop et de la mélasse à la place du sucre, sous réserve d'adapter la quantité d'ingrédients liquides pour compenser. N'utilisez pas d'édulcorants artificiels : ils ne nourrissent pas la levure et peuvent même la détruire.

SEL

Le sel contribue au contrôle de la croissance de la levure. Un pain non salé risque de lever trop, puis de s'effondrer. Le sel donne également plus de saveur.

OEUFS

Les oeufs permettent de rendre votre pain plus riche et plus nutritif, ajoutent de la couleur et contribuent à la forme et à la texture du pain. Ils font partie des ingrédients liquides du pain, aussi pensez à ajuster la quantité des autres ingrédients liquides si vous ajoutez des oeufs. Sinon, la pâte risque d'être trop liquide pour lever convenablement.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Vous pouvez les ajouter au début de la recette, avec les ingrédients principaux. Les herbes aromatiques et épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic, ajoutent de la saveur et de l'esthétique à votre pain. Utilisez-les en petites quantités (1 à 2 cuillères à café) pour éviter de couvrir complètement le goût du pain. Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour compromettre l'équilibre entre les dosages de la recette, aussi pensez à adapter la quantité de liquides.

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) uniquement dans les programmes prévus à cet effet.

Veillez à couper les noix et fruits secs en petits morceaux, à râper le fromage, et à découper le chocolat en tous petits bouts. N'ajoutez pas plus que la quantité indiquée dans les recettes, sinon le pain risque de ne pas lever convenablement. Faites particulièrement attention aux noix et fruits frais, car ils contiennent du liquide (jus et huile), aussi veillez à ajuster le dosage du principal ingrédient liquide en conséquence.

PROGRAMMES

- Cette machine à pain permet également de préparer du pain avec des préparations toutes faites disponibles en supermarché. Utilisez le programme correspondant et faites bien attention à la quantité de mélange ainsi qu'aux éventuels ingrédients supplémentaires nécessaires.
- Vous pouvez remplacer l'huile par du beurre fondu.
- Suivez l'ordre du tableau pour l'ajout des ingrédients.
- Dans toutes les recettes, vous pouvez remplacer la farine à haute teneur en gluten par de la farine sans gluten. Pensez également à vérifier les autres ingrédients pour les personnes intolérantes au gluten.

Pain basique (1)

Weight	500g		750g		1000g	
Minuterie	2:55		3:00		3:05	
Eau	180ml		230ml		290ml	
Huile	2 cuillères à soupe	20g	3 cuillères à soupe	30g	4 cuillères à soupe	40g
Sel	1 cuillère à café	3g	1 ½ cuillère à café	4g	2 cuillères à café	5g
Sucre	1 cuillère à café	3g	1 ½ cuillère à café	4g	2 cuillères à café	5g
Farine	2½	345g	3 tasse	445g	3 ½ tasse	525g
Farine complète	½ tasse	60g	1 tasse	80g	1 tasse	100g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain rapide (2)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	1:55		2:00		2:05	
Eau	140ml		190ml		230ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2 ½ cuillères à soupe	33g	3 cuillères à soupe	39g
Sel	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillères à soupe	5g
Sucre	1 cuillère à soupe	26g	2 cuillères à soupe	30g	3 cuillères à soupe	39g
Farine	2 verres	290g	2 ½ verres	360g	3 verres	435g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain viennois (3)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	3:40		3:45		3:50	
Eau	120ml		160ml		200ml	
Huile	1 ½ cuillères à soupe	20g	2 cuillères à soupe	26g	2 ½ cuillères à soupe	32g
Sel	½ cuillère à café	2g	½ cuillère à café	2g	½ cuillère à café	2g
Œuf	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g	1 whole egg	60g
Sucre	1 cuillère à soupe	26g	2 cuillères à soupe	30g	3 cuillères à soupe	39g
Lait écrémé	1/4 verre	35g	1/3 verre	47g	½ verre	70g
Farine blanche	2 verres	290g	2 3/4 verres	380g	3 ½ verres	500g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain traditionnel français (4)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	3:55		4:00		4:05	
Eau	180ml		260ml		320ml	
Huile	1 cuillère à soupe	10g	1 ½ cuillères à soupe	15g	2 cuillères à soupe	20g
Sel	2 cuillères à soupe	12g	2 ½ cuillères à soupe	15g	3 cuillères à soupe	18g
Sucre	1 ½ cuillères à soupe	23g	1 ½ cuillères à soupe	23g	2 cuillères à soupe	30g
Farine blanche	2 1/4 verres	300g	2 3/4 verres	400g	3 ½ verres	500g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain complet (5)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	3:55		4:00		4:05	
Eau	180ml		220ml		270ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2 ½ cuillères à soupe	38g	3 cuillères à soupe	45g
Sel	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillère à café	5g
Sucre brun	1 3/4 cuillères à soupe	20g	2 cuillères à soupe	26g	3 cuillères à soupe	39g
Farine blanche	1 verre	145g	1 ½ verres	180g	2 verres	220g
Farine complète	1 verre	145g	1 ½ verres	180g	2 verres	220g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain de seigle (6)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	3:25		3:30		3:35	
Eau	180ml		220ml		270ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2 ½ cuillères à soupe	38g	3 cuillères à soupe	45g
Sel	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillère à café	5g
Sucre brun	1 3/4 cuillères à soupe	20g	2 cuillères à soupe	26g	3 cuillères à soupe	39g
Farine blanche	1 verre	145g	1 ½ verres	180g	2 verres	220g
Farine de seigle	1 verre	145g	1 ½ verres	180g	2 verres	220g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain sans gluten (7)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	3:25		3:30		3:35	
Eau	180ml		220ml		270ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2 ½ cuillères à soupe	33g	3 cuillères à soupe	45g
Sel	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillère à café	5g
Sucre	2 cuillères à soupe	30g	2 cuillères à soupe	26g	3 cuillères à soupe	39g
Farine sans gluten	1 3/4 verres	255g	2 verres	290g	2 1/4 verres	325g
Farine de maïs	1/4 verre	35g	½ verre	70g	3/4 verre	110g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain de riz (8)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	2:40		2:45		2:50	
Eau	150ml		190ml		240ml	
Huile	2 cuillères à soupe	26g	2 ½ cuillères à soupe	38g	3 cuillères à soupe	39g
Sel	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillère à café	5g
Œuf	1 œuf entier	60g	1 œuf entier	60g	1 œuf entier	60g
Sucre	1 cuillère à soupe	15g	2 cuillères à soupe	30g	2 cuillères à soupe	30g
Farine à haute teneur en gluten	2 verres	290g	2 ½ verres	360g	3 verres	435g
Riz cuit	1/4 verre		1/3 verre		½ verre	
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pain à sandwich (9)

Poids	500g		750g		1000g	
Minuterie	4:55		5:00		5:05	
Eau	210ml		250ml		300ml	
Huile	½ cuillère à soupe	6g	3/4 cuillère à soupe	10g	1 1/3 cuillères à soupe	15g
Sel	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillère à café	5g
Sucre	2/3 cuillère à café	3g	3/4 cuillère à café	4g	1 cuillère à café	5g
Farine	2 verres	290g	2 ½ verres	360g	3 verres	435g
Levure	1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche		1 cube de levure fraîche (25g) ou 1 cuillère à soupe (7 g) de levure sèche	

Pâte pour viennoiseries (10)

Minuterie	2:20
Huile de graines	3 cuillères à soupe
Oeufs	4 œufs entiers
Sucre	130g
Farine fermentante	150g
Poudre à flan (facultative)	2 cuillères à soupe
Vous pouvez modifier la quantité de sucre selon votre goût	

Pâte 100 % complète (11)

Minuterie	3:10
Sucre	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillère à café
Eau	380ml
Farine complète	600g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Pâte 70 % complète (11)

Minuterie	3:10
Farine blanche	175g
Sucre	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1+1/2 cuillère à café
Eau	370ml
Farine complète	425g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Pâte à pizza (12)

Minuterie	0:45
Eau	170ml
Sel	1 cuillère à soupe
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Farine blanche	300g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Pâte levée (13)

Minuterie	1:30
Eau	350ml
Sel	1 1/2 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillère à soupe
Sucre	2 cuillère à soupe
Farine blanche	600g
Levure	1 bloc de levure fraîche (25 g) ou 1 sachet de bicarbonate de soude

Fonction mélange (14/15)

Minuterie	de 8 à 45 minutes (durée réglable)
Levure	1+1/4 cuillère à soupe
Farine blanche	560g
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Eau	330ml

Cette fonction peut être utilisée pour préparer la pâte à pain qui pourra être cuite ultérieurement. Il s'agit donc uniquement d'une fonction de pétrissage, et non de cuisson du pain.

La durée du programme 14 est de 15 minutes. Le programme 15 est une version « étendue » du programme 14, avec une durée réglable de 8 à 45 minutes. La durée est réglable à l'aide des boutons « + » et « - ».

Confiture (16)

Minuterie	1:20
Pulpe de fruits	300g
Sucre	150g
Jus de citron	1/2 lemon
Nous vous conseillons d'attendre 20 minutes avant d'ajouter le sucre, et de le verser petit à petit	

Yaourt (17)

Minuterie	8:00 (réglable de 6:00 à 10:00 à l'aide du bouton « Réglage du poids »)
Lait entier	1000ml
Yaourt naturel	100 mL (ou un pot de yaourt)
Sucre	60g

Décongélation (18)

Minuterie	00:30 (réglable de 0:10 à 2:00)
L'appareil maintient une température d'environ 50°C (122°F) pour décongeler le produit. La durée est réglable à l'aide des boutons « + » et « - ».	

Cuisson (19)

Minuterie	00:30 (réglable de 0:10 à 1:30)
Pour la cuisson générale d'une pâte déjà préparée. Le mélange est donc uniquement cuit, sans être à nouveau mélangé ou battu. La température est maintenue à environ 150 °C. La durée est réglable à l'aide des boutons « + » et « - ».	

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avertissement

- N'immergez pas l'appareil, la fiche secteur ou le câble d'alimentation, que ce soit dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide.
 - Veillez à bien débrancher le câble d'alimentation avant de le nettoyer.
 - Même lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le de la prise électrique avant de retirer ou de replacer les pièces, ou avant de nettoyer l'appareil.
 - Laissez refroidir avant de procéder au nettoyage.
 - N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer quoi que ce soit du moule, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
 - N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer le pain du moule (L), afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
1. Nettoyez le moule (L) en frottant l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.
 2. Si la lame de pétrissage (I) ne se détache pas de l'arbre moteur, vous pouvez exceptionnellement remplir le moule d'eau chaude et laisser reposer environ 30 minutes. Ensuite, nettoyez doucement la lame à l'aide d'un chiffon humide.
 3. Lavez la tasse à mesurer (M) et la cuillère-mesure (N) avec de l'eau et du savon.
 4. Nettoyez toutes les autres surfaces internes et externes, à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez une petite quantité de liquide vaisselle si nécessaire, mais veillez ensuite à rincer abondamment, sinon les résidus de liquide vaisselle risquent de compromettre la bonne qualité de votre pain.
- REMARQUE : N'utilisez pas de matériau abrasif ni aucun ustensile tranchant pour nettoyer la machine à pain ou ses pièces.
- REMARQUE : Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

Tension/Fréquence : 230-240 V~50-60 Hz

puissance nominale : 550 W

GARANTIE

Dans le cas peu probable où vous rencontrez un problème avec votre produit Brabantia, veuillez noter qu'il est assorti d'une garantie de deux ans.

Pour toute demande, veuillez contacter le vendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

Exclusions de la garantie :

La garantie est réputée nulle lorsque :

1. Le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions incluses avec le produit et fournies par le fabricant.
2. Le produit a été utilisé dans un but autre que celui pour lequel il a été prévu.
3. Les dommage(s) ou dysfonctionnement(s) du produit résultent :
 - d'une alimentation électrique inadaptée
 - d'accident (y compris les dommages causés par les liquides ou l'humidité)
 - d'un usage inadéquat ou abusif du produit
 - d'une installation défectueuse ou incorrecte
 - de problèmes d'alimentation électrique, notamment les surtensions et la foudre
 - de la présence d'insectes
 - de la falsification ou de la modification du produit par des personnes autres que le personnel de service autorisé
 - de l'exposition à des matériaux anormalement corrosifs
 - de l'introduction de corps étrangers dans l'appareil
 - de l'utilisation d'accessoires n'ayant pas été approuvés par Brabantia

PLEASE REFER TO AND HEED ALL WARNINGS AND PRECAUTIONS IN THIS INSTRUCTION MANUAL.

DUE TO CONTINUOUS PRODUCT DEVELOPMENT, SPECIFICATIONS MAY BE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTIFICATION.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour prévenir les éventuels dommages causés à l'environnement ou à la santé humaine en raison d'une élimination incontrôlée des déchets, il est nécessaire de les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser correctement de votre appareil, veuillez contacter votre centre local de collecte et de recyclage des déchets ou l'y apporter directement.

Vous pouvez également contacter votre mairie pour obtenir des informations sur votre centre local de réutilisation. Veuillez faire en sorte que ce produit puisse être recyclé sans danger pour l'environnement.

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung dieses Geräts sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die folgenden:

VOR DEM EINSATZ DES GERÄTS LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

1. Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Brotbackautomaten alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Nachschlagzwecke auf.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten, bevor Sie den Brotbackautomaten zum ersten Mal in Betrieb nehmen, und entsorgen Sie diese sicher.
3. Zur Vermeidung von Erstickungsgefahr für kleine Kinder entfernen Sie die Schutzabdeckung des Netzsteckers dieses Geräts und entsorgen Sie sie sicher.
4. Stellen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs nicht in der Nähe der Kante einer Arbeitsplatte, einer Theke oder eines Tisches ab.
5. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser und anderen Substanzen ist.
6. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in die Nähe eines beheizten Ofens.
7. Nehmen Sie den Brotbackautomaten immer auf einer trockenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage in Betrieb. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht auf einer mit Stoff bedeckten Oberfläche, in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
8. Stellen Sie den Brotbackautomaten mit einem Freiraum von mindestens 20 cm um den Brotbackautomaten herum auf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
9. Stellen Sie den Brotbackautomaten mit einem Mindestabstand von 20 cm zu Vorhängen, Tüchern und anderen hitzeempfindlichen Materialien auf. Dadurch wird eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet und eine mögliche Verfärbung aufgrund von Strahlungswärme vermieden.
10. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht auf einer Abtropffläche.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass der Brotbackautomat ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, bevor Sie ihn an eine Steckdose anschließen und in Betrieb nehmen. Befolgen Sie die mitgelieferten Anweisungen.
12. Wenn der Brotbackautomat längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Der Deckel und die Außenfläche können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
14. Der Brotbackautomat ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
15. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen, bevor Sie irgendwelche Teile reinigen.
16. Die zugänglichen Oberflächen sind während des Betriebs des Brotbackautomaten und noch einige Zeit nach dem Gebrauch sehr heiß.
17. Die Dampfaustrittsöffnungen sind während des Backens sehr heiß. Legen Sie keine Gegenstände auf den Deckel.
18. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist.
19. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Brot oder den Inhalt aus der Backform nehmen.
20. Seien Sie vorsichtig beim Ausgießen der fertigen Marmelade aus der Backform, da die Marmelade sehr heiß sein wird.

21. Geben Sie keine Zutaten direkt in den Backraum. Geben Sie die Zutaten nur in die Brotbackform.
22. Die maximale Menge an Mehl und Backtriebmittel darf die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten.
23. Greifen Sie während des Betriebs nicht mit den Fingern oder Händen in den Brotbackautomaten. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
24. Bevor Sie den Brotbackautomaten reinigen, stellen Sie sicher, dass er ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
25. Tauchen Sie die Brotbackform nicht in Wasser ein. Dies kann die freie Beweglichkeit der Antriebswelle beeinträchtigen. Waschen Sie nur das Innere der Brotbackform.
26. Lassen Sie den Deckel nicht über einen längeren Zeitraum offen stehen.
27. Vergewissern Sie sich, dass das Knetmesser vor dem Schneiden immer vom Boden des gebackenen Brotes entfernt ist.
28. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht dem direkten Sonnenlicht aus. Die Farbe kann verblassen und sich verfärben, wenn der Brotbackautomat ständig UV-Licht ausgesetzt ist.
29. Halten Sie die Innen- und Außenseite des Brotbackautomaten sauber. Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Reinigungsanweisungen.
30. Schalten Sie den Brotbackautomaten immer durch Abziehen des Steckers vom Stromnetz aus. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung, Versetzung oder Lagerung des Geräts, lassen Sie es vollständig abkühlen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine 230V- oder 240V-Steckdose an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Bank oder eines Tisches hängen, berühren Sie keine heißen Oberflächen und machen Sie keine Knoten.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es sei denn, dies wird in der Reinigungsanleitung empfohlen.
- Dieser Brotbackautomat ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Brotbackautomat spielen.
- Es wird empfohlen, den Brotbackautomaten regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, der Anschluss oder der Brotbackautomat auf irgendeine Weise beschädigt ist.
- Alle Wartungsarbeiten außer der Reinigung sollten von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Dieser Brotbackautomat ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

Vorsicht

Der Deckel und die Außenfläche können während des Betriebs des Geräts heiß werden. Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Brotbackautomaten eine hohe Temperatur aufweisen.

Warnhinweis

Die Dampfaustrittsöffnungen sind während des Backens sehr heiß.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen. Bauernhäuser. Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed & Breakfast usw.

HEISSE OBERFLÄCHE:



Die mit dem Symbol für heiße Oberflächen gekennzeichneten Bereiche können während und nach der Verwendung des Geräts heiß sein. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Bereiche berühren, denn es besteht Verbrennungsgefahr. Tragen Sie nach Möglichkeit Schutzhandschuhe zum Schutz.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

NICHT ZUR KOMMERZIELLEN NUTZUNG BESTIMMT

BESCHREIBUNG DES BROTBACKAUTOMATEN (ABB. 1)

- | | |
|--|------------------------|
| A Gerätegehäuse | H Bullauge |
| B Tasten zum Erhöhen/Verringern des Timers | I Knetmesser |
| C Taste zur Gewichtseinstellung | L Backform |
| D Taste zur Menüeinstellung | M Messbecher |
| E Display (Abb.2) | N Messlöffel |
| F Lüftungsschlitze | O Ein/Aus-Taste |
| G Deckel | P Bräunungseinstellung |

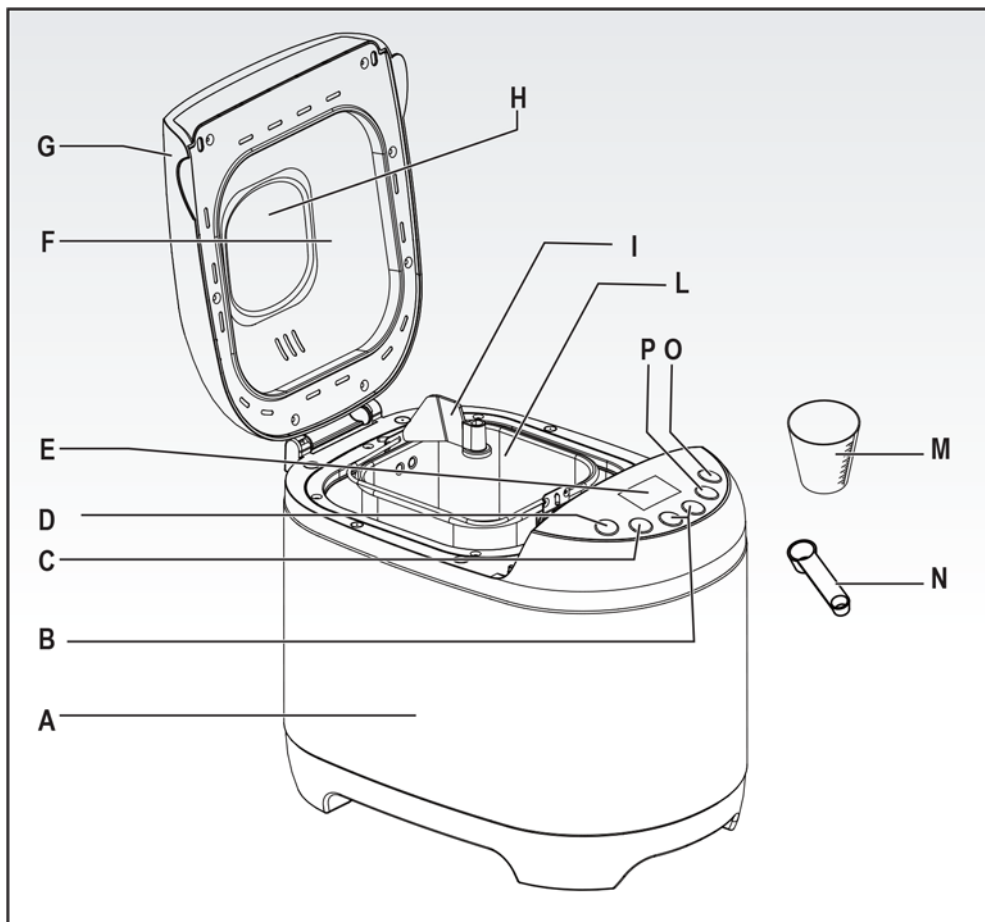
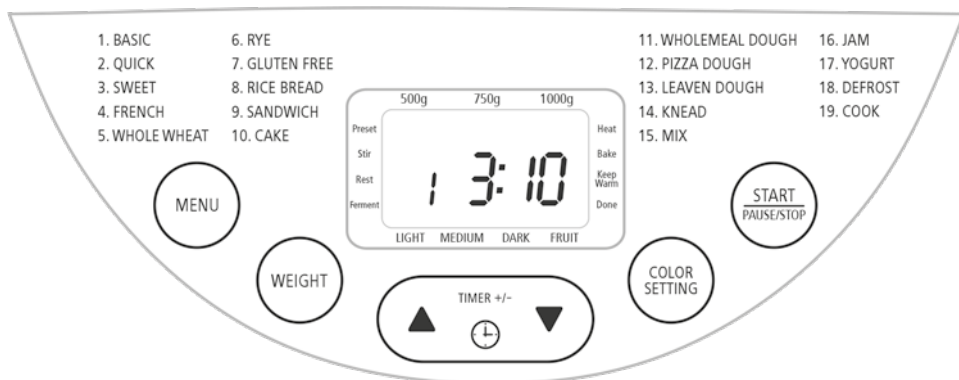


Fig. 1

DISPLAY (ABB.2)



KURZE HINWEISE ZU BROTBACKAUTOMATEN

Ihr Gerät ist ein Produkt zur Ersparnis von Arbeitsaufwand. Sein Hauptvorteil besteht darin, dass alle Vorgänge wie Kneten, Aufgehen und Backen auf kleinem Raum stattfinden. Mit Ihrem Brotbackautomaten können Sie leicht und häufig hervorragende Brote backen, wenn Sie die Anweisungen befolgen und einige grundlegende Prinzipien verstehen. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten ist die wichtigste Phase bei der Brotherstellung.

VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS

1. Waschen und trocknen Sie alle Teile wie im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
2. Schalten Sie das Gerät in die Betriebsart „Backen“ und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang ohne Last laufen. Nach dem Abkühlen das Gerät erneut reinigen.

Warnhinweis

Während des ersten Heizzyklus kann es vorkommen, dass das Gerät Rauch oder einen leichten Brandgeruch abgibt. Dies ist normal und verschwindet nach einigen Sekunden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

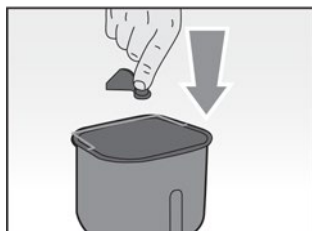


Abb. 3



Abb. 4

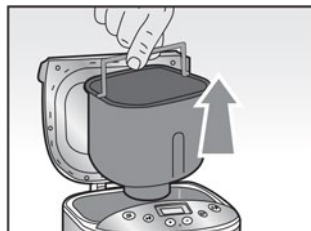


Abb. 5

3. Waschen und trocknen Sie alle Teile gut ab.
4. Montieren Sie das Knetmesser (I) auf den Stift im Inneren der Backform (L) (Abb. 3).
5. Messen Sie die Zutaten mit dem mitgelieferten Messbecher (M) oder Löffel (N), oder wiegen Sie sie ab und geben Sie sie in die Backform (L).
6. Setzen Sie die Backform auf den entsprechenden Stift im Inneren des Geräts und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln (Abb.

Warnhinweis

Es ist wichtig, die Reihenfolge der Zutaten wie im Rezept beschrieben einzuhalten. Die Reihenfolge ist in der Regel: flüssige Zutaten, Wasser, Mehl, Eier und andere, wie im Rezept angegeben. Fügen Sie die Hefe als letztes zu den anderen Zutaten hinzu. Vermeiden Sie, dass die Hefe mit Salz oder flüssigen Zutaten in Berührung kommt.

7. Schließen Sie den Deckel (G) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Auf dem Display (E) wird „3:10“ mit zwei festen Punkten angezeigt. Die Maschine ist automatisch auf das Programm „1“ eingestellt.
8. Drücken Sie die Taste (D), um das gewünschte Backprogramm zu wählen.
9. Drücken Sie die Taste (C), um das gewünschte Gewicht zu wählen (500 g, 750 g, 1000 g). Bei den Programmen 8-19 kann das Gewicht nicht eingestellt werden.
10. Wählen Sie die gewünschte Bräunung (leicht, mittelmäßig oder intensiv). Stellen Sie bei Bedarf den Timer mit den Tasten + oder - (B) ein.
11. Die Verarbeitung beginnt nach der eingestellten Zeit. Wenn Sie keine Zeit einstellen, beginnt der Backvorgang sofort. Wenn Sie keine Zeit einstellen, beginnt der Backvorgang sofort. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Timerfunktion bei verderblichen Zutaten (wie Eiern, Milchprodukten usw.) verwenden.
12. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (O). Das Gerät gibt einen Signalton ab und beginnt mit der Verarbeitung der Zutaten (wenn ein Timer eingestellt wurde, beginnt die Verarbeitung zur eingestellten Zeit). Während des Backvorgangs kann es vorkommen, dass Dampf aus dem Gebläse unter dem Deckel (G) austritt: Das ist völlig normal.
13. Wenn im Programm Zusätze (Nüsse, Samen usw.) vorgesehen sind, gibt das Gerät 10 Pieptöne ab, wenn es Zeit ist, den Deckel zu öffnen, um die restlichen Zutaten hinzuzufügen. Dieser Zeitraum variiert je nach Programm.
14. Zum Beenden des gewählten Programms drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste (O).
15. Wenn die auf dem Display (E) angezeigte Zeit „0:00“ beträgt, ist der Garvorgang beendet. Das Gerät piept 10 Mal und schaltet automatisch für 1 Stunde in den Modus „Warmhalten“. Das Symbol „:“ blinkt weiter auf (außer beim Programm „Kneten“).

16. Nach 1 Stunde Warmhalten wird der Modus „Warmhalten“ deaktiviert.
Zur Deaktivierung des Warmhaltemodus vor Ablauf der 60 Minuten drücken Sie 3 Sekunden lang die Ein/Aus-Taste (O).
17. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel (G).
18. Greifen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen fest am Griff (L), drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, und ziehen Sie sie heraus (Abb. 5).
19. Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es herausnehmen, und ziehen Sie es dann mit einem antihaftbeschichteten Spatel von den Seiten her aus der Backform heraus. Gegebenenfalls die Form auf ein Abkühlgitter oder eine saubere Fläche stürzen und leicht schütteln, bis sich das Brot von alleine löst.

Warnhinweis

Die Backform wird sehr heiß. Seien Sie bei der Handhabung der Backform sehr vorsichtig und verwenden Sie immer Schutzhandschuhe. Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes aus der Backform (L) keine Metallgegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

UNTERBRECHUNGEN DER STROMVERSORGUNG

Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung von weniger als 10 Minuten wird das Programm fortgesetzt, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist. Dauert die Unterbrechung länger als 15 Minuten, wird das Programm abgebrochen und das Display kehrt zu den Standardeinstellungen zurück. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen, leeren Sie die Backform, entfernen Sie die Zutaten, reinigen Sie das Gerät und starten Sie erneut.

FEHLERCODES

Wenn ein Fehler auftritt, kann das Display (E) folgende Fehlercodes anzeigen:

H:HH – Die Temperatur in der Backform ist zu hoch.

1. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste (O) 3 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu stoppen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10–20 Minuten abkühlen.
4. Starten Sie das Programm neu.

E:EO – Der Temperatursensor ist abgeklemmt oder defekt.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Schalten Sie das Gerät erneut ein.
3. Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, muss es repariert werden.
Bringen Sie es zu einem autorisierten Servicezentrum, um den Sensor prüfen zu lassen.

DER TIMER

Der Timer wird meist dazu verwendet, das Brot in der Nacht zuzubereiten, damit es am nächsten Morgen fertig ist. Sie können mit der Zeitschaltuhr bis zu 15 Stunden vor der Zubereitung programmieren. Nicht für Brot oder Teig mit frischer Milch, Joghurt, Käse, Eiern, Früchten, Zwiebeln oder anderen Zutaten verwenden, die bei einer mehrstündigen Lagerung in einer heißen und feuchten Umgebung verderben können.

Entscheiden Sie, wann Ihr Brot fertig sein soll, zum Beispiel um 6 Uhr morgens. Überprüfen Sie, wie spät es ist, wenn Sie das Programm starten, z. B. 9 Uhr. Berechnen Sie die Zeit zwischen diesen beiden Zeiten, in diesem Fall 9 Stunden. Wenn Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern (B) betätigen, schaltet der Timer bei jedem Tastendruck 10 Minuten vor oder zurück. Es ist nicht möglich, die für ein Programm erforderliche Zeit zu verkürzen.

KONSISTENZ DES TEIGS

Kontrollieren Sie das Produkt während der ersten 5 Minuten des Knetvorgangs durch das spezielle Bullauge (H).

Es sollte sich ein glatter Laib bilden. Ist dies nicht der Fall, müssen Sie vielleicht die Zutaten überprüfen. Wenn es notwendig ist, den Deckel (G) zu öffnen, tun Sie dies während des Knetvorgangs oder der Ruhezeit. In allen anderen Momenten können Sie das erfolgreiche Ergebnis des Brotes gefährden.

Wenn der Teig zu klebrig ist oder an den Rändern der Form kleben bleibt, geben Sie jeweils einen Teelöffel Mehl darüber. Wenn er zu trocken ist, geben Sie jeweils einen Teelöffel heißes Wasser hinzu. Mit einem Holz- oder Plastikspatel können Sie die Zutaten, die an den Seiten der Maschine kleben geblieben sind, vorsichtig entfernen. Warnhinweis Lassen Sie den Deckel nicht länger als nötig offen. Warten Sie, bis das Mehl/Wasser vollständig in den Teig eingearbeitet ist, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen. Schließen Sie den Deckel (G) vor dem Ende des letzten Knetvorgangs, da das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann.

AUFBEWAHRUNG DES BROTES

Das Brot, das Sie auf dem Markt finden, enthält in der Regel Zusatzstoffe (Chlor, Kalk, Mineralteerfarbstoff, Sorbit, Sojabohnen, usw.). Ihr Brot enthält keine dieser Zusätze und ist daher nicht so lange haltbar wie das im Handel erhältliche Brot und sieht anders aus. Außerdem wird es nicht den Geschmack des handelsüblichen Brotes haben, sondern den Geschmack, den Brot eigentlich immer haben sollte.

Vorzugsweise sollte es sofort verzehrt werden, kann aber auch zwei Tage lang bei Raumtemperatur in einem luftleeren Polyäthylenbeutel aufbewahrt werden.

Zum Einfrieren von selbstgebackenem Brot lässt man es abkühlen, gibt es in einen Polyethylenbeutel, entfernt die Luft und friert es dann ein.

WIE MAN DIE ZUTATEN HINZUFÜGT

- Halten Sie sich an die im Rezept angegebene Reihenfolge.
- Legen Sie zusätzliche Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) beiseite und fügen Sie sie während des zweiten Knetvorgangs hinzu, wenn das Gerät 10 Mal piept.
- Fügen Sie zunächst die flüssigen Zutaten hinzu. In der Regel ist dies Wasser, aber kann auch Milch und/oder Eier sein. Das Wasser muss warm (37° C), darf aber nicht heiß sein. Zu heißes oder zu kaltes Wasser verhindert das Aufgehen.
- Verwenden Sie keine Milch mit dem Timer. Sie könnte gerinnen, bevor der Brotbackvorgang beginnt.
- Fügen Sie Zucker und Salz wie im Rezept angegeben hinzu und fügen Sie die „flüssigen“ Zutaten (Honig, Sirup, Melasse, usw.) hinzu.
- Fügen Sie die „trockenen“ Zutaten hinzu (Mehl, Milchpulver, Kräuter und Gewürze).
- Wenn Sie den Timer verwenden, ist es nicht möglich, während des zweiten Knetvorgangs Früchte oder Nüsse hinzuzufügen, also fügen Sie sie jetzt hinzu.
- Zum Schluss fügen Sie die Trockenhefe (oder Backpulver/Natriumbikarbonat) hinzu. Geben Sie sie über die anderen Zutaten – nicht in das Wasser, sonst beginnt sie zu früh zu wirken.
- Wenn Sie den Timer verwenden, müssen Sie die Hefe (Backpulver/Backpulver) unbedingt vom Wasser/der Flüssigkeit getrennt halten, da die Hefe sonst aktiv wird, aufsteigt und zusammenfällt, bevor der Brotbackprozess beginnt. Das Ergebnis wäre ein hartes, dichtes, raues und ungenießbares Produkt, wie ein Ziegelstein eines Hauses. Wir empfehlen, in der Mitte der Mehlkuppel ein Loch zu machen und die Hefe hineinzugeben.

MEHL

Die Art des Mehls, das Sie verwenden, ist sehr wichtig. Der wichtigste Bestandteil des Mehls ist das Protein Gluten, das dem Teig die Fähigkeit verleiht, zu formen und das von der Hefe produzierte Kohlendioxid zu binden. Kaufen Sie Mehl, auf dessen Packung „TYP 0“ oder „FÜR BROT“ (wie Manitoba) steht, denn letzteres hat einen hohen Glutengehalt.

ANDERE MEHLSORTEN FÜR BROT

Dazu gehören Vollkornmehl und andere Getreidesorten. Sie bieten eine ausgezeichnete Ballaststoffzufuhr, enthalten aber weniger Gluten als weißes „Typ 0“-Mehl. Das bedeutet, dass die Vollkornbrote in der Regel kleiner und dichter sind als die Weißbrote. Generell kann man sagen, dass man ein Produkt mit dem Geschmack von Vollkornbrot und der Textur von Weißbrot zubereiten kann, wenn man im Rezept die Hälfte des Weißmehls „Typ 0“ durch Vollkornmehl ersetzt.

HEFE

Hefe ist ein lebender Organismus, der sich im Teig vermehrt. In Gegenwart von Feuchtigkeit, Nahrung und Wärme wächst die Hefe und gibt Kohlendioxidgas ab. Letzteres erzeugt Blasen, die im Teig eingeschlossen werden und ihn aufgehen lassen. Unter den verschiedenen Hefearten, die es gibt, empfehlen wir die Verwendung von aktiver Trockenhefe. Diese wird normalerweise in Tütchen verkauft und muss nicht vorher in Wasser aufgelöst werden.

Es gibt auch „schnell wirkende“ Hefe oder „Hefe für Brotbackautomaten“. Dabei handelt es sich um stärkere Hefen, die den Teig im Vergleich zu anderen um 50 % schneller aufgehen lassen können. Verwenden Sie sie nur mit der Einstellung „SCHNELLOPTION“. Hefe in Tütchen ist sehr feuchtigkeitsempfindlich, daher sollten Sie teilweise benutzte Tütchen nicht länger als einen Tag aufbewahren. Alternativ können Sie auch frische Hefeböcke verwenden: 1 g aktive Trockenhefe entspricht 3,5 g frischer aktiver Hefe.

Äquivalenztabelle für Trockenhefe und frische aktive Hefe

	Trocken		Frisch
1/4 Tüte	2 g	1 Esslöffel	7 g
1/2 Tüte	4 g	2 Esslöffel	13 g
3/4 Tüte	6 g	3 Esslöffel	6 g
1 Tüte	7 g	3.5 Esslöffel	25 g
1.5 Tüte	10 g	5 Esslöffel	37 g
2 Tüten	14 g	7 Esslöffel	50 g

FLÜSSIGE ZUTATEN

Die flüssige Zutat besteht in der Regel aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung von beidem. Wasser macht die Kruste knuspriger. Milch macht es weicher, und die Textur ist weicher.

Es gibt widersprüchliche Meinungen darüber, wie hoch die Temperatur des Wassers sein sollte. Das können Sie selbst entscheiden, wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben. Wasser ist eine weitere wichtige Zutat für Brot. Im Allgemeinen ist eine Wassertemperatur zwischen 20° C und 25° C am besten geeignet.

Wenn Sie jedoch den Brotbackvorgang beschleunigen wollen, muss die Wassertemperatur zwischen 45° C und 50° C liegen. Es ist wichtig, dass das Wasser von guter Qualität und vorzugsweise in Flaschen abgefüllt ist, da der im Wasser enthaltene Kalk das Gelingen des Brotes beeinträchtigen kann. Anstelle von Wasser können Sie auch frische Milch oder Wasser mit 2%igem Milchpulver verwenden, was den Geschmack und die Farbe der Kruste verbessert. In einigen Rezepten wird sogar Fruchtsaft erwähnt.

GERINGER FETTGEHALT

Verwenden Sie keine Öle, Margarinen usw. mit einem geringen Fettanteil. Diese Produkte enthalten nur wenig Fett, während das Rezept einen höheren Fettgehalt vorschreibt, und Sie erhalten möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse.

ZUCKER

Zucker aktiviert und ernährt die Hefe und lässt sie wachsen. Er sorgt für Geschmack und Textur und hilft beim Bräunen der Kruste. Honig, Sirup und Melasse können anstelle von Zucker verwendet werden, vorausgesetzt, Sie passen die flüssige Zutat an, um dies auszugleichen. Künstliche Süßstoffe dürfen nicht verwendet werden, da sie die Hefe nicht ernähren und manche sie sogar abtöten.

SALZ

Salz hilft, das Wachstum von Hefe zu kontrollieren. Ungesalzenes Brot könnte zu sehr wachsen und dann zusammenfallen. Außerdem gibt es mehr Geschmack.

EIER

Eier machen Ihr Brot reichhaltiger und nahrhafter, geben ihm Farbe und helfen bei Form und Textur. Da Eier zu den flüssigen Zutaten des Brotes gehören, sollten Sie die anderen flüssigen Zutaten anpassen, wenn Sie Eier hinzufügen.

Andernfalls könnte der Teig zu flüssig sein, um richtig aufgehen zu können.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Sie können zu Beginn zusammen mit den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Kräuter und Gewürze wie Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum geben Geschmack und sehen besser aus.

Verwenden Sie sie in kleinen Mengen (1-2 Teelöffel), damit sie den Geschmack des Brotes nicht überdecken. Frische Kräuter wie Knoblauch und Schnittlauch enthalten so viel Flüssigkeit, dass sie die Dosierung des Rezepts aus dem Gleichgewicht bringen, daher müssen Sie den Flüssigkeitsgehalt ausgleichen.

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

Zusätzliche Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) können nur in Programmen hinzugefügt werden, die sie vorsehen.

Trockenfrüchte und Nüsse müssen in kleine Stücke geschnitten werden, Käse muss gerieben werden, Schokolade muss in kleine Stücke und nicht in Klumpen gehackt werden. Geben Sie nicht mehr als die in den Rezepten angegebenen Zutaten hinzu, da das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann. Achten Sie auf frisches Obst und Nüsse, da diese Flüssigkeit (Saft und Öl) enthalten, passen Sie die Dosierung der flüssigen Hauptzutat an, um dies auszugleichen.

DIE PROGRAMME

- In diesem Brotbackautomaten kann auch Brot mit fertigen Backmischungen gebacken werden, die im Supermarkt erhältlich sind. Verwenden Sie dazu das entsprechende Programm und achten Sie genau auf die Menge der Mischung sowie auf eventuell zusätzlich benötigte Zutaten.
- Das Öl kann durch die geschmolzene Butter ersetzt werden.
- Halten Sie sich bei der Zugabe der Zutaten an die Reihenfolge in der Tabelle.
- In allen Rezepten können Sie das glutenhaltige Mehl durch glutenfreies Mehl ersetzen, wobei Sie bei den anderen Zutaten für glutenunverträgliche Personen vorsichtig sein sollten.

Base (1)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	2:55		3:00		3:05	
Wasser	180ml		230ml		290ml	
Öl	2 Esslöffel	20g	3 Esslöffel	30g	4 Esslöffel	40g
Salz	1 Teelöffel	3g	1 ½ Teelöffel	4g	2 Teelöffel	5g
Zucker	1 Teelöffel	3g	1 ½ Teelöffel	4g	2 Teelöffel	5g
Mehl	2½ Becher	345g	3 Becher	445g	3 ½ Becher	525g
Vollkornmehl	½ Becher	60g	1 Becher	80g	1 Becher	100g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Stockbrot (2)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	1:55		2:00		2:05	
Wasser	140ml		190ml		230ml	
Öl	2 Esslöffel	26g	2 ½ Esslöffel	33g	3 Esslöffel	39g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Zucker	1 Esslöffel	26g	2 Esslöffel	30g	3 Esslöffel	39g
Mehl	2 Gläser	290g	2 ½ Gläser	360g	3 Gläser	435g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Süßes Brot (3)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	3:40		3:45		3:50	
Wasser	120ml		160ml		200ml	
Öl	1 ½ Esslöffel	20g	2 Esslöffel	26g	2 ½ Esslöffel	32g
Salz	½ Teelöffel	2g	½ Teelöffel	2g	½ Teelöffel	2g
Ei	1 ganzes Ei	60g	1 ganzes Ei	60g	1 ganzes Ei	60g
Zucker	1 Esslöffel	26g	2 Esslöffel	30g	3 Esslöffel	39g
Magermilch	1/4 Glas	35g	1/3 glas	47g	½ glas	70g
Weissmehl	2 glasses	290g	2 3/4 glasses	380g	3 ½ glasses	500g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Französisches Brot (4)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	3:55		4:00		4:05	
Wasser	180ml		260ml		320ml	
Öl	1 Esslöffel	10g	1 ½ Esslöffel	15g	2 Esslöffel	20g
Salz	2 Esslöffel	12g	2 ½ Esslöffel	15g	3 Esslöffel	18g
Zucker	1 ½ Esslöffel	23g	1 ½ Esslöffel	23g	2 Esslöffel	30g
Weissmehl	2 1/4 glasses	300g	2 3/4 glasses	400g	3 ½ glasses	500g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Vollkornbrot (5)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	3:55		4:00		4:05	
Wasser	180ml		220ml		270ml	
Öl	2 Esslöffel	26g	2 ½ Esslöffel	38g	3 Esslöffel	45g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Brauner Zucker	1 3/4 Esslöffel	20g	2 Esslöffel	26g	3 Esslöffel	39g
Weissmehl	1 glas	145g	1 ½ Gläser	180g	2 Gläser	220g
Vollkornmehl	1 glas	145g	1 ½ Gläser	180g	2 Gläser	220g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Roggenbrot (6)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	3:25		3:30		3:35	
Wasser	180ml		220ml		270ml	
Öl	2 Esslöffel	26g	2 ½ Esslöffel	38g	3 Esslöffel	45g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Brauner Zucker	1 3/4 Esslöffel	20g	2 Esslöffel	26g	3 Esslöffel	39g
Weissmehl	1 glas	145g	1 ½ Gläser	180g	2 Gläser	220g
Roggenmehl	1 glas	145g	1 ½ Gläser	180g	2 Gläser	220g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Glutenfreies Brot (7)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	3:25		3:30		3:35	
Wasser	180ml		220ml		270ml	
Öl	2 Esslöffel	26g	2 ½ Esslöffel	33g	3 Esslöffel	45g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Zucker	2 Esslöffel	30g	2 Esslöffel	26g	3 Esslöffel	39g
Glutenfreies Mehl	1 3/4 Gläser	255g	2 Gläser	290g	2 1/4 Gläser	325g
Maismehl	1/4 glass	35g	½ glas	70g	3/4 glas	110g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Reiskornbrot (8)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	2:40		2:45		2:50	
Wasser	150ml		190ml		240ml	
Öl	2 Esslöffel	26g	2 ½ Esslöffel	38g	3 Esslöffel	39g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Ei	1 ganzes Ei	60g	1 ganzes Ei	60g	1 ganzes Ei	60g
Zucker	1 Esslöffel	15g	2 Esslöffel	30g	2 Esslöffel	30g
Glutenreiches Mehl	2 Gläser	290g	2 ½ Gläser	360g	3 Gläser	435g
Gekochter Reis	1/4 glas		1/3 glas		½ glas	
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Sandwich-Brot (9)

Gewicht	500g		750g		1000g	
Zeit	4:55		5:00		5:05	
Wasser	210ml		250ml		300ml	
Öl	½ Esslöffel	6g	3/4 Esslöffel	10g	1 1/3 Esslöffel	15g
Salz	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Zucker	2/3 Teelöffel	3g	3/4 Teelöffel	4g	1 Teelöffel	5g
Mehl	2 Gläser	290g	2 ½ Gläser	360g	3 Gläser	435g
Hefe	1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe		1 Würfel frische Hefe oder 1 Esslöffel (7 g) Trockenhefe	

Backteig für Süßigkeiten (10)

Zeit	2:20
Saatöl	3 Esslöffel
Ei	4 ganzes Eier
Zucker	130g
Mit Backpulver gemischtes Mehl	150g
Puddingpulver (optional)	2 Esslöffel
Die Menge des Zuckers kann je nach Geschmack verändert werden.	

100 % Vollkornteig (11)

Zeit	3:10
Zucker	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Salz	1+1/2 Teelöffel
Wasser	380ml
Vollkornmehl	600g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

70 % Vollkornteig (11)

Zeit	3:10
Weissmehl	175g
Zucker	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Salz	1+1/2 Teelöffel
Wasser	370ml
Vollkornmehl	425g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Pizzateig (12)

Zeit	0:45
Wasser	170ml
Salz	1 Esslöffel
Olivenöl	1 Esslöffel
Weissmehl	300g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Hefeteig (13)

Zeit	1:30
Wasser	350ml
Salz	1 1/2 Teelöffel
Olivenöl	2 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel
Weissmehl	600g
Hefe	1 frischer Hefeblock (25 g) oder 1 Tütchen Backpulver

Mischfunktion (14-15)

Zeit	von 8 bis 45 Minuten (einstellbare Zeit)
Hefe	1+1/4 Esslöffel
Weissmehl	560g
Öl	2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel
Wasser	330ml

Diese Funktion kann verwendet werden, um den Teig für Brot herzustellen, das später gebacken werden kann. Es handelt sich also nur um eine Teigzubereitungsfunktion, nicht um eine Brotbackfunktion.

Das Programm 14 hat eine Dauer von 15 Minuten. Das Programm 15 ist die „erweiterte“ Version des Programms 14, mit einer einstellbaren Zeit von 8 bis 45 Minuten. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.

Marmelade (16)

Zeit	1:20
Fruchtfleisch	300g
Zucker	150g
Zitronensaft	1/2 Zitrone
Es wird empfohlen, 20 Minuten zu warten, bevor man den Zucker hinzufügt, der nach und nach eingeschüttet werden muss.	

Joghurt (17)

Zeit	8:00 (einstellbar von 6:00 bis 10:00 mit der Taste „Gewichtseinstellung“)
Vollmilch	1000ml
Naturjoghurt	100ml (oder ein Glas Joghurt)
Zucker	60g

Auftauen (18)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 2:00)
Das Gerät hält eine Temperatur von etwa 50° C aufrecht, um das Produkt aufzutauen. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

Backen (19)

Zeit	00:30 (einstellbar von 0:10 bis 1:30)
Zum allgemeinen Backen von bereits vorbereitetem Teig. Die Mischung wird also nur gebacken, nicht mehr gerührt oder gemischt. Die Temperatur wird bei ca. 150° C gehalten. Die Zeit wird mit den Tasten „+“ und „-“ eingestellt.	

PFLEGE UND REINIGUNG

Warnhinweis

- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
 - Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Netzstecker gezogen ist.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, auch wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie einzelne Teile einsetzen oder herausnehmen oder das Gerät reinigen.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.
 - Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge, um etwas aus der Backform zu entnehmen, da sie die Antihafbeschichtung beschädigen können.
 - Verwenden Sie zum Herausnehmen des Brotes aus der Backform (L) keine Metallgegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
1. Reinigen Sie die Backform (L), indem Sie sie innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben.
 2. Wenn sich das Knetmesser (I) nicht von der Motorwelle löst, füllen Sie die Backform ausnahmsweise mit heißem Wasser und lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang stehen. Reinigen Sie das Knetmesser dann vorsichtig mit einem feuchten Tuchh.
 3. Waschen Sie den Messbecher (M) und den Messlöffel (N) in heißer Seifenlauge.
 4. Reinigen Sie alle anderen Oberflächen, innen und außen, mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Menge Flüssigwaschmittel, aber achten Sie darauf, dass es vollständig ausgespült wird, da sonst Waschmittelrückstände das Gelingen Ihres nächsten Brotes beeinträchtigen könnten.
- HINWEIS: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände, um den Brotbackautomaten oder einen seiner Teile zu reinigen.
- HINWEIS: Lassen Sie alle Teile und Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung/Frequenz: 230-240 V~50-60 Hz

Nennleistung: 550 W

GARANTIE

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass Sie ein Problem mit Ihrem Brabantia-Gerät haben, beachten Sie bitte, dass Ihr Brabantia-Gerät eine 2-jährige Garantie hat.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben, oder an die deutsche Brabantia-Vertretung unter der Nummer 0800 127 727 (gebührenfrei).

Garantieausschlüsse:

Der Garantieanspruch erlischt in folgenden Fällen:

1. Das Produkt wurde nicht in Übereinstimmung mit der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung des Herstellers installiert, betrieben oder gewartet.
2. Das Produkt wurde für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet.
3. Der Schaden oder die Fehlfunktion des Produkts ist auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen:
 - Falsche Spannung
 - Unfälle (einschließlich Flüssigkeits- oder Feuchtigkeitsschäden)
 - Unsachgemäße Verwendung oder Missbrauch des Produkts
 - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
 - Probleme mit der Netzversorgung, einschließlich Stromspitzen oder Blitzschäden
 - Schädlingsbefall
 - Eingriffe oder Veränderungen am Produkt durch nicht autorisiertes Servicepersonal
 - Exposition gegenüber anormal korrosiven Materialien
 - Einführen von Fremdkörpern in das Gerät
 - Verwendung mit nicht von Brabantia vorab genehmigtem Zubehör

BITTE LESEN UND BEACHTEN SIE ALLE WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.

AUFGRUND DER KONTINUIERLICHEN PRODUKTENTWICKLUNG KÖNNEN DIE TECHNISCHE DATEN OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG GEÄNDERT WERDEN.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung möglicher Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung, recyceln Sie dieses Gerät verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Wenden Sie sich zur korrekten Entsorgung Ihres Geräts bitte an Ihr örtliches Abfall-/Recyclingzentrum oder bringen Sie es dorthin. Alternativ können Sie sich auch an Ihre Gemeindeverwaltung wenden, um Informationen über Ihr örtliches Recyclingzentrum zu erhalten. Bitte sorgen Sie dafür, dass dieses Produkt umweltverträglich recycelt werden kann.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Durante l'uso di questo apparecchio, devono sempre essere seguite precauzioni di sicurezza fondamentali, comprese ma non limitate a quelle seguenti:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare per la prima volta la macchina per il pane e conservarle per riferimento futuro.
2. Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima dell'uso iniziale.
3. Per eliminare il rischio di soffocamento nei bambini piccoli, rimuovere e smaltire in sicurezza la protezione sulla spina.
4. Non posizionare la macchina per il pane vicino al bordo del piano di lavoro, bancone o tavolo durante l'uso.
5. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e priva di acqua o altre sostanze.
6. Non posizionare l'apparecchio su o vicino a fornelli a gas o elettrici accesi, né vicino a un forno caldo.
7. Utilizzare sempre su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Non utilizzare su superfici coperte da tessuti, vicino a tende o altri materiali infiammabili.
8. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero attorno alla macchina per evitare il surriscaldamento.
9. Posizionare ad almeno 20 cm di distanza da tende, stoffe e altri materiali sensibili al calore.
10. Non utilizzare la macchina su un gocciolatoio del lavello.
11. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia assemblato correttamente prima di collegarlo alla presa di corrente. Seguire le istruzioni fornite.
12. Se non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, scollegarlo dalla presa.
13. Il coperchio e la superficie esterna possono diventare caldi durante l'uso.
14. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.
15. Non toccare le superfici calde. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulire le parti.
16. Le superfici accessibili saranno calde durante e dopo l'uso.
17. Le prese di vapore sono molto calde durante la cottura. Non posizionare nulla sul coperchio.
18. Non coprire le prese d'aria mentre la macchina è in funzione.
19. Usare guanti da forno per rimuovere il pane caldo o altri contenuti dalla teglia.
20. Prestare attenzione quando si versa la marmellata dalla teglia: sarà molto calda.
21. Non inserire ingredienti direttamente nella camera di cottura. Usare solo la teglia.
22. Non superare le quantità di farina e lievito indicate nelle ricette.
23. Non inserire dita o mani nella macchina durante il funzionamento. Evitare il contatto con le parti mobili.
24. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato quando non in uso e prima della pulizia.
25. Non immergere la teglia in acqua: ciò potrebbe compromettere il movimento dell'albero motore. Lavare solo l'interno della teglia.
26. Non lasciare il coperchio aperto per lunghi periodi.

27. Assicurarsi sempre di rimuovere la pala impastatrice dal fondo del pane prima di affettarlo.
28. Non esporre direttamente alla luce solare. I raggi UV possono scolorire l'apparecchio.
29. Tenere pulito l'interno e l'esterno della macchina. Seguire le istruzioni di pulizia fornite.
30. Spegnerne sempre l'apparecchio dalla presa, scollegare il cavo e lasciarlo raffreddare completamente quando non in uso, prima della pulizia, prima di spostarlo o riportarlo.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER TUTTI GLI ELETTRODOMESTICI

- Srotolare completamente il cavo prima dell'uso.
- Collegare solo a prese da 230V o 240V.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi, salvo se indicato nelle istruzioni di pulizia.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza, a meno che non siano sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni adeguate.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si consiglia di ispezionare regolarmente la macchina. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina, il connettore o l'unità risultano danneggiati.
- Qualsiasi manutenzione diversa dalla pulizia deve essere eseguita da personale autorizzato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzarlo per scopi diversi. Non usare su veicoli in movimento o su imbarcazioni.
- Non utilizzare all'esterno.
- Un uso improprio può causare lesioni.

Attenzione

Il coperchio e la superficie esterna possono diventare caldi durante il funzionamento della macchina del pane.

La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante il funzionamento.

Avvertenza

Le prese di vapore sono molto calde durante la cottura.

SOLO PER USO DOMESTICO — CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili, quali: aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali; ambienti tipo bed & breakfast.

SUPERFICIE CALDA:



Le aree contrassegnate con il simbolo della superficie calda possono riscaldarsi durante e dopo l'uso dell'apparecchio. Prestare attenzione durante il contatto con queste aree, in quanto vi è rischio di ustione. Utilizzare guanti protettivi ove possibile.

SOLO PER USO DOMESTICO

NON DESTINATO ALL'USO COMMERCIALE

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DEL PANE (FIG.1)

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|-----------------------|
| A | Corpo dell'apparecchio | H | Oblò |
| B | Pulsanti aumento/diminuzione tempo | I | Pala impastatrice |
| C | Pulsante impostazione peso | L | Stampo |
| D | Pulsante impostazione menù | M | Bicchiere dosatore |
| E | Display (fig. 2) | N | Cucchiaino dosatore |
| F | Prese d'aria | O | Pulsante On/Off |
| G | Coperchio | P | Impostazione doratura |

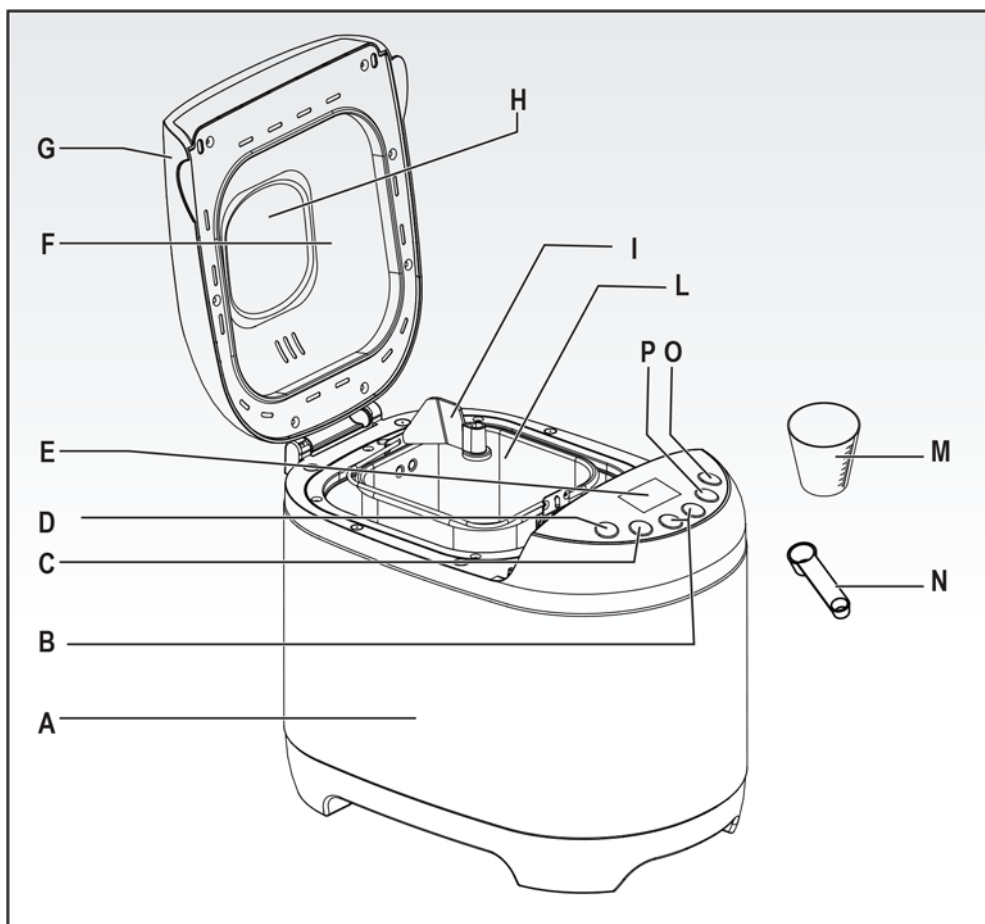
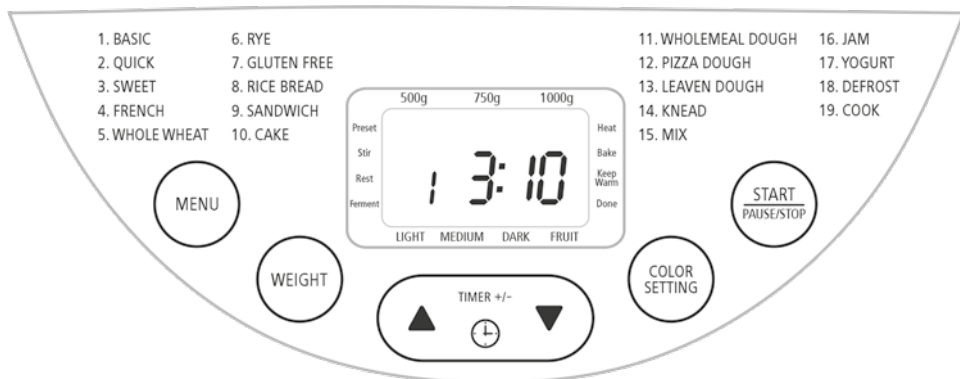


Fig. 1

DISPLAY (FIG.2)



NOTE INTRODUTTIVE SULLE MACCHINE PER IL PANE

Il vostro apparecchio è progettato per semplificare il lavoro.

Il suo principale vantaggio è che tutte le operazioni di impasto, lievitazione e cottura avvengono in uno spazio limitato.

La macchina produrrà facilmente e frequentemente ottimi pani se seguirete le istruzioni e comprenderete alcuni principi di base.

La selezione accurata degli ingredienti è la fase più importante del processo di preparazione del pane.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

1. Lavare e asciugare tutte le componenti come indicato nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
2. Avviare la macchina in modalità "cottura" senza alcun ingrediente per circa 10 minuti. Dopo il raffreddamento, pulirla nuovamente.

Avvertenza

Durante il primo ciclo di riscaldamento è possibile che la macchina emetta fumo o un leggero odore di bruciato.

Ciò è normale e scompare dopo pochi secondi.

ISTRUZIONI PER L'USO

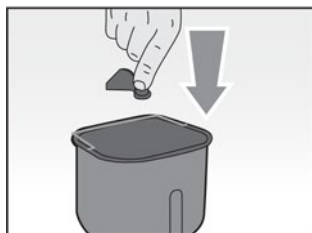


Fig. 3

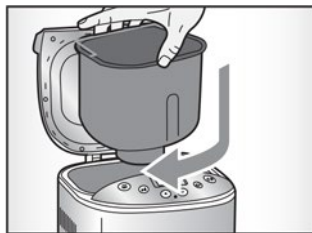


Fig. 4

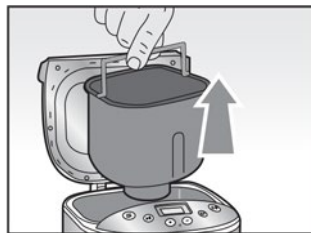


Fig. 5

3. Lavare e asciugare accuratamente tutti i componenti.
4. Montare la pala impastatrice (I) sull'alberino interno dello stampo (L) (Fig. 3).
5. Misurare gli ingredienti con il bicchiere (M) o il cucchiaino (N) forniti, oppure pesarli e inserirli nello stampo (L).
6. Inserire lo stampo nel relativo supporto all'interno dell'apparecchio, ruotandolo in senso orario per bloccarlo (Fig. 4).

Avvertenza

È essenziale seguire l'ordine di inserimento degli ingredienti come indicato nella ricetta. Di norma, l'ordine è: liquidi, acqua, farina, uova e altri ingredienti.

Versare il lievito per ultimo, evitando il contatto diretto con sale o liquidi.

7. Chiudere il coperchio (G) e inserire la spina nella presa elettrica. Il display (E) mostrerà "3:10", con i due punti fissi. La macchina è impostata di default sul programma "1".
8. Premere il pulsante (D) per selezionare il programma di cottura desiderato.
9. Premere il pulsante (C) per selezionare il peso desiderato (500g, 750g, 1000g). Il peso non può essere impostato nei programmi da 8 a 19.
10. Selezionare il livello di doratura (chiara, media o intensa). La doratura non può essere impostata nei programmi da 8 a 19.
11. Se necessario, impostare il timer con i pulsanti + o - (B). La lavorazione inizierà all'ora stabilita. Se non viene impostato un timer, la cottura inizierà immediatamente. Prestare attenzione usando il timer con ingredienti deperibili (come uova, latticini, ecc.).
12. Premere il pulsante On/Off (O). La macchina emette un segnale acustico e inizia la lavorazione degli ingredienti (se è stato impostato un timer, inizierà all'orario previsto). Durante la cottura è possibile che esca vapore dalla ventola sotto il coperchio (G): è normale.
13. Se il programma prevede l'aggiunta di ingredienti (noci, semi, ecc.), la macchina emette 10 segnali acustici quando è il momento di aprire il coperchio e inserire gli ingredienti restanti. Il momento varia in base al programma.
14. Per interrompere il programma selezionato, tenere premuto il pulsante On/Off (O) per 3 secondi.
15. Quando il display (E) mostra "0:00", la cottura è terminata. L'apparecchio emette 10 segnali acustici e passa automaticamente alla modalità "Mantenimento in caldo" per 1 ora. Il simbolo "•" continuerà a lampeggiare (eccetto per il programma "Impasto").
16. Dopo 1 ora di mantenimento in caldo, la modalità si disattiva. Per disattivarla prima dei 60 minuti, premere il pulsante On/Off (O) per 3 secondi.

17. Scollegare la spina dalla presa e aprire il coperchio (G).
18. Indossare guanti da forno e afferrare saldamente la maniglia dello stampo (L), ruotandolo in senso antiorario per sganciarlo ed estrarlo (Fig. 5).
19. Lasciare raffreddare prima di estrarre il pane, quindi utilizzare una spatola antiaderente partendo dai bordi. Se necessario, capovolgere lo stampo su una griglia o superficie pulita e scuotere delicatamente finché il pane non esce.

Avvertenza

Lo stampo diventa molto caldo. Prestare la massima attenzione durante la manipolazione e utilizzare sempre guanti protettivi.

Non usare utensili in metallo per rimuovere il pane dallo stampo (L), per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

INTERRUZIONI DI ALIMENTAZIONE

Se l'interruzione di corrente dura meno di 10 minuti, il programma riprende automaticamente non appena viene ripristinata l'alimentazione.

Se invece l'interruzione supera i 15 minuti, il programma si interrompe e il display ritorna alle impostazioni predefinite.

In tal caso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, lasciarlo raffreddare, svuotare lo stampo, rimuovere gli ingredienti, pulire e ricominciare da capo.

CODICI DI ERRORE

In caso di errore, lo schermo (E) può visualizzare i seguenti codici di errore:

H:HH – La temperatura nel contenitore è troppo alta.

1. Tenere premuto il tasto on/off (O) per 3 secondi per interrompere il programma.
2. Scollegare la spina dalla presa.
3. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10–20 minuti.
4. Riavviare il programma.

E:EO – Il sensore di temperatura è scollegato o non funziona.

1. Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla presa.
2. Riaccendere l'apparecchio.
3. Se non funziona ancora, è necessaria una riparazione.

Portare l'apparecchio a un centro assistenza autorizzato per controllare il sensore.

IL TIMER

L'uso più comune del timer è la preparazione del pane durante la notte per averlo pronto la mattina seguente. È possibile programmare la preparazione fino a 15 ore in anticipo. Non utilizzare il timer per pane o impasti contenenti latte fresco, yogurt, formaggio, uova, frutta, cipolla o altri ingredienti che possono deteriorarsi se lasciati per alcune ore in un ambiente caldo e umido.

Decidere a che ora si desidera che il pane sia pronto, per esempio alle 6 del mattino.

Verificare l'orario in cui si avvia il programma, per esempio alle 21:00.

Calcolare la differenza, in questo caso 9 ore. Usando i tasti + e - (B), il timer si regola di 10 minuti a ogni pressione. Non è possibile ridurre il tempo richiesto da un programma.

CONSISTENZA DELL'IMPASTO

Controllare l'impasto durante i primi 5 minuti di impasto tramite l'oblò (H). Dovrebbe formarsi una pagnotta liscia. In caso contrario, potrebbe essere necessario rivedere gli ingredienti. Se si deve aprire il coperchio (G), farlo solo durante la fase di impasto o riposo. In altri momenti si rischia di compromettere la riuscita del pane. Se l'impasto appare appiccicoso o aderisce ai bordi dello stampo, cospargere un cucchiaino di farina alla volta. Se è troppo asciutto, aggiungere un cucchiaino di acqua calda alla volta. È possibile rimuovere delicatamente gli ingredienti rimasti sui bordi con una spatola in legno o plastica.

Avvertenza

Non lasciare il coperchio aperto più del necessario. Attendere che la farina/l'acqua sia completamente assorbita prima di aggiungerne altra. Chiudere il coperchio (G) prima del termine dell'ultima fase di impasto, altrimenti il pane non lieviterà correttamente.

CONSERVAZIONE DEL PANE

Il pane acquistato nei negozi solitamente contiene additivi (cloro, calce, coloranti minerali, sorbitolo, soia, ecc.). Il vostro pane non li contiene, quindi durerà meno e apparirà diverso rispetto a quello industriale. Anche il gusto sarà differente: sarà quello autentico che il pane dovrebbe sempre avere.

È preferibile consumarlo appena sfornato, ma può essere conservato per due giorni a temperatura ambiente, in un sacchetto di polietilene da cui sia stata rimossa l'aria. Per congelare il pane fatto in casa, lasciarlo raffreddare completamente, inserirlo in un sacchetto di polietilene, rimuovere tutta l'aria, sigillare e congelare.

COME AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI

- Seguire l'ordine indicato nella ricetta.
- Tenere gli ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uvetta, ecc.) da parte e aggiungerli durante la seconda fase di impasto, quando l'apparecchio emette 10 segnali acustici.
- Inserire prima gli ingredienti liquidi. Di solito si tratta di acqua, ma può includere anche latte e/o uova. L'acqua deve essere tiepida (37°C), ma non calda: temperature errate impediscono la lievitazione.
- Non utilizzare latte con il timer, perché potrebbe cagliare prima dell'avvio del programma.
- Aggiungere zucchero e sale come indicato nella ricetta. Aggiungere gli ingredienti "liquidi" (miele, sciroppo, melassa, ecc.).
- Aggiungere gli ingredienti "secchi" (farina, latte in polvere, erbe e spezie).
- Se si utilizza il timer, non sarà possibile aggiungere frutta o noci in un secondo momento, quindi inserirli ora.
- Infine, aggiungere il lievito secco (o lievito in polvere/bicarbonato). Collocarlo sopra gli altri ingredienti — non nell'acqua, altrimenti inizierà ad agire troppo presto.

Avvertenza importante per l'uso del timer:

È fondamentale mantenere separati lievito e liquidi. In caso contrario, il lievito si attiverà, lieviterà e collasserà prima dell'inizio del processo di panificazione.

Il risultato sarà un prodotto duro e compatto come un mattone.

Si consiglia di fare un incavo al centro della farina e inserirvi il lievito.

FARINA

Il tipo di farina è molto importante.

L'elemento principale della farina è la proteina chiamata glutine, che conferisce elasticità all'impasto e trattiene l'anidride carbonica prodotta dal lievito.

Acquistare farina che riporta in etichetta "TIPO 0" o "PER PANE" (come la Manitoba), poiché quest'ultima ha un alto contenuto di glutine.

ALTRE FARINE PER PANE

Comprendono farina integrale e cereali vari.

Forniscono un eccellente apporto di fibre ma hanno un contenuto di glutine inferiore rispetto alla farina bianca di tipo 0.

Ciò comporta che i pani integrali tendano a essere più piccoli e densi.

In generale, sostituendo metà della farina bianca con farina integrale, si ottiene un pane con il sapore dell'integrale e la consistenza del pane bianco.

LIEVITO

Il lievito è un organismo vivente che si moltiplica nell'impasto.

In presenza di umidità, calore e nutrimento, produce anidride carbonica che forma bolle intrappolate nell'impasto, facendo crescere il pane. Tra i vari tipi, si consiglia il lievito secco attivo, normalmente venduto in bustine, da non sciogliere prima in acqua.

Esistono anche lieviti "ad azione rapida" o "per macchina del pane", più potenti e in grado di far lievitare l'impasto fino al 50% più velocemente: usarli solo con l'impostazione "PROGRAMMA VELOCE". Il lievito secco è molto sensibile all'umidità. Non conservare bustine aperte per più di un giorno. In alternativa, si può usare il lievito fresco in panetti: 1 g di lievito secco equivale a circa 3,5 g di lievito fresco.

Tabella di equivalenza tra lievito secco e lievito fresco

Secco		Fresco	
1/4 bustina	2g	1 cucchiaino	7g
1/2 bustina	4g	2 cucchiaini	13g
3/4 bustina	6g	3 cucchiaini	21g
1 bustina	7g	3.5 cucchiaini	25g
1.5 bustina	10g	5 cucchiaini	37g
2 bustina	14g	7 cucchiaini	50g

INGREDIENTI LIQUIDI

L'ingrediente liquido è normalmente composto da acqua, latte o da una miscela dei due. L'acqua rende la crosta più croccante, mentre il latte la rende più morbida e l'impasto più soffice. Esistono opinioni contrastanti sulla temperatura ideale dell'acqua. Potrai decidere autonomamente con l'esperienza.

L'acqua è un ingrediente essenziale: in genere una temperatura tra 20°C e 25°C è ideale. Se si desidera accelerare il processo di panificazione, l'acqua deve essere tra 45°C e 50°C. È importante che l'acqua sia di buona qualità, preferibilmente in bottiglia, poiché il calcare può compromettere la riuscita del pane.

In alternativa all'acqua, è possibile usare latte fresco o acqua con il 2% di latte in polvere, che migliora il sapore e il colore della crosta. Alcune ricette prevedono anche l'utilizzo di succo di frutta.

BASSO CONTENUTO DI GRASSI

Non utilizzare oli, margarine, ecc. a basso contenuto di grassi.

Questi prodotti contengono poca quantità di grassi, mentre la ricetta ne richiede una maggiore, quindi il risultato finale potrebbe non essere soddisfacente.

ZUCCHERO

Lo zucchero attiva e nutre il lievito, permettendogli di crescere.

Aggiunge sapore, migliora la consistenza e favorisce la doratura della crosta.

In alternativa allo zucchero si possono usare miele, sciroppo o melassa, regolando però la quantità degli ingredienti liquidi. Non usare dolcificanti artificiali, poiché non nutrono il lievito e alcuni possono addirittura ucciderlo.

SALE

Il sale aiuta a controllare la crescita del lievito. Un pane senza sale potrebbe crescere troppo e poi collassare. Il sale contribuisce inoltre a migliorare il sapore del pane.

UOVA

Le uova rendono il pane più ricco e nutriente, aggiungono colore e migliorano la forma e la struttura. Le uova rientrano tra gli ingredienti liquidi, quindi bisogna adattare di conseguenza la quantità degli altri liquidi, altrimenti l'impasto potrebbe risultare troppo liquido per una corretta lievitazione.

ERBE E SPEZIE

Possono essere aggiunte all'inizio insieme agli ingredienti principali.

Erbe e spezie come cannella, zenzero, origano, prezzemolo e basilico aggiungono sapore e migliorano l'aspetto del pane. Usare piccole quantità (1–2 cucchiaini) per non coprire il gusto del pane. Le erbe fresche come aglio ed erba cipollina contengono molti liquidi e possono sbilanciare le dosi della ricetta, quindi è necessario adattare il contenuto liquido.

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Ingredienti aggiuntivi (frutta, noci, uvetta, ecc.) possono essere usati solo nei programmi che lo consentono. Frutta secca e noci vanno tagliate a pezzetti, il formaggio grattugiato, il cioccolato tritato finemente (non a pezzi grossi).

Non superare le quantità indicate nelle ricette, altrimenti il pane potrebbe non lievitare correttamente. Fai attenzione alla frutta fresca e alla frutta secca oleosa, poiché contengono liquidi (succhi e oli): adatta di conseguenza la quantità degli ingredienti liquidi principali.

I PROGRAMMI

- Con questa macchina per il pane è possibile preparare anche pane con miscele pronte acquistabili al supermercato. Utilizzare il programma corrispondente e prestare attenzione alla quantità della miscela e agli eventuali ingredienti aggiuntivi richiesti.
- L'olio può essere sostituito con burro fuso.
- Seguire sempre l'ordine della tabella per l'aggiunta degli ingredienti.
- In tutte le ricette è possibile sostituire la farina ad alto contenuto di glutine con farina senza glutine, facendo attenzione alla compatibilità degli altri ingredienti per le persone intolleranti.

Pane base (1)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:55		3:00		3:05	
Acqua	180ml		230ml		290ml	
Olio	2 cucchiaini	20g	3 cucchiaini	30g	4 cucchiaini	40g
Sale	1 cucchiaino	3g	1 ½ cucchiaino	4g	2 cucchiaini	5g
Zucchero	1 cucchiaino	3g	1 ½ cucchiaino	4g	2 cucchiaini	5g
Farina bianca	2½ tazze	345g	3 tazze	445g	3½ tazze	525g
Farina integrale	½ tazza	60g	1 tazza	80g	1 tazza	100g
Lievito secco	1 cucchiaino	3g	1 ½ cucchiaino	4g	2 cucchiaini	5g

Pane veloce (2)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	1:55		2:00		2:05	
Acqua	140ml		190ml		230ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2½ cucchiaini	33g	3 cucchiaini	39g
Sale	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero	1 cucchiaino	26g	2 cucchiaini	30g	3 cucchiaini	39g
Farina bianca	2 bicchieri	290g	2½ bicchieri	360g	3 bicchieri	435g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane dolce (3)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:40		3:45		3:50	
Acqua	120ml		160ml		200ml	
Olio	1½ cucchiaini	20g	2 cucchiaini	26g	2½ cucchiaini	32g
Sale	½ cucchiaino	2g	½ cucchiaino	2g	½ cucchiaino	2g
Uovo	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g
Zucchero	1 cucchiaino	26g	2 cucchiaini	30g	3 cucchiaini	39g
Latte scremato	¼ bicchiere	35g	½ bicchiere	47g	½ bicchiere	70g
Farina bianca	2 bicchieri	290g	2¾ bicchieri	380g	3½ bicchieri	500g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane francese (4)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:55		4:00		4:05	
Acqua	180ml		260ml		320ml	
Olio	1 cucchiaino	10g	1½ cucchiaini	15g	2 cucchiaini	20g
Sale	2 cucchiaini	12g	2½ cucchiaini	15g	3 cucchiaini	18g
Zucchero	1½ cucchiaino	23g	1½ cucchiaino	23g	2 cucchiaini	30g
Farina bianca	2¼ bicchieri	300g	2¾ bicchieri	400g	3½ bicchieri	500g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane integrale (5)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:55		4:00		4:05	
Acqua	180ml		220ml		270ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2½ cucchiaini	38g	3 cucchiaini	45g
Sale	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero di canna	1¼ cucchiaino	20g	2 cucchiaini	26g	3 cucchiaini	39g
Farina bianca	1 bicchiere	145g	1½ bicchieri	180g	2 bicchieri	220g
Farina integrale	1 bicchiere	145g	1½ bicchieri	180g	2 bicchieri	220g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane di segale (6)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:25		3:30		3:35	
Acqua	180ml		220ml		270ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2½ cucchiaini	38g	3 cucchiaini	45g
Sale	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero di canna	1¼ cucchiaino	20g	2 cucchiaini	26g	3 cucchiaini	39g
Farina bianca	1 bicchiere	145g	1½ bicchieri	180g	2 bicchieri	220g
Farina di segale	1 bicchiere	145g	1½ bicchieri	180g	2 bicchieri	220g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane senza glutine (7)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	3:25		3:30		3:35	
Acqua	180ml		220ml		270ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2½ cucchiaini	33g	3 cucchiaini	45g
Sale	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero	2 cucchiaini	30g	2 cucchiaini	26g	3 cucchiaini	39g
Farina senza glutine	1¼ bicchieri	255g	2 bicchieri	290g	2¼ bicchieri	325g
Farina di mais	¼ bicchiere	35g	½ bicchiere	70g	¾ bicchiere	110g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane di riso (8)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	2:40		2:45		2:50	
Acqua	150ml		190ml		240ml	
Olio	2 cucchiaini	26g	2½ cucchiaini	38g	3 cucchiaini	39g
Sale	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Uovo	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g	1 uovo intero	60g
Zucchero	1 cucchiaino	15g	2 cucchiaini	30g	2 cucchiaini	30g
Farina ad alto contenuto di glutine	2 bicchieri	290g	2½ bicchieri	360g	3 bicchieri	435g
Riso cotto	¼ bicchiere		½ bicchiere		½ bicchiere	
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Pane per tramezzini (9)

Peso	500g		750g		1000g	
Tempo	4:55		5:00		5:05	
Acqua	210ml		250ml		300ml	
Olio	½ cucchiaino	6g	¾ cucchiaino	10g	1½ cucchiaini	15g
Sale	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Zucchero	2/3 cucchiaino	3g	3/4 cucchiaino	4g	1 cucchiaino	5g
Farina	2 bicchieri	290g	2½ bicchieri	360g	3 bicchieri	435g
Lievito	1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco		1 cubetto di lievito fresco (25 g) o 1 cucchiaino (7 g) di lievito secco	

Impasto per dolci (10)

Tempo	2:20
Olio di semi	3 cucchiaini
Uova	4 uova intere
Zucchero	130g
Farina autolievitante	150g
Crema in polvere (facoltativa)	2 cucchiaini
Nota: la quantità di zucchero può essere modificata secondo il proprio gusto.	

Impasto 100% integrale (11)

Tempo	3:10
Zucchero	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Sale	1½ cucchiaino
Acqua	380ml
Farina integrale	600g
Lievito	1 panetto di lievito fresco (25g) oppure 1 bustina di lievito in polvere

Impasto 70% integrale (11)

Tempo	3:10
Farina bianca	175g
Zucchero	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Sale	1½ cucchiaino
Acqua	370ml
Farina integrale	425g
Lievito	1 panetto di lievito fresco (25g) oppure 1 bustina di lievito in polvere

Impasto per pizza (12)

Tempo	0:45
Acqua	170ml
Sale	1 cucchiaino
Olio d'oliva	1 cucchiaino
Farina bianca	300g
Lievito	1 panetto di lievito fresco (25g) oppure 1 bustina di lievito in polvere

Impasto lievitato (13)

Tempo	1:30
Acqua	350ml
Sale	1½ cucchiaino
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Farina bianca	600g
Lievito	1 panetto di lievito fresco (25g) oppure 1 bustina di lievito in polvere

Funzione impasto (14–15)

Tempo	da 8 a 45 minuti (tempo regolabile)
Lievito	1¼ cucchiaini
Farina bianca	560g
Olio	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini
Acqua	330ml

Questa funzione può essere utilizzata per preparare l'impasto del pane che potrà essere cotto in un secondo momento. Si tratta quindi solo di una funzione per impastare, non per cuocere il pane.

Nota: Il tempo del programma 14 è preimpostato a 15 minuti.

Il programma 15 è la versione "Estesa" del programma 14, con un tempo regolabile da 8 a 45 minuti. Il tempo può essere impostato utilizzando i pulsanti "+" e "-".

Marmellata (16)

Tempo	1:20
Polpa di frutta	300g
Zucchero	150g
Succo di limone	½ limone
Si consiglia di attendere 20 minuti prima di aggiungere lo zucchero, che deve essere versato poco alla volta.	

Yogurt (17)

Tempo	8:00 (regolabile da 6:00 a 10:00 con il pulsante "Impostazione peso")
Latte intero	1000ml
Yogurt naturale	100ml (oppure un vasetto di yogurt)
Zucchero	60g

Scongelo (18)

Tempo	00:30 (regolabile da 0:10 a 2:00)
L'apparecchio mantiene una temperatura intorno ai 50°C per scongelare il prodotto. Il tempo è regolabile utilizzando i pulsanti "+" e "-".	

Cottura (19)

Tempo	00:30 (regolabile da 0:10 a 1:30)
Per la cottura generale di un impasto già preparato. Il composto viene quindi solo cotto, senza essere più mescolato o impastato. La temperatura viene mantenuta intorno ai 150°C. Il tempo è regolabile utilizzando i pulsanti "+" e "-".	

CURA E PULIZIA

Avvertenza

- Non immergere l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi. Pulire con un panno umido.
- Assicurarsi che il cavo sia scollegato prima della pulizia.
- Anche quando l'apparecchio non è in uso, scollegarlo dalla presa prima di inserire o rimuovere componenti o prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzare mai utensili in metallo per rimuovere alcun contenuto dallo stampo, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare mai utensili in metallo per estrarre il pane dallo stampo (L), al fine di evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

Istruzioni di pulizia

1. Pulire lo stampo (L) strofinando l'interno e l'esterno con un panno umido.
2. Se la pala impastatrice (I) non si stacca dall'albero motore, riempire eccezionalmente lo stampo con acqua calda e lasciare agire per circa 30 minuti.
La pala va poi pulita delicatamente con un panno umido.
3. Lavare il bicchiere dosatore (M) e il cucchiaino dosatore (N) con acqua calda e sapone.
4. Pulire tutte le altre superfici, interne ed esterne, con un panno umido.

Se necessario, utilizzare una piccola quantità di detergente liquido, assicurandosi poi di risciacquare completamente, poiché residui di detergente potrebbero compromettere la riuscita del prossimo pane.

NOTA: Non utilizzare materiali abrasivi o utensili affilati per pulire la macchina del pane o qualsiasi sua parte.

NOTA: Lasciare asciugare completamente tutte le parti e superfici prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione/Frequenza nominale: 230–240V ~ 50–60Hz

Potenza nominale: 550W

GARANZIA

In caso improbabile di problemi con il tuo apparecchio Brabantia, ti informiamo che l'apparecchio è coperto da una garanzia di 2 anni.

Per qualsiasi richiesta, contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.

Esclusioni della garanzia

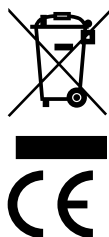
La garanzia non sarà valida se:

1. Il prodotto non è stato installato, utilizzato o mantenuto secondo le istruzioni fornite dal produttore.
2. Il prodotto è stato utilizzato per scopi diversi da quelli previsti.
3. Il danno o malfunzionamento è causato da uno dei seguenti motivi:
 - Tensione errata
 - Incidenti (inclusi danni da liquidi o umidità)
 - Uso improprio o abuso del prodotto
 - Installazione difettosa o non corretta
 - Problemi alla rete elettrica, inclusi sbalzi di tensione o danni da fulmini
 - Infestazioni da insetti
 - Manomissioni o modifiche effettuate da persone non autorizzate
 - Esposizione a materiali corrosivi anomali
 - Inserimento di oggetti estranei nell'unità
 - Uso con accessori non approvati da Brabantia

SI PREGA DI FARE RIFERIMENTO A TUTTI GLI AVVISI E LE PRECAUZIONI RIPORTATE NEL PRESENTE MANUALE D'ISTRUZIONI.

A CAUSA DELLO SVILUPPO CONTINUO DEI PRODOTTI, LE SPECIFICHE POSSONO SUBIRE MODIFICHE SENZA PREAVVISO.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute, smaltirlo in modo responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile dei materiali. Per smaltire correttamente l'apparecchio, contattare o portarlo presso il centro di raccolta/riciclaggio locale. In alternativa, è possibile contattare il proprio comune per informazioni su un centro di riuso nella propria zona. Rendere questo prodotto sicuro per il riciclo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar este aparato, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo pero no limitándose a lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar la panificadora por primera vez y consérvelas para referencia futura.
2. Retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas promocionales antes de usar la panificadora por primera vez.
3. Para evitar riesgo de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la tapa protectora colocada en el enchufe del aparato.
4. No coloque la panificadora cerca del borde de una encimera o mesa durante el funcionamiento.
5. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua u otras sustancias.
6. No coloque la panificadora sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni donde pueda estar en contacto con un horno caliente.
7. Utilice siempre la panificadora sobre una superficie seca, estable y resistente al calor. No la use sobre superficies cubiertas con tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
8. Coloque la panificadora con al menos 20 cm de espacio libre alrededor para evitar sobrecalentamiento.
9. Mantenga una distancia mínima de 20 cm entre la panificadora y cortinas, manteles u otros materiales sensibles al calor. Esto permite una adecuada circulación de aire y previene la decoloración por calor.
10. No use la panificadora sobre el escurridor del fregadero.
11. Asegúrese siempre de que la panificadora esté correctamente montada antes de conectarla a la corriente eléctrica. Siga las instrucciones proporcionadas.
12. Si no va a utilizar la panificadora por un periodo prolongado, desconéctela de la toma de corriente.
13. La tapa y la superficie exterior pueden calentarse durante el funcionamiento.
14. Este aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
15. No toque las superficies calientes. Espere a que se enfríe antes de limpiar cualquier parte.
16. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante y después del uso.
17. Las salidas de vapor se calientan mucho durante la cocción. No coloque nada sobre la tapa.
18. No cubra las salidas de aire mientras la panificadora está en funcionamiento.
19. Use guantes de cocina para retirar el pan caliente o cualquier contenido del recipiente.
20. Tenga cuidado al verter mermelada del molde, ya que estará extremadamente caliente.
21. No coloque ingredientes directamente en la cámara de cocción.
Colóquelos únicamente dentro del molde de la panificadora.
22. Las cantidades máximas de harina y agentes leudantes no deben exceder las indicadas en las recetas.
23. No introduzca los dedos o manos dentro del aparato durante el funcionamiento.
Evite el contacto con partes móviles.

24. Asegúrese de apagar y luego desenchufar la panificadora cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
25. No sumerja el molde en agua, ya que podría interferir con el funcionamiento del eje motriz. Lave solo el interior del molde.
26. No deje la tapa abierta por periodos prolongados.
27. Asegúrese siempre de retirar la pala amasadora de la base del pan antes de cortarlo.
28. No exponga la panificadora a la luz solar directa. La exposición prolongada puede causar pérdida de color y decoloración por los rayos UV.
29. Mantenga limpio el interior y el exterior del aparato. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.
30. Apague siempre la panificadora desde la toma eléctrica, desenchúfela y deje enfriar completamente si no va a usarla, antes de limpiarla, moverla o guardarla.

PRECAUCIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usar.
- Conecte solo a una toma de corriente de 230V o 240V.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes o se enrede.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la panificadora en agua ni en ningún otro líquido, salvo que las instrucciones de limpieza lo indiquen.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Se recomienda inspeccionar la panificadora regularmente. No la utilice si el cable, el enchufe, el conector o el aparato están dañados.
- Cualquier reparación que no sea limpieza debe ser realizada por un técnico autorizado.
- Esta panificadora es solo para uso doméstico. No debe utilizarse para fines distintos del previsto.
No utilizar en vehículos en movimiento o embarcaciones.
- No usar en exteriores.
- El uso incorrecto puede causar lesiones.

Precaución

La tapa y la superficie exterior pueden calentarse durante el funcionamiento de la panificadora. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el uso.

Advertencia

Las salidas de vapor están muy calientes durante el horneado.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO – CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato está destinado al uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como: zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales tipo pensión o bed & breakfast.

SUPERFICIE CALIENTE:



Las áreas con el símbolo de superficie caliente pueden estar calientes durante y después del uso del aparato. Tenga precaución al tocar estas zonas, ya que existe riesgo de quemaduras. Utilice guantes de protección siempre que sea posible.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
NO APTO PARA USO COMERCIAL**

DESCRIPCIÓN DE LA PANIFICADORA (FIG.1)

- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|
| A | Cuerpo del aparato | H | Mirilla |
| B | Botones para aumentar/disminuir el temporizador | I | Pala amasadora |
| C | Botón de selección de peso | L | Molde |
| D | Botón de selección de menú | M | Vaso medidor |
| E | Pantalla (fig. 2) | N | Cuchara medidora |
| F | Salidas de aire | O | Botón de encendido/apagado |
| G | Tapa | P | Selector de nivel de dorado |

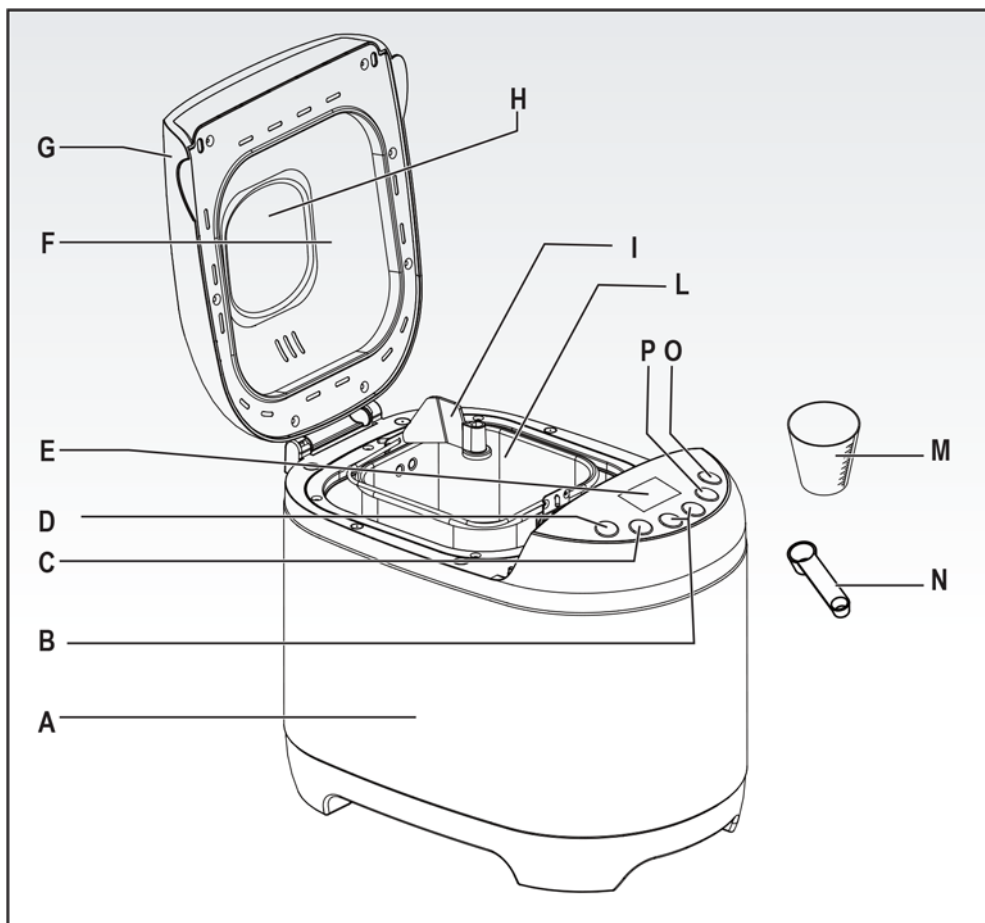
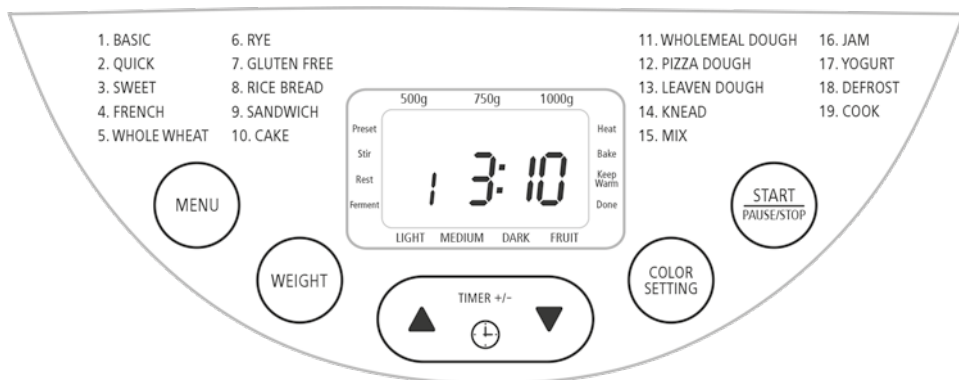


Fig. 1

PANTALLA (FIG.2)



NOTAS BREVES SOBRE MÁQUINAS DE HACER PAN

Su aparato está diseñado para ahorrar esfuerzo.

Su principal ventaja es que todas las operaciones de amasado, fermentación y horneado se realizan en un espacio reducido. Si sigue las instrucciones y comprende algunos principios básicos, su panificadora le permitirá obtener excelentes resultados de manera frecuente. La selección cuidadosa de los ingredientes es la fase más importante del proceso de elaboración del pan.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

1. Lave y seque todos los componentes según se describe en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
2. Ponga el aparato en modo "cocción" y déjelo funcionar sin carga durante unos 10 minutos. Una vez enfriado, límpielo de nuevo.

Advertencia

Durante el primer ciclo de calentamiento, es posible que el aparato emita humo o un ligero olor a quemado.

Esto es normal y desaparecerá en pocos segundos.

INSTRUCCIONES DE USO

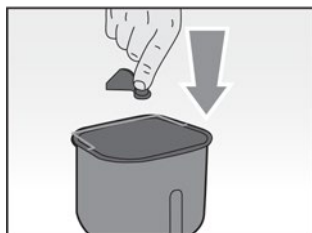


Fig. 3

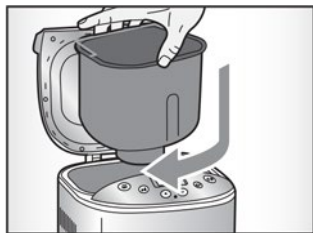


Fig. 4

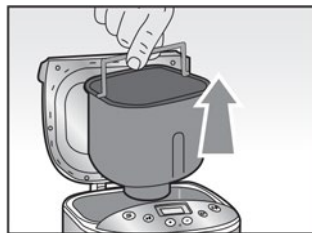


Fig. 5

3. Lave y seque bien todos los componentes.
4. Coloque la pala amasadora (I) en el eje dentro del molde (L) (Fig. 3).
5. Mida los ingredientes con el vaso medidor (M) o la cuchara (N) suministrados, o péselos e introdúzcalos en el molde (L).
6. Inserte el molde en su soporte dentro del aparato, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (Fig. 4).

Advertencia

Es esencial seguir la secuencia de incorporación de los ingredientes tal como se indica en la receta.

Normalmente, el orden es: ingredientes líquidos, agua, harina, huevos y demás. Agregue la levadura al final, evitando el contacto con la sal o los líquidos.

7. Cierre la tapa (G) y conecte el enchufe a la toma eléctrica.
La pantalla (E) mostrará "3:10" con dos puntos fijos. El programa "1" se selecciona automáticamente.
8. Pulse el botón (D) para seleccionar el programa de cocción deseado.
9. Pulse el botón (C) para seleccionar el peso deseado (500g, 750g, 1000g).
No se puede ajustar el peso en los programas 8–19.
10. Seleccione el nivel de dorado (ligero, medio o intenso).
No se puede ajustar el dorado en los programas 8–19.
11. Si es necesario, ajuste el temporizador con los botones "+" o "-" (B).
El proceso comenzará después del tiempo establecido.
Si no ajusta un tiempo, la cocción comenzará de inmediato.
Tenga cuidado al usar el temporizador con ingredientes perecederos (como huevos, productos lácteos, etc.).
12. Pulse el botón de encendido/apagado (O). El aparato emitirá un pitido y comenzará a procesar los ingredientes
(si se ha configurado un temporizador, comenzará en el tiempo establecido).
Durante la cocción es posible que salga vapor por el ventilador debajo de la tapa (G): esto es perfectamente normal.
13. Si el programa incluye ingredientes adicionales (nueces, semillas, etc.), el aparato emitirá 10 pitidos para indicar que es el momento de abrir la tapa e incorporar los ingredientes restantes. Este momento varía según el programa.
14. Para detener el programa seleccionado, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
15. Cuando la pantalla (E) muestre "0:00", el proceso de cocción habrá finalizado.
El aparato emitirá 10 pitidos y cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" durante 1 hora. El símbolo ":" seguirá parpadeando (excepto en el programa de "Amasado").

16. Tras 1 hora, el modo “Mantener caliente” se desactiva automáticamente.
Para desactivarlo antes de los 60 minutos, pulse el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos.
17. Desenchufe el aparato y abra la tapa (G).
18. Con guantes de cocina, sujete firmemente la manija del molde (L), gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para liberarlo y retírelo (Fig. 5).
19. Deje enfriar antes de retirar el pan. Luego, con una espátula antiadherente, retire el pan comenzando por los bordes.
Si es necesario, voltee el molde sobre una rejilla o una superficie limpia y agite suavemente hasta que el pan se desprenda.

Advertencia

El molde se calienta mucho. Tenga mucho cuidado al manipularlo y use siempre guantes protectores. No utilice utensilios metálicos para extraer el pan del molde (L), para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.

INTERRUPCIONES DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si la interrupción del suministro eléctrico dura menos de 10 minutos, el programa continuará automáticamente una vez que se restablezca la energía.

Si la interrupción dura más de 15 minutos, el programa se detendrá y la pantalla volverá a los ajustes predeterminados.

En este caso, desconecte el aparato de la toma de corriente, deje que se enfríe, vacíe el molde, retire los ingredientes, límpielo y comience de nuevo.

CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce un error, la pantalla (E) puede mostrar los siguientes códigos de error:

H:HH – La temperatura en el molde es demasiado alta.

1. Mantenga presionado el botón de encendido/apagado (O) durante 3 segundos para detener el programa.
2. Desenchufe el aparato.
3. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe durante 10–20 minutos.
4. Reinicie el programa.

E:EO – El sensor de temperatura está desconectado o no funciona.

1. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente.
2. Encienda de nuevo el aparato.
3. Si aún no funciona, debe ser reparado.

Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para revisar el sensor.

EL TEMPORIZADOR

El uso más común del temporizador es programar la preparación del pan durante la noche para que esté listo por la mañana. Es posible programar hasta 15 horas de antelación con el temporizador. No utilice esta función para recetas que contengan leche fresca, yogur, queso, huevos, frutas, cebollas u otros ingredientes que puedan deteriorarse si se dejan varias horas en un entorno cálido y húmedo.

Decida a qué hora desea que esté listo el pan, por ejemplo, a las 6:00 a.m.

Verifique la hora en que inicia el programa, por ejemplo, a las 21:00.

Calcule la diferencia (en este caso, 9 horas).

Utilizando los botones “+” y “-” (B), el temporizador avanzará o retrocederá 10 minutos por cada pulsación. No es posible reducir el tiempo requerido por un programa.

CONSISTENCIA DE LA MASA

Revise la masa durante los primeros 5 minutos de amasado a través del visor (H). Debe formarse una bola de masa suave. Si no es así, puede que necesite revisar los ingredientes. Si es necesario abrir la tapa (G), hágalo solo durante el amasado o el reposo. En cualquier otro momento podría comprometer el resultado final.

Si la masa parece pegajosa o se adhiere a los lados del molde, espolvoree una cucharadita de harina a la vez. Si está demasiado seca, añada una cucharadita de agua caliente a la vez. También puede usar una espátula de madera o plástico para despegar suavemente los ingredientes adheridos a los laterales del molde.

Advertencia

No mantenga la tapa abierta más tiempo del necesario.

Espere a que la harina y el agua se integren completamente antes de añadir más.

Cierre la tapa (G) antes de que finalice el último amasado, de lo contrario el pan no subirá correctamente.

ALMACENAMIENTO DEL PAN

El pan comercial normalmente contiene aditivos (cloro, cal, colorantes minerales, sorbitol, soja, etc.). Su pan no contiene ninguno de estos, por lo tanto, no durará tanto como el pan industrial y su apariencia será distinta.

Tampoco tendrá el sabor típico del pan comercial, sino el sabor auténtico que debería tener siempre. Se recomienda consumir el pan recién hecho, pero se puede conservar durante dos días a temperatura ambiente, en una bolsa de polietileno de la que se haya eliminado todo el aire. Para congelar el pan casero, déjelo enfriar completamente, colóquelo en una bolsa de polietileno, extraiga todo el aire, ciérrela y congélalo.

CÓMO AÑADIR LOS INGREDIENTES

- Siga el orden indicado en la receta.
- Reserve los ingredientes adicionales (frutas, nueces, pasas, etc.) y agréguelos durante el segundo amasado, cuando el aparato emita 10 pitidos.
- Primero añada los ingredientes líquidos. Por lo general es agua, pero también puede incluir leche y/o huevos.
El agua debe estar tibia (37 °C), no caliente. Si está demasiado caliente o fría, evitará que la masa fermente.
- No utilice leche si programa el temporizador: podría cortarse antes de iniciar la preparación del pan.
- Añada el azúcar y la sal según indique la receta.
Incorpore los ingredientes líquidos como miel, jarabe, melaza, etc.
- Añada los ingredientes secos: harina, leche en polvo, hierbas y especias.
- Si utiliza el temporizador, no podrá añadir frutas o nueces más tarde, así que agréguelas ahora.
- Finalmente, agregue la levadura seca (o levadura química/bicarbonato).
Colóquela sobre el resto de ingredientes, nunca directamente en el agua, para evitar que se active antes de tiempo.

Importante:

Si usa el temporizador, es esencial mantener la levadura separada de los líquidos, de lo contrario, se activará, subirá y colapsará antes de que comience el proceso de horneado. El resultado será un pan duro, denso e incomible como un ladrillo. Se recomienda hacer un hueco en el centro de la harina y colocar allí la levadura.

HARINA

El tipo de harina que utilices es muy importante.

El elemento más relevante que contiene la harina es la proteína llamada gluten, que es el agente natural que le da a la masa la capacidad de moldearse y de retener el dióxido de carbono producido por la levadura.

Compra harinas que en el envase indiquen “TIPO 0” o “PARA PAN” (como la Manitoba), ya que esta última tiene un alto contenido en gluten.

OTRAS HARINAS PARA HACER PAN

Incluyen harina integral y de otros cereales. Aportan una excelente cantidad de fibra alimentaria, pero contienen menos gluten que la harina blanca “tipo 0”.

Esto significa que los panes integrales tienden a ser más pequeños y densos que los blancos. En términos generales, si en la receta sustituyes la harina blanca “tipo 0” por mitad de harina integral, puedes preparar un pan con sabor a integral pero con la textura del pan blanco.

LEVADURA

La levadura es un organismo vivo que se multiplica en la masa.

En presencia de humedad, alimento y calor, la levadura crece y libera dióxido de carbono, el cual forma burbujas que quedan atrapadas en la masa y la hacen crecer.

Entre los distintos tipos de levadura disponibles, se recomienda utilizar levadura seca activa. Esta se vende normalmente en sobres y no debe disolverse previamente en agua. También puedes encontrar levadura de acción rápida o especial para panificados, que son más potentes y pueden hacer que la masa suba un 50% más rápido que otras. Utilízalas solo con el programa “RÁPIDO”. La levadura seca es muy sensible a la humedad, así que no guardes sobres abiertos por más de un día.

Alternativamente, puedes usar levadura fresca en bloque:

1 g de levadura seca activa equivale a 3,5 g de levadura fresca.

Tabla de equivalencia entre levadura seca y levadura fresca

Seca (seca activa)		Fresca (levadura fresca)	
1/4 sobre	2g	1 cucharada	7g
1/2 sobre	4g	2 cucharadas	13g
3/4 sobre	6g	3 cucharadas	21g
1 sobre	7g	3.5 cucharadas	25g
1.5 sobres	10g	5 cucharadas	37g
2 sobres	14g	7 cucharadas	50g

INGREDIENTES LÍQUIDOS

El ingrediente líquido normalmente consiste en agua, leche o una mezcla de ambos. El agua hace que la corteza sea más crujiente. La leche la suaviza y mejora la textura. Existen opiniones variadas sobre cuál debe ser la temperatura del agua. Puedes decidirlo con la experiencia. El agua es otro ingrediente esencial para el pan. Generalmente, una temperatura de entre 20°C y 25°C es la más adecuada. Pero si deseas acelerar el proceso de panificación, el agua debe estar entre 45°C y 50°C. Es fundamental que el agua sea de buena calidad, preferiblemente embotellada, ya que el exceso de cal puede afectar negativamente el resultado. También puedes usar leche fresca o agua con 2% de leche en polvo, lo que mejora el sabor y el color de la corteza. Algunas recetas incluso mencionan zumo de frutas.

BAJO CONTENIDO EN GRASA

No utilices aceites, margarinas, etc., con bajo porcentaje de grasa. Estos productos contienen poca grasa, mientras que la receta requiere una cantidad mayor, por lo tanto, podrías no obtener el resultado deseado.

AZÚCAR

El azúcar activa y alimenta la levadura, permitiéndole crecer.

Aporta sabor, textura y ayuda a dorar la corteza.

Se puede sustituir el azúcar por miel, jarabe o melaza, siempre que ajustes la cantidad de líquido en la receta. No utilices edulcorantes artificiales, ya que no alimentan la levadura y algunos incluso pueden matarla.

SAL

La sal ayuda a controlar el crecimiento de la levadura. Un pan sin sal podría crecer demasiado y colapsar. Además, realza el sabor.

HUEVOS

Los huevos enriquecen el pan, lo hacen más nutritivo, aportan color y mejoran la forma y textura. Los huevos se cuentan como ingredientes líquidos, así que ajusta la cantidad de los otros líquidos si los añades. De lo contrario, la masa puede quedar demasiado líquida y no fermentar adecuadamente.

HIERBAS Y ESPECIAS

Se pueden añadir al inicio junto con los ingredientes principales.

Hierbas y especias como canela, jengibre, orégano, perejil y albahaca aportan sabor y mejoran la presentación. Úsalas en pequeñas cantidades (1–2 cucharaditas) para no cubrir el sabor del pan. Las hierbas frescas, como ajo y cebollino, contienen suficiente líquido para alterar el equilibrio de la receta, por lo que se debe ajustar el contenido de líquidos.

INGREDIENTES ADICIONALES

Los ingredientes adicionales (frutas, frutos secos, pasas, etc.)

solo deben añadirse en los programas que lo permitan.

Frutas y nueces secas deben cortarse en trozos pequeños. El queso debe rallarse.

El chocolate debe trocearse finamente (no en trozos grandes). No añadas más cantidad de la indicada en las recetas, ya que el pan podría no fermentar correctamente.

Ten cuidado con frutas y nueces frescas, ya que contienen líquidos (jugos y aceites), por lo tanto, ajusta la cantidad de ingredientes líquidos principales para compensar.

LOS PROGRAMAS

- En esta panificadora también se puede hacer pan con mezclas preparadas que se pueden comprar en el supermercado. Utiliza el programa correspondiente y presta atención a la cantidad de mezcla y a los posibles ingredientes adicionales necesarios.
- El aceite puede sustituirse por mantequilla derretida.
- Sigue el orden de la tabla para añadir los ingredientes.
- En todas las recetas puedes sustituir la harina con gluten por harina sin gluten, prestando atención a los otros ingredientes si se trata de personas con intolerancia al gluten.

Básico (1)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:55		3:00		3:05	
Agua	180ml		230ml		290ml	
Aceite	2 cucharadas	20g	3 cucharadas	30g	4 cucharadas	40g
Sal	1 cucharadita	3g	1½ cucharadita	4g	2 cucharaditas	5g
Azúcar	1 cucharadita	3g	1½ cucharadita	4g	2 cucharaditas	5g
Harina blanca	2½ tazas	345g	3 tazas	445g	3½ tazas	525g
Harina integral	½ taza	60g	1 taza	80g	1 taza	100g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan rápido (2)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	1:55		2:00		2:05	
Agua	140ml		190ml		230ml	
Aceite	2 cucharadas	26g	2½ cucharadas	33g	3 cucharadas	39g
Sal	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	1 cucharada	26g	2 cucharadas	30g	3 cucharadas	39g
Harina blanca	2 vasos	290g	2½ vasos	360g	3 vasos	435g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan dulce (3)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:40		3:45		3:50	
Agua	120ml		160ml		200ml	
Aceite	1½ cucharadas	20g	2 cucharadas	26g	2½ cucharadas	32g
Sal	½ cucharadita	2g	½ cucharadita	2g	½ cucharadita	2g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	1 cucharada	26g	2 cucharadas	30g	3 cucharadas	39g
Leche desnatada	¼ vaso	35g	½ vaso	47g	¾ vaso	70g
Harina blanca	2 vasos	290g	2¾ vasos	380g	3½ vasos	500g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan francés (4)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:55		4:00		4:05	
Agua	180ml		260ml		320ml	
Aceite	1 cucharada	10g	1½ cucharadas	15g	2 cucharadas	20g
Sal	2 cucharadas	12g	2½ cucharadas	15g	3 cucharadas	18g
Azúcar	1½ cucharada	23g	1½ cucharada	23g	2 cucharadas	30g
Harina blanca	2¼ vasos	300g	2¾ vasos	400g	3½ vasos	500g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan integral (5)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:55		4:00		4:05	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharadas	26g	2½ cucharadas	38g	3 cucharadas	45g
Sal	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar moreno	1¼ cucharada	20g	2 cucharadas	26g	3 cucharadas	39g
Harina blanca	1 vaso	145g	1½ vasos	180g	2 vasos	220g
Harina integral	1 vaso	145g	1½ vasos	180g	2 vasos	220g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan de centeno (6)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:25		3:30		3:35	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharadas	26g	2½ cucharadas	38g	3 cucharadas	45g
Sal	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar moreno	1¼ cucharada	20g	2 cucharadas	26g	3 cucharadas	39g
Harina blanca	1 vaso	145g	1½ vasos	180g	2 vasos	220g
Harina de centeno	1 vaso	145g	1½ vasos	180g	2 vasos	220g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan sin gluten (7)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	3:25		3:30		3:35	
Agua	180ml		220ml		270ml	
Aceite	2 cucharadas	26g	2½ cucharadas	33g	3 cucharadas	45g
Sal	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	2 cucharadas	30g	2 cucharadas	26g	3 cucharadas	39g
Harina sin gluten	1¼ vasos	255g	2 vasos	290g	2¼ vasos	325g
Harina de maíz	¼ vaso	35g	½ vaso	70g	¾ vaso	110g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan de arroz (8)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	2:40		2:45		2:50	
Agua	150ml		190ml		240ml	
Aceite	2 cucharadas	26g	2½ cucharadas	38g	3 cucharadas	39g
Sal	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Huevo	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g	1 huevo entero	60g
Azúcar	1 cucharada	15g	2 cucharadas	30g	2 cucharadas	30g
Harina con alto contenido en gluten	2 vasos	290g	2½ vasos	360g	3 vasos	435g
Arroz cocido	¼ vaso		½ vaso		½ vaso	
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Pan de molde (9)

Peso	500g		750g		1000g	
Tiempo	4:55		5:00		5:05	
Agua	210ml		250ml		300ml	
Aceite	½ cucharada	6g	¾ cucharada	10g	1½ cucharadas	15g
Sal	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Azúcar	¾ cucharadita	3g	¾ cucharadita	4g	1 cucharadita	5g
Harina	2 vasos	290g	2½ vasos	360g	3 vasos	435g
Levadura	1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca		1 cubo de levadura fresca o 1 cucharada (7 g) de levadura seca	

Masa para dulces (10)

Tiempo	2:20
Aceite vegetal	3 cucharadas
Huevos	4 huevos enteros
Azúcar	130g
Harina leudante	150g
Polvo de natillas (opcional)	2 cucharadas
Nota: la cantidad de azúcar puede ajustarse según tu gusto.	

Masa 100% integral (11)

Tiempo	3:10
Azúcar	2 cucharadas
Aceite	2 cucharadas
Sal	1½ cucharaditas
Agua	380ml
Harina integral	600g
Levadura	1 bloque de levadura fresca (25g) o 1 sobre de levadura en polvo

Masa 70% integral (11)

Tiempo	3:10
Harina blanca	175g
Azúcar	2 cucharadas
Aceite	2 cucharadas
Sal	1½ cucharaditas
Agua	370ml
Harina integral	425g
Levadura	1 bloque de levadura fresca (25g) o 1 sobre de levadura en polvo

Masa para pizza (12)

Tiempo	0:45
Agua	170ml
Sal	1 cucharada
Aceite de oliva	1 cucharada
Harina blanca	300g
Levadura	1 bloque de levadura fresca (25g) o 1 sobre de levadura en polvo

Masa fermentada (13)

Tiempo	1:30
Agua	350ml
Sal	1½ cucharaditas
Aceite de oliva	2 cucharadas
Azúcar	2 cucharadas
Harina blanca	600g
Levadura	1 bloque de levadura fresca (25g) o 1 sobre de levadura en polvo

Función de mezcla (14–15)

Tiempo	de 8 a 45 minutos (tiempo ajustable)
Levadura	1¼ cucharadas
Harina blanca	560g
Aceite	2 cucharadas
Sal	1 cucharada
Azúcar	2 cucharadas
Agua	330ml

Esta función se puede utilizar para preparar la masa del pan que se horneará más tarde. Por lo tanto, es solo una función para hacer masa, no para hornear el pan.

El programa 14 tiene un tiempo preestablecido de 15 minutos.

El programa 15 es la versión “Extendida” del programa 14, con tiempo ajustable entre 8 y 45 minutos usando los botones “+” y “-”.

Mermelada (16)

Tiempo	1:20
Pulpa de fruta	300g
Azúcar	150g
Zumo de limón	½ limón
Se recomienda esperar 20 minutos antes de añadir el azúcar, que debe incorporarse poco a poco.	

Yogur (17)

Tiempo	8:00 (ajustable de 6:00 a 10:00 con el botón "Ajuste de peso")
Leche entera	1000ml
Yogur natural	100ml (o un vaso de yogur)
Azúcar	60g

Descongelar (18)

Tiempo	00:30 (ajustable de 0:10 a 2:00)
El aparato mantiene una temperatura aproximada de 50°C para descongelar el producto. El tiempo se ajusta con los botones "+" y "-".	

Cocinar (19)

Tiempo	00:30 (ajustable de 0:10 a 1:30)
Para el horneado general de una masa ya preparada. La mezcla solo se hornea, no se mezcla ni se bate más. La temperatura se mantiene alrededor de 150°C. El tiempo se ajusta con los botones "+" y "-".	

CUIDADO Y LIMPIEZA

Advertencia

- No sumerja el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos. Límpielo con un paño húmedo.
- Asegúrese de que el cable esté desconectado antes de limpiar.
- Incluso cuando no esté en uso, desenchufe el aparato antes de insertar o retirar piezas o de limpiarlo.
- Deje que se enfríe completamente antes de proceder a la limpieza.
- Nunca utilice utensilios metálicos para extraer nada del molde, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Nunca utilice utensilios metálicos para sacar el pan del molde (L), para evitar dañar el revestimiento antiadherente.

Instrucciones de limpieza

1. Limpie el molde (L) frotando el interior y el exterior con un paño húmedo.
2. Si la pala amasadora (I) no se desprende del eje motor, llene el molde con agua caliente y déjelo actuar durante unos 30 minutos. Luego, limpie la pala suavemente con un paño húmedo.
3. Lave el vaso medidor (M) y la cuchara medidora (N) con agua caliente y jabón.
4. Limpie todas las demás superficies, internas y externas, con un paño húmedo.

Si es necesario, utilice una pequeña cantidad de detergente líquido, pero asegúrese de enjuagar bien, ya que los residuos de detergente pueden afectar negativamente el resultado de su próximo pan.

NOTA: No utilice materiales abrasivos ni utensilios afilados para limpiar la panificadora ni ninguna de sus partes.

NOTA: Deje secar completamente todas las piezas y superficies antes de volver a usar el aparato.

ESPECIFICACIONES

Tensión/Frecuencia nominal: 230–240V~50–60Hz

Potencia nominal: 550W

GARANTÍA

En el improbable caso de que tenga un problema con su aparato Brabantia, tenga en cuenta que dispone de una garantía de 2 años.

Para cualquier consulta, póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto.

Exclusiones de la garantía

La garantía no será válida si:

1. El producto no ha sido instalado, operado o mantenido de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
2. El producto ha sido utilizado con fines distintos a los previstos.
3. El daño o mal funcionamiento del producto ha sido causado por alguno de los siguientes motivos:
 - Voltaje incorrecto
 - Accidentes (incluyendo daños por líquidos o humedad)
 - Uso indebido o abuso del producto
 - Instalación incorrecta o defectuosa
 - Problemas en la red eléctrica, incluyendo sobretensiones o daños por rayos
 - Infestación por insectos
 - Manipulación o modificación del producto por personas no autorizadas
 - Exposición a materiales anormalmente corrosivos
 - Inserción de objetos extraños en el aparato
 - Uso con accesorios no aprobados por Brabantia

**POR FAVOR, CONSULTE Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.
DEBIDO A LA EVOLUCIÓN CONTINUA DEL PRODUCTO,
LAS ESPECIFICACIONES PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO.**

DESECHO ECOLÓGICO



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con los residuos domésticos comunes. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por una eliminación inadecuada, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para desechar su aparato correctamente, llévalo a su punto limpio o centro de reciclaje local. También puede contactar con su ayuntamiento para obtener información sobre centros de reutilización cercanos. Haga que este producto sea seguro para el reciclaje.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av denna apparat ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive men inte begränsat till följande:

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REF-ERENS

1. Läs noggrant alla instruktioner innan du använder brödmaskinen för första gången och spara dem för framtida bruk.
2. Ta bort och kassera på ett säkert sätt allt förpackningsmaterial och reklamlappar innan brödmaskinen används för första gången.
3. För att eliminera kvävningsrisk för små barn, ta bort och kassera det skydd som sitter på elproppen.
4. Placera inte brödmaskinen nära kanten på bänkskiva, diskbänk eller bord under användning.
5. Kontrollera att ytan är plan, ren och fri från vatten eller andra ämnen.
6. Placera inte brödmaskinen på eller nära en varm gas- eller elspis eller i närheten av en uppvärmd ugn.
7. Använd alltid brödmaskinen på en torr, stabil och värmetålig yta. Använd inte på tygtäckta ytor, nära gardiner eller andra lättantändliga material.
8. Lämna minst 20 cm fritt utrymme runt brödmaskinen för att förhindra överhettning.
9. Placera brödmaskinen minst 20 cm från gardiner, dukar eller andra värmekänsliga material vid användning.
10. Använd inte brödmaskinen på ett diskställ.
11. Kontrollera alltid att brödmaskinen är rätt monterad innan den ansluts till eluttag och startas.
12. Om brödmaskinen inte ska användas under en längre tid, koppla ur den från eluttaget.
13. Locket och utsidan kan bli heta under användning.
14. Brödmaskinen är inte avsedd att styras med extern timer eller fjärrkontroll.
15. Rör inte vid heta ytor. Låt maskinen svalna innan du rengör delarna.
16. Temperatur på tillgängliga ytor kan vara hög både under och efter användning.
17. Ångutsläppet är mycket varmt under gräddning. Placera inget ovanpå locket.
18. Täck inte över ventilationsöppningarna under användning.
19. Använd grytvantar vid hantering av varmt bröd eller innehåll från bakformen.
20. Var försiktig vid upphållning av sylt, den är extremt het.
21. Lägg inga ingredienser direkt i bakrummet – använd endast bakformen.
22. Överskrid inte de mängder mjöl och jäsmedel som anges i recepten.
23. Stoppa inte in fingrar eller händer i maskinen under drift. Undvik kontakt med rörliga delar.
24. Stäng av maskinen och dra ur kontakten innan rengöring eller om den inte används.
25. Sänk inte ner bakformen i vatten, då det kan påverka drivaxelns funktion. Rengör endast insidan.
26. Låt inte locket stå öppet under längre tid.
27. Se alltid till att knådningsbladet tas bort från den färdiga limpan innan du skär i den.
28. Placera inte brödmaskinen i direkt solljus – detta kan orsaka blekning eller missfärgning.
29. Håll insidan och utsidan av brödmaskinen rena. Följ rengöringsanvisningarna i denna bok.
30. Stäng alltid av maskinen med strömbrytaren, dra ut sladden och låt den svalna helt innan rengöring, flyttning eller förvaring.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ELEKTRISKA APPARATER

- Rulla alltid ut hela sladden innan användning.
- Anslut endast till eluttag med 230V eller 240V.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bänken eller bordet, röra heta ytor eller bli trasslig.
- För att skydda mot elchock, sänk inte ner sladden, stickkontakten eller brödmaskinen i vatten eller andra vätskor – om inte rengöringsinstruktionerna specifikt tillåter detta.
- Brödmaskinen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller utan erfarenhet, såvida de inte övervakas av en ansvarig person.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med apparaten.
- Det rekommenderas att brödmaskinen kontrolleras regelbundet. Använd den inte om sladd, kontakt, koppling eller apparat är skadad.
- Underhåll annat än rengöring ska utföras av auktoriserad servicetekniker.
- Brödmaskinen är endast för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål. Använd inte i fordon eller båtar.
- Använd inte utomhus.
- Felaktig användning kan orsaka personskada.

FÖRSIKTIGHET

Locket och den yttre ytan kan bli heta när brödmaskinen är i drift. Temperaturen på tillgängliga ytor kan vara hög under användning.

VARNING

Ångutsläppen blir mycket heta under gräddning.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK – SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer såsom: personalutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, lantbrukshus, av gäster i hotell, motell och andra boendeformer av hemmakaraktär; bed & breakfast-liknande miljöer.

HET YTA:



Områden märkta med symbolen för het yta kan vara heta under och efter användning. Var försiktig vid beröring av dessa områden, då det finns risk för brännskador. Använd skyddshandskar om möjligt.

**ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK –
INTE AVSEDD FÖR KOMMERSIELLT BRUK**

BESKRIVNING AV BRÖDMASKINEN (FIG.1)

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------|
| A | Maskinens hölje | H | Insynsfönster |
| B | Knappar för att öka/minska timer | I | Knådningsblad |
| C | Knapp för viktinställning | L | Bakform |
| D | Knapp för programinställning | M | Måttbägare |
| E | Display (fig. 2) | N | Måttsked |
| F | Ventilationsöppningar | O | På/Av-knapp |
| G | Lock | P | Bryngradsinställning |

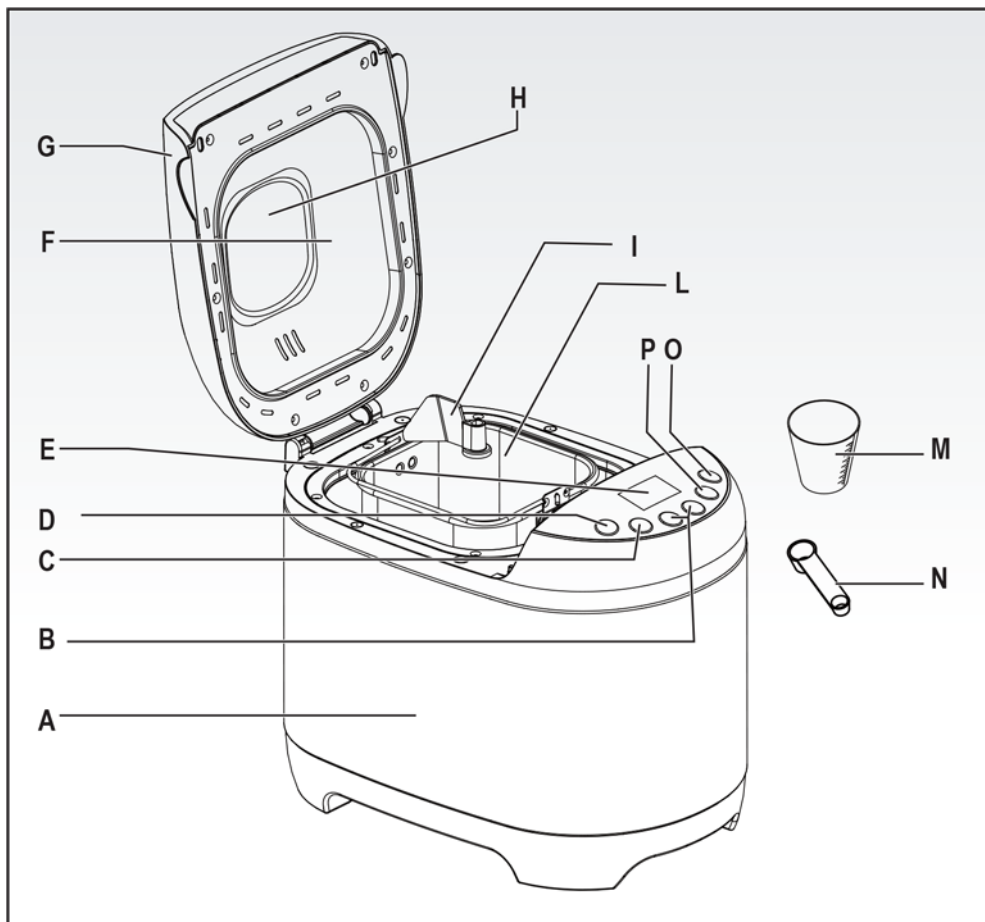
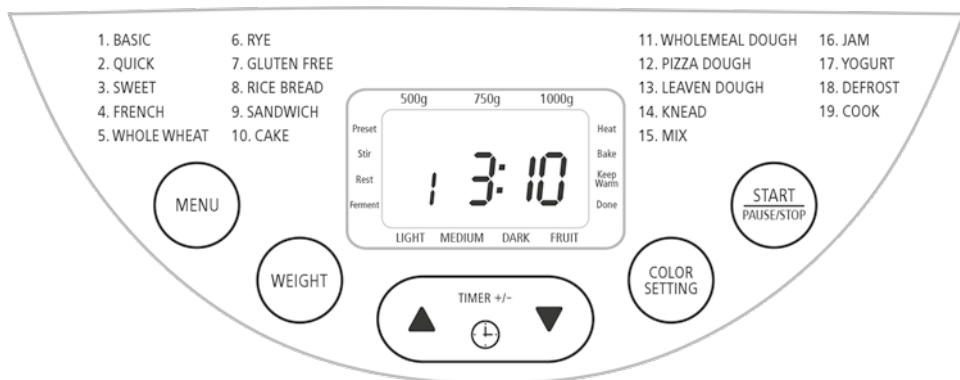


Fig. 1

DISPLAY (FIG.2)



KORT OM BRÖDBAKMASKINER

Din apparat är designad för att spara tid och arbete. Dess största fördel är att alla moment – knådning, jäsning och gräddning – sker på ett och samma ställe.

Om du följer instruktionerna och förstår några grundläggande principer, kommer din brödmaskin regelbundet att ge utmärkta resultat.

Det viktigaste momentet i bakningsprocessen är det noggranna valet av ingredienser.

FÖRE ANVÄNDNING

1. Tvätta och torka alla delar enligt instruktionerna i avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL".
2. Kör maskinen i "bakläge" utan innehåll i cirka 10 minuter. Låt den svalna och rengör sedan igen.

Varning:

Vid första uppvärmning kan det komma rök eller lukt av bränt. Detta är normalt och försvinner efter några sekunder.

BRUKSANVISNING

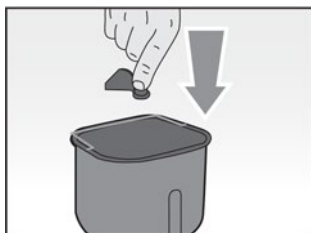


Fig. 3

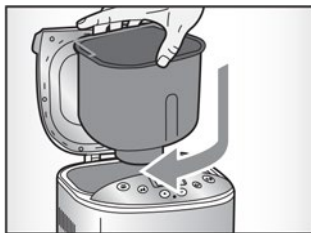


Fig. 4

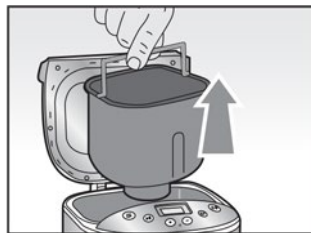


Fig. 5

3. Tvätta och torka noggrant alla komponenter.
4. Montera knådningsbladet (I) på axeln inuti bakformen (L) (Fig. 3).
5. Mät upp ingredienserna med den medföljande måttbägaren (M) eller skeden (N), eller väg dem och häll i bakformen (L).
6. Placera bakformen på sin plats i maskinen och vrid den medurs för att låsa fast den (Fig. 4).

Varning:

Det är viktigt att följa ordningsföljden på ingredienserna enligt receptet.

Vanligtvis: först vätska, sedan mjöl, ägg och andra ingredienser.

Tillsätt jästen sist och se till att den inte kommer i kontakt med salt eller vätska.

7. Stäng locket (G) och anslut elsladden. Displayen (E) visar "3:10" med två fasta punkter. Maskinen är automatiskt inställd på program "1".
8. Tryck på knappen (D) för att välja önskat bakprogram.
9. Tryck på knappen (C) för att välja vikt (500g, 750g, 1000g). Viktval gäller inte för program 8–19.
10. Välj bryngrad: ljus, medium eller mörk. Gäller inte för program 8–19.
11. Vid behov, ställ in timern med knapparna "+" och "-" (B). Maskinen startar efter inställd tid.
Om ingen tid anges, startar bakningen direkt.
Var försiktig vid användning av timer om du använder lättfördärliga ingredienser (som ägg, mejeriprodukter osv.).
12. Tryck på På/Av-knappen (O). Maskinen piper och börjar bearbeta ingredienserna (om timer är inställd, startar processen vid inställd tid).
Under gräddning kan ånga komma ut från fläkten under locket (G) – detta är helt normalt.
13. Om programmet tillåter extra ingredienser (t.ex. nötter, frön), piper maskinen 10 gånger när det är dags att öppna locket och tillsätta dem.
Tidpunkten varierar beroende på programmet.
14. För att stoppa det valda programmet, håll inne På/Av-knappen (O) i 3 sekunder.
15. När displayen (E) visar "0:00" är bakningen klar.
Maskinen piper 10 gånger och går automatiskt in i "varmhållningsläge" i 1 timme. Symbolen ":" blinkar fortsatt (gäller ej programmet "Knådning").
16. Efter 1 timme avslutas varmhållningsläget automatiskt.
För att avsluta det tidigare, håll inne På/Av-knappen (O) i 3 sekunder.
17. Dra ur kontakten och öppna locket (G).
18. Använd grytvantar och greppa handtaget på bakformen (L), vrid motsols för att lossa och ta ut den (Fig. 5).

19. Låt brödet svalna innan du tar ut det. Använd en non-stick-spatel och lossa försiktigt brödet från sidorna.
Om det behövs, vänd formen upp och ner över ett galler eller en ren yta och skaka försiktigt tills brödet lossnar.

Varning:

Bakformen blir mycket varm. Var mycket försiktig vid hantering och använd alltid skyddshandskar.

Använd aldrig metallredskap för att ta ut brödet från formen (L), då detta kan skada den non-stick-beläggning som finns invändigt.

STRÖMAVBROTT

Om ett strömavbrott varar mindre än 10 minuter fortsätter programmet automatiskt när strömmen är återställd.

Om avbrottet varar längre än 15 minuter avbryts programmet och displayen återställs till grundinställningarna.

I så fall: koppla ur apparaten från eluttaget, låt den svalna, töm bakformen, ta bort ingredienserna, rengör och starta om programmet.

FELKODER

Om ett fel uppstår kan skärmen (E) visa följande felkoder:

H:HH – Temperaturen i bakformen är för hög.

1. Håll in strömbrytaren (O) i 3 sekunder för att stoppa programmet.
2. Dra ut kontakten ur eluttaget.
3. Öppna locket och låt apparaten svalna i 10–20 minuter.
4. Starta om programmet.

E:EO – Temperatursensorn är bortkopplad eller fungerar inte.

1. Stäng av apparaten och dra ur kontakten.
2. Starta apparaten igen.
3. Om apparaten fortfarande inte fungerar, måste den repareras.
Lämna in den till ett auktoriserat servicecenter för att kontrollera sensorn.

TIMERN

Den vanligaste användningen av timern är att förbereda brödet under natten så att det är klart på morgonen. Det går att programmera upp till 15 timmar i förväg med timern. Använd inte timern för degar som innehåller färsk mjölk, yoghurt, ost, ägg, frukt, lök eller andra lättfördärliga ingredienser – dessa kan förstöras om de lämnas i en varm och fuktig miljö under flera timmar.

Bestäm när du vill att brödet ska vara klart, t.ex. kl. 06:00.

Kolla vad klockan är när du startar programmet, t.ex. kl. 21:00.

Räkna ut tidsintervallet (i detta fall 9 timmar).

Med knapparna "+" och "-" (B) justerar du tiden 10 minuter åt gången.

Det är inte möjligt att minska den förinställda baktiden för ett program.

DEGENS KONSISTENS

Titta på degen under de första 5 minuterna av knådningen via fönstret (H).

En slät degboll bör ha bildats. Om inte, kan du behöva justera ingredienserna.

Om det är nödvändigt att öppna locket (G), gör det under knådning eller vilotid – inte vid andra tillfällen, då resultatet kan påverkas.

Om degen verkar klibbig eller fastnar vid formens väggar, tillsätt 1 tesked mjöl i taget.

Om degen är för torr, tillsätt 1 tesked varmt vatten i taget.

Du kan försiktigt skrapa ned ingredienser från väggarna med en trä- eller plastspatel.

Varning:

Lämna inte locket öppet längre än nödvändigt.

Vänta tills mjölet/vattnet absorberats innan du tillsätter mer.

Stäng locket (G) innan sista knådningen är klar – annars kommer brödet inte att jäsa korrekt.

FÖRVARING AV BRÖDET

Det bröd som säljs i butik innehåller ofta tillsatser (klor, kalk, färgämnen, sorbitol, soja, etc.). Ditt hembakade bröd innehåller inga sådana tillsatser – därför håller det inte lika länge, ser annorlunda ut och har inte samma smak.

Istället har det smaken som bröd bör ha.

Det är bäst att äta brödet nybakat, men det kan förvaras i två dagar i rumstemperatur i en plastpåse (polyetenpåse) där luften avlägsnats.

För att frysa in brödet: låt det svalna, lägg det i en polyetenpåse, pressa ut all luft, förslut påsen och frys in.

HUR DU TILLSÄTTER INGREDIENSER

- Följ ordningsföljden i receptet.
- Lägg till extra ingredienser (frukt, nötter, russin etc.) separat, och tillsätt dem under den andra knådningen när apparaten piper 10 gånger.
- Börja alltid med att tillsätta vätskor. Vanligtvis är det vatten, men det kan även inkludera mjölk och/eller ägg.
Vattnet bör vara ljummet (ca 37 °C) – inte för varmt eller kallt, då jästen annars påverkas negativt.
- Använd inte mjölk med timern, då den kan surna innan bakningen startar.
- Tillsätt socker och salt enligt receptet. Lägg sedan till flytande ingredienser som honung, sirap, melass etc.
- Tillsätt de torra ingredienserna (mjöl, mjölkpulver, örter och kryddor).
- Om du använder timern är det inte möjligt att tillsätta frukt eller nötter senare – gör det nu istället.
- Tillsätt till sist torrjäst (eller bakpulver/bikarbonat). Lägg den ovanpå övriga ingredienser – inte i vätskan, annars börjar jäsningen för tidigt.

Viktigt:

Om du använder timern måste jästen hållas separerad från vätskorna, annars aktiveras den för tidigt och jäser samt sjunker ihop innan bakningen börjar. Resultatet blir ett hårt, kompakt och oätligt bröd – som en tegelsten.

Vi rekommenderar att göra en liten grop i mitten av mjölet och placera jästen där.

MJÖL

Typen av mjöl du använder är mycket viktig.

Det viktigaste ämnet i mjölet är proteinet gluten, som ger degen dess elasticitet och förmåga att hålla kvar koldioxiden som jästen producerar.

Köp mjöl där det står "TYP 0" eller "FÖR BRÖD" (t.ex. Manitoba) på förpackningen – det sistnämnda har ett högt gluteninnehåll.

ANDRA MJÖLSORTER FÖR BRÖD

Dessa inkluderar fullkornsmjöl och andra spannmål.

De innehåller mycket kostfiber men har lägre glutenhalt än vitt mjöl av "typ 0".

Detta innebär att fullkornsbröd tenderar att bli mindre och tätare än vitt bröd.

I allmänna termer kan du, om du ersätter hälften av det vita mjölet i ett recept med fullkornsmjöl, få ett bröd med smaken av fullkorn men texturen av vitt

JÄST

Jäst är en levande organism som förökar sig i degen.

I närvaro av fukt, näring och värme växer jästen och frigör koldioxid.

Denna gas bildar bubblor som fångas i degen och får den att jäsa och växa.

Bland de olika jästtyper som finns rekommenderas torkad aktiv jäst.

Den säljs normalt i påsar och ska inte lösas upp i vatten i förväg.

Du kan också hitta snabbverkande jäst eller jäst för bakmaskiner – dessa jäser degen upp till 50 % snabbare.

Använd dem endast med inställningen "snabbprogram".

Torkad jäst i påse är mycket känslig för fukt, så öppnade påsar bör inte sparas längre än en dag.

Alternativt kan du använda färsk jäst:

1 g torkad aktiv jäst motsvarar ca 3,5 g färsk jäst.

Jämförelsetabell för torkad och färsk jäst

	Torkad jäst		Färsk jäst
1/4 påse	2g	1 matsked	7g
1/2 påse	4g	2 matskedar	13g
3/4 påse	6g	3 matskedar	21g
1 påse	7g	3.5 matskedar	25g
1.5 påse	10g	5 matskedar	37g
2 påsar	14g	7 matskedar	50g

VÄTSKEBASERADE INGREDIENSER

Den vätska som används är vanligtvis vatten, mjölk eller en blandning av båda.

Vatten ger en krispigare skorpa, medan mjölk gör brödet mjukare och mer saftigt.

Det råder delade meningar om optimal vattentemperatur.

Du får själv avgöra vad som fungerar bäst med erfarenhet.

Generellt är en vattentemperatur på 20–25 °C bäst för normal bakning.

Vill du snabba upp processen, bör vattnet vara 45–50 °C.

Det är viktigt att vattnet håller god kvalitet – gärna flaskvatten, eftersom kalkrikt vatten kan försämra bakresultatet.

Du kan också använda färsk mjölk eller vatten med 2 % mjölkpulver för bättre smak och finare skorpa. Vissa recept använder även fruktjuice.

LÅGT FETTINNEHÅLL

Använd inte oljor, margariner etc. med låg fetthalt.

Dessa innehåller för lite fett i förhållande till receptet och kan ge ett sämre resultat.

SOCKER

Socker aktiverar och matar jästen så att den växer. Det bidrar också till smak, textur och ger färg åt skorpan. Du kan ersätta socker med honung, sirap eller melass, så länge du justerar mängden vätska i receptet. Använd inte konstgjorda sötningsmedel, eftersom de varken matar jästen eller kan till och med döda den.

SALT

Salt hjälper till att kontrollera jäsningen. Bröd utan salt kan jäsa för mycket och sedan sjunka ihop. Salt förbättrar dessutom smaken.

ÄGG

Ägg gör brödet rikare, mer näringsrikt, ger färg och struktur.

Eftersom ägg räknas som vätska i recepten, bör du justera övriga vätskor när du tillsätter dem. Annars kan degen bli för lös och inte jäsa korrekt.

ÖRTER OCH KRYDDOR

De kan tillsättas från början tillsammans med huvudingredienserna.

Kryddor som kanel, ingefära, oregano, persilja och basilika tillför smak och förbättrar utseendet. Använd små mängder (1–2 teskedar) så att de inte dominerar smaken.

Färska örter som vitlök och gräslök innehåller vätska och kan störa balansen i receptet, så justera vätskemängden därefter.

TILLSATTA INGREDIENSER

Tillsatser (t.ex. frukt, nötter, russin) kan endast användas i program som tillåter det. Torkad frukt och nötter ska hackas i små bitar, ost bör rivas, choklad ska hackas fint (ej stora bitar).

Överskrid inte mängderna i recepten – det kan påverka jäsningen negativt.

Tänk också på att färsk frukt och nötter innehåller vätska (saft och olja) – anpassa vätskemängden därefter.

PROGRAMINSTÄLLNINGAR

- Denna brödmaskin kan även användas för att baka bröd med färdiga brödmixer som kan köpas i mataffären. Använd det tillhörande programmet och var noga med mängden mix samt eventuellt nödvändiga extra ingredienser.
- Olja kan ersättas med smält smör.
- Följ ordningen i tabellen när du tillsätter ingredienserna.
- I alla recept kan mjöl med högt gluteninnehåll bytas ut mot glutenfritt mjöl, men var då extra noggrann med övriga ingredienser, särskilt vid glutenintolerans.

Grundbröd (1)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	2:55		3:00		3:05	
Vatten	180ml		230ml		290ml	
Olja	2 msk	20g	3 msk	30g	4 msk	40g
Salt	1 tsk	3g	1½ tsk	4g	2 tsk	5g
Socker	1 tsk	3g	1½ tsk	4g	2 tsk	5g
Vetemjöl	2½ koppar	345g	3 koppar	445g	3½ koppar	525g
Fullkornsmjöl	½ kopp	60g	1 kopp	80g	1 kopp	100g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Snabbt bröd (2)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	1:55		2:00		2:05	
Vatten	140ml		190ml		230ml	
Olja	2 msk	26g	2½ msk	33g	3 msk	39g
Salt	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Socker	1 msk	26g	2 msk	30g	3 msk	39g
Vetemjöl	2 glas	290g	2½ glas	360g	3 glas	435g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Sötat bröd (3)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	3:40		3:45		3:50	
Vatten	120ml		160ml		200ml	
Olja	1½ msk	20g	2 msk	26g	2½ msk	32g
Salt	½ tsk	2g	½ tsk	2g	½ tsk	2g
Ägg	1 helt ägg	60g	1 helt ägg	60g	1 helt ägg	60g
Socker	1 msk	26g	2 msk	30g	3 msk	39g
Skummjolk	¼ glas	35g	½ glas	47g	¾ glas	70g
Vetemjöl	2 glas	290g	2¼ glas	380g	3½ glas	500g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Franskt bröd (4)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	3:55		4:00		4:05	
Vatten	180ml		260ml		320m	
Olja	1 msk	10g	1½ msk	15g	2 msk	20g
Salt	2 msk	12g	2½ msk	15g	3 msk	18g
Socker	1½ msk	23g	1½ msk	23g	2 msk	30g
Vetemjöl	2¼ glas	300g	2¼ glas	400g	3½ glas	500g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Fullkornsbröd (5)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	3:55		4:00		4:05	
Vatten	180ml		220ml		270ml	
Olja	2 msk	26g	2½ msk	38g	3 msk	45g
Salt	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Farinsocker	1¼ msk	20g	2 msk	26g	3 msk	39g
Vetemjöl	1 glas	145g	1½ glas	180g	2 glas	220g
Fullkornsmjöl	glas	145g	1½ glas	180g	2 glas	220g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Rågbröd (6)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	3:25		3:30		3:35	
Vatten	180ml		220ml		270ml	
Olja	2 msk	26g	2½ msk	38g	3 msk	45g
Salt	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Farinsocker	1¼ msk	20g	2 msk	26g	3 msk	39g
Vetemjöl	1 glas	145g	1½ glas	180g	2 glas	220g
Rågmjöl	1 glas	145g	1½ glas	180g	2 glas	220g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Glutenfritt bröd (7)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	3:25		3:30		3:35	
Vatten	180ml		220ml		270ml	
Olja	2 msk	26g	2½ msk	33g	3 msk	45g
Salt	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Socker	2 msk	30g	2 msk	26g	3 msk	39g
Glutenfritt mjöl	1¼ glas	255g	2 glas	290g	2¼ glas	325g
Majsmjöl	¼ glas	35g	½ glas	70g	¾ glas	110g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Risbröd (8)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	2:40		2:45		2:50	
Vatten	150ml		190ml		240ml	
Olja	2 msk	26g	2½ msk	38g	3 msk	39g
Salt	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Ägg	1 helt ägg	60g	1 helt ägg	60g	1 helt ägg	60g
Socker	1 msk	15g	2 msk	30g	2 msk	30g
Vetemjöl med hög glutenhalt	2 glas	290g	2½ glas	360g	3 glas	435g
Kokt ris	¼ glas		⅓ glas		½ glas	
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Formfranska (9)

Vikt	500g		750g		1000g	
Tid	4:55		5:00		5:05	
Vatten	210ml		250ml		300ml	
Olja	½ msk	6g	¾ msk	10g	1½ msk	15g
Salt	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Socker	¾ tsk	3g	¾ tsk	4g	1 tsk	5g
Vetemjöl	2 glas	290g	2½ glas	360g	3 glas	435g
Jäst	1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst		1 kub färsk jäst (25 g) eller 1 matsked (7 g) torrjäst	

Söt deg (10)

Tid	2:20
Vegetabilisk olja	3 msk
Ägg	4 hela ägg
Socker	130g
Självjäsande mjöl	150g
Vaniljkrämspulver (valfritt)	2 msk
Mängden socker kan justeras efter smak.	

100 % fullkornsdeg (11)

Tid	3:10
Socker	2 msk
Olja	2 msk
Salt	1½ tsk
Vatten	380 ml
Fullkornsmjöl	600 g
Jäst	1 färsk jästkub (25 g) eller 1 påse bakpulver

70 % fullkornsdeg (11)

Tid	3:10
Vetemjöl	175 g
Socker	2 msk
Olja	2 msk
Salt	1½ tsk
Vatten	370 ml
Fullkornsmjöl	425 g
Jäst	1 färsk jästkub (25 g) eller 1 påse bakpulver

Pizzadeg (12)

Tid	0:45
Vatten	170 ml
Salt	1 msk
Olivolja	1 msk
Vetemjöl	300 g
Jäst	1 färsk jästkub (25 g) eller 1 påse bakpulver

Jästdeg (13)

Tid	1:30
Vatten	350 ml
Salt	1½ tsk
Olivolja	2 msk
Socker	2 msk
Vetemjöl	600 g
Jäst	1 färsk jästkub (25 g) eller 1 påse bakpulver

Blandningsfunktion (14–15)

Tid	8 till 45 minuter (justerbar)
Jäst	1¼ msk
Vetemjöl	560 g
Olja	2 msk
Salt	1 msk
Socker	2 msk
Vatten	330 ml

Denna funktion kan användas för att göra degen till bröd som kan bakas senare. Det är alltså enbart en degfunktion, inte en bakfunktion.

Program 14 har en standardtid på 15 minuter.

Program 15 är en "förlängd version" av program 14 och tiden kan justeras mellan 8 och 45 minuter med knapparna "+" och "-".

Sylt (16)

Tid	1:20
Fruktmassa	300 g
Socker	150 g
Citronsaft	½ citron
Det rekommenderas att vänta 20 minuter innan du tillsätter sockret – tillsätt det lite i taget.	

Yoghurt (17)

Tid	8:00 (justerbar från 6:00 till 10:00 med knappen "Viktinställning")
Standardmjölk	1000 ml
Naturell yoghurt	100 ml (eller en burk yoghurt)
Socker	60 g

Upptining (18)

Tid	00:30 (justerbar från 0:10 till 2:00)
Apparaten håller en temperatur på cirka 50 °C för att tina upp produkten. Tiden kan justeras med knapparna "+" och "-".	

Tillagning (19)

Tid	00:30 (justerbar från 0:10 till 1:30)
För allmän gräddning av redan förberedd deg. Blandningen gräddas alltså bara, den blandas eller mixas inte längre. Temperaturen hålls kring 150 °C. Tiden kan justeras med knapparna "+" och "-".	

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Varning

- Sänk inte ned apparaten, kontakten eller sladden i vatten eller andra vätskor.
Rengör med en fuktig trasa.
- Kontrollera att sladden är urkopplad innan rengöring.
- Även när apparaten inte används, ska den kopplas ur innan du sätter i eller tar ur delar eller börjar rengöra den.
- Låt apparaten svalna helt innan rengöring påbörjas.
- Använd aldrig metallföremål för att ta bort något från bakformen – detta kan skada den non-stick-beläggning som finns.
- Använd aldrig metallföremål för att ta ut brödet från bakformen (L), eftersom det kan förstöra beläggningen.

Rengöringsinstruktioner

1. Rengör bakformen (L) genom att torka både insida och utsida med en fuktig trasa.
2. Om knådningsbladet (I) inte lossnar från drivaxeln, fyll bakformen med hett vatten och låt stå i ca 30 minuter. Torka sedan försiktigt rent bladet med en fuktig trasa.
3. Tvätta måttbägaren (M) och måttskeden (N) i varmt såpvatten.
4. Rengör alla övriga ytor, både in- och utsida, med en fuktig trasa.
Använd lite mildt rengöringsmedel om det behövs, men se till att skölja noggrant.
Rester av rengöringsmedel kan påverka resultatet på ditt nästa bröd negativt.
OBS! Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa redskap för att rengöra brödmaskinen eller dess delar.
OBS! Alla delar och ytor ska vara helt torra innan apparaten används igen.

SPECIFIKATIONER

Märkspänning / Frekvens: 230–240V ~ 50–60Hz

Märkeffekt: 550 W

GARANTI

Om du mot förmodan skulle få problem med din Brabantia-produkt, tänk då på att din apparat omfattas av 2 års garanti.

För alla frågor, kontakta den återförsäljare där du köpte produkten.

Garantin gäller inte om:

1. Produkten inte har installerats, använts eller underhållits enligt tillverkarens medföljande instruktioner.

2. Produkten har använts för annat än sitt avsedda syfte.

3. Skador eller funktionsfel beror på något av följande:

- Felaktig spänning
- Olyckor (inklusive skador orsakade av väta eller fukt)
- Felaktig eller grov användning
- Bristfällig eller felaktig installation
- Problem med elnätet, inklusive strömspikar eller blixtnedslag
- Angrepp av insekter
- Åverkan eller modifiering av produkten av obehöriga personer
- Exponering för extremt korrosiva ämnen
- Främmande föremål som placerats i apparaten
- Användning med tillbehör som inte är godkända av Brabantia

VÄNLIGEN LÄS OCH FÖLJ ALLA VARNINGAR OCH FÖRESKRIFTER I DENNA BRUKSANVISNING.

SPECIFIKATIONER KAN KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE PÅ GRUND AV LÖPANDE PRODUKTUTVECKLING.

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall. För att förhindra skada på miljön eller människors hälsa, ska den återvinnas på rätt sätt för att möjliggöra hållbar återanvändning av material. För korrekt kassering av produkten: kontakta eller lämna den på din lokala återvinningscentral.

Alternativt kan du kontakta din kommun för information om återbruk.

Se till att produkten hanteras miljövänligt vid återvinning.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger dette apparat, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder – men ikke begrænset til – følgende:

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG OG GEM DEM TIL FREMTIDIG REFERENCE

1. Læs alle instruktioner omhyggeligt, før du bruger brødmaskinen for første gang, og gem dem til fremtidig brug.
2. Fjern og kassér alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter sikkert, før brødmaskinen bruges første gang.
3. For at undgå kvælningssfare for små børn skal du fjerne og kassere beskyttelsesdækslet, der sidder på netstikket.
4. Anbring ikke brødmaskinen nær kanten af en bordplade, disk eller bord under brug.
5. Sørg for, at overfladen er plan, ren og fri for vand og andre stoffer.
6. Stil ikke brødmaskinen på eller i nærheden af en varm gas- eller elkølemur, eller hvor den kan komme i kontakt med en varm ovn.
7. Brug altid brødmaskinen på en tør, stabil og varmebestandig overflade. Anvend ikke brødmaskinen på en overflade dækket af stof, tæt på gardiner eller andet brandfarligt materiale.
8. Placer brødmaskinen med mindst 20 cm fri plads hele vejen rundt for at undgå overophedning.
9. Sørg for, at brødmaskinen står mindst 20 cm fra gardiner, duge og andet varmekfølsomt materiale under brug – dette sikrer tilstrækkelig luftcirkulation og forebygger misfarvning pga. varmestraling.
10. Anvend ikke brødmaskinen på en vask eller drænrør.
11. Kontrollér altid, at brødmaskinen er korrekt samlet, inden den tilsluttes strøm og tages i brug. Følg instruktionerne.
12. Hvis apparatet ikke bruges i længere tid, frakobl det strømforsyningen.
13. Låget og ydersiden kan blive varme under brug.
14. Brødmaskinen må ikke betjenes med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
15. Rør ikke ved varme overflader. Lad maskinen køle af, før du rengør nogen dele.
16. Tilgængelige overflader kan være varme under brug og i nogen tid efter brug.
17. Dampventilerne er meget varme under bagning. Læg ikke noget oven på låget.
18. Dæk ikke luftventilerne til under brug.
19. Brug grydelapper, når du tager varmt brød eller andre varme genstande ud af formen.
20. Vær forsigtig, når du hælder marmelade fra brødformen – marmeladen kan være meget varm.
21. Hæld ikke ingredienser direkte i bagekammeret. Læg dem kun i brødformen.
22. Maksimale mængder mel og hævemiddel må ikke overskride de angivne mængder i opskrifterne.
23. Rør ikke ved maskinens indre under brug. Undgå kontakt med bevægelige dele.
24. Sørg for, at maskinen er slukket og frakoblet strømforsyningen, når den ikke er i brug og før rengøring.
25. Brødformen må ikke nedsænkes i vand – dette kan forhindre frit bevægelig aksel. Rengør kun undersiden.
26. Lad ikke låget stå åbent i længere perioder.
27. Fjern altid dejkrogen fra brødet, før det skæres i skiver.

28. Udsæt ikke maskinen for direkte sollys. Langvarig UV-eksponering kan medføre misfarvning.
29. Hold maskinen ren både indvendigt og udvendigt. Følg rengøringsanvisningerne i denne brugsvejledning.
30. Sluk altid maskinen på stikkontakten, træk derefter stikket ud og lad maskinen køle helt af, hvis den ikke bruges, før rengøring, flytning eller opbevaring.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

- Rul ledningen helt ud før brug.
- Tilslut kun til en stikkontakt med 230V eller 240V.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på en bordplade eller røre ved varme overflader eller blive filtret.
- For at undgå elektrisk stød må du ikke nedsænke ledning, stikprop eller brødmaskine i vand eller anden væske, medmindre det er angivet i rengøringsvejledningen.
- Apparatet må ikke anvendes af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring, medmindre de er under opsyn af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Det anbefales at inspicere brødmaskinen regelmæssigt. Brug ikke maskinen, hvis ledning, stik, stikforbindelser eller maskinen er beskadiget.
- Vedligeholdelse ud over rengøring skal udføres af autoriseret personale.
- Denne brødmaskine er kun til husholdningsbrug. Brug den ikke til andet end det tilsluttede formål. Brug den ikke i køretøjer eller både.
- Brug ikke maskinen udendørs.
- Forkert brug kan forårsage personskade.

Forsigtig

Låget og den ydre overflade kan blive varme, når brødmaskinen er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når brødmaskinen er i drift.

Advarsel

Dampudtagene bliver meget varme under bagning.

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG – GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; gårdhuse; af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; bed & breakfast-miljøer.

VARM OVERFLADE



Områder med symbolet for varm overflade kan være varme under og efter brug af apparatet. Vær forsigtig ved berøring af disse områder, da der er risiko for forbrænding. Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

IKKE BEREGNET TIL KOMMERCIEL BRUG

BESKRIVELSE AF BRØDMASKINEN (FIG. 1)

- A: Apparatets krop
- B: Knapper til at øge/formindske timer
- C: Knap til vægtindstilling
- D: Knap til menunavigation
- E: Display (Fig. 2)
- F: Ventilation
- G: Låg
- H: Kiggevindue
- I: Ælteblad
- L: Bageform
- M: Målebæger
- N: Måleske
- O: Tænd/sluk-knap
- P: Indstilling af bruning

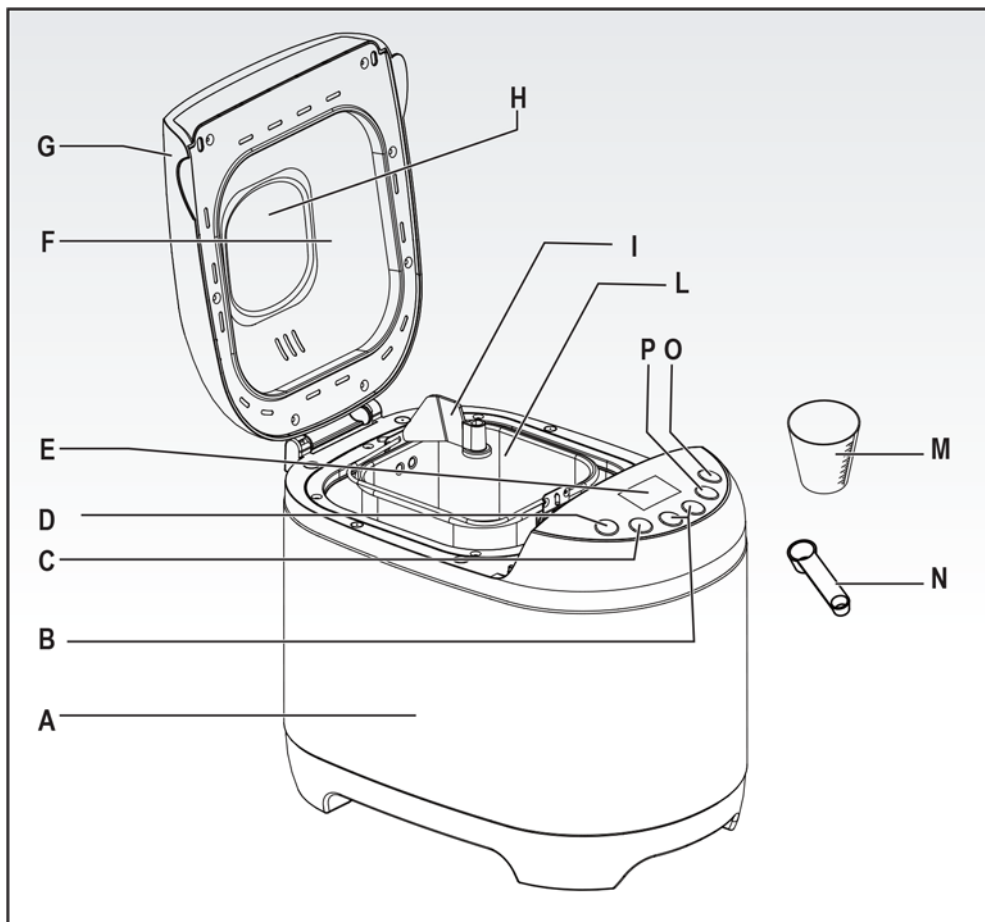
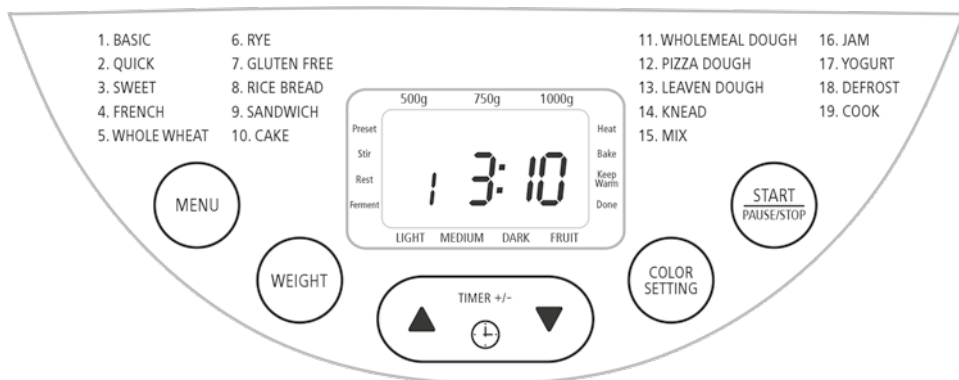


Fig. 1

DISPLAY (FIG.2)



KORTE BEMÆRKNINGER OM BRØDMASKINER

Dit apparat er designet til at spare tid og kræfter. Dets største fordel er, at alle ælte-, hæve- og bageprocesser foregår inden for et begrænset rum. Din brødmaskine vil nemt og ofte producere fremragende brød, hvis du følger instruktionerne og forstår nogle grundlæggende principper. Omhyggeligt valg af ingredienser er den vigtigste fase i brødfremstillingsprocessen.

FØR BRUG AF APPARATET

1. Vask og tør alle komponenter som beskrevet i afsnittet "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE".
2. Sæt maskinen i "bagningstilstand" og lad den køre uden indhold i ca. 10 minutter. Efter afkøling, rengør den igen.

Advarsel: Under den første opvarmningscyklus kan maskinen afgive røg eller en let brændt lugt. Dette er normalt og forsvinder efter få sekunder.

BRUGSANVISNING

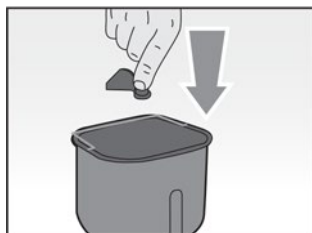


Fig. 3

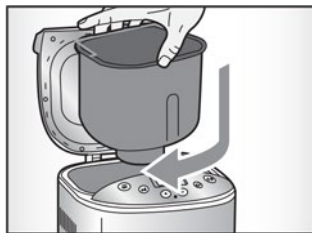


Fig. 4

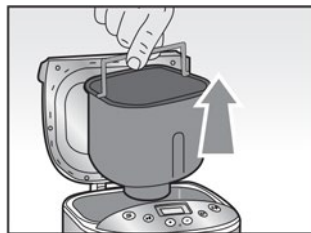


Fig. 5

3. Vask og tør alle komponenter grundigt.
4. Monter æltebladet (I) på akslen inde i bageformen (L) (Fig. 3).
5. Mål ingredienserne med det medfølgende målebæger (M) eller måleske (N), eller vej dem, og hæld dem i bageformen (L).
6. Sæt bageformen i apparatet, drej den med uret for at låse den fast (Fig. 4).
Advarsel: Det er vigtigt at følge rækkefølgen for tilsætning af ingredienser som beskrevet i opskriften. Normalt er rækkefølgen: flydende ingredienser, vand, mel, æg og andre som angivet i opskriften. Tilsæt gæren til sidst oven på de øvrige ingredienser. Undgå kontakt mellem gær og salt eller flydende ingredienser.
7. Luk låget (G) og sæt stikket i stikkontakten. Displayet (E) vil vise "3:10" med to faste prikker. Maskinen er automatisk indstillet til program "1".
8. Tryk på knappen (D) for at vælge det ønskede bageprogram.
9. Tryk på knappen (C) for at vælge den ønskede vægt (500g, 750g, 1000g).
Vægten kan ikke indstilles i programmerne 8-19.
10. Vælg den ønskede brunings (lys, medium eller mørk). Bruningsgraden kan ikke indstilles i programmerne 8-19.
11. Hvis nødvendigt, indstil timeren med "+" eller "-" knapperne (B). Processen starter efter den indstillede tid. Hvis du ikke indstiller en tid, starter bagningen med det samme. Vær forsigtig ved brug af timerfunktionen med letfordærlige ingredienser (som æg, mejeriprodukter osv.).
12. Tryk på tænd/sluk-knappen (O). Maskinen bipper og begynder at bearbejde ingredienserne (hvis en timer er indstillet, starter processen på det angivne tidspunkt). Under bagning kan der komme damp ud fra ventilationsåbningen under låget (G): dette er helt normalt.
13. Hvis der skal tilsættes ekstra ingredienser (nødder, frø osv.) i programmet, vil maskinen afgive 10 bip, når det er tid til at åbne låget og tilsætte de resterende ingredienser. Dette tidspunkt varierer afhængigt af programmet.
14. For at stoppe det valgte program, tryk på tænd/sluk-knappen (O) i 3 sekunder.
15. Når tiden på displayet (E) viser "0:00", er bagningen færdig. Apparatet vil bippe 10 gange og automatisk skifte til "Hold varm"-tilstand i 1 time. "-"-symbolet vil fortsætte med at blinke (undtagen for "Æltning"-programmet).
16. Efter 1 time i "Hold varm"-tilstand deaktiveres denne funktion automatisk. For at deaktivere "Hold varm"-tilstanden før de 60 minutter, tryk på tænd/sluk-knappen (O) i 3 sekunder.
17. Træk stikket ud af stikkontakten og åbn låget (G).
18. Brug ovnhandsker og tag forsigtigt fat i håndtaget på bageformen (L), drej den mod uret for at frigøre den og løft den ud (Fig. 5).

19. Lad brødet køle af, før det tages ud af formen. Brug en non-stick spatel til forsigtigt at løsne brødet fra siderne af formen. Hvis nødvendigt, vend formen på en afkølingsrist eller en ren overflade og ryst forsigtigt, indtil brødet kommer ud.
- Advarsel:** Bageformen bliver meget varm. Vær yderst forsigtig ved håndtering af formen, og brug altid beskyttelseshandsker. Brug aldrig metalredskaber til at fjerne brødet fra formen (L) for at undgå at beskadige den non-stick belægning.

STRØMAFBRYDELSER

Hvis strømmen afbrydes i mindre end 10 minutter, fortsætter programmet automatisk, når strømmen vender tilbage. Hvis afbrydelsen varer mere end 15 minutter, stopper programmet, og displayet nulstilles til standardindstillingerne. I så fald skal du frakoble apparatet, lade det køle af, tømme formen, fjerne ingredienserne, rengøre og starte forfra.

FEJLKODER

Hvis der opstår en fejl, kan skærmen (E) vise følgende fejlkoder:

H:HH – Temperaturen i bageformen er for høj.

1. Hold tænd/sluk-knappen (O) nede i 3 sekunder for at stoppe programmet.
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Åbn låget, og lad apparatet køle af i 10–20 minutter.
4. Genstart programmet.

E:EO – Temperaturføleren er afbrudt eller defekt.

1. Sluk for apparatet, og tag stikket ud.
2. Tænd apparatet igen.
3. Hvis apparatet stadig ikke fungerer, skal det repareres.
Tag det med til et autoriseret servicecenter for at få sensoren kontrolleret.

TIMER

Timeren bruges ofte til at forberede brød om natten, så det er klar næste morgen. Det er muligt at programmere op til 15 timers forberedelse ved hjælp af timeren. Undgå at bruge timeren til brød eller dej, der indeholder frisk mælk, yoghurt, ost, æg, frugt, løg eller andre ingredienser, der kan forringes, hvis de efterlades i flere timer i et varmt og fugtigt miljø.

Bestem, hvornår du ønsker, at dit brød skal være klar, for eksempel kl. 6 om morgenen. Tjek, hvad klokken er, når du starter programmet, for eksempel kl. 21. Beregn tiden mellem disse to tidspunkter, i dette tilfælde 9 timer. Ved at bruge plus/minus-knapperne (B) kan du justere timeren i intervaller på 10 minutter. Det er ikke muligt at forkorte den tid, et program kræver.

DEJENS KONSISTENS

Kontroller dejen i løbet af de første 5 minutters æltning gennem det dedikerede vindue (H). Dejen skal danne en glat kugle. Hvis ikke, kan det være nødvendigt at justere ingredienserne. Hvis det er nødvendigt at åbne låget (G), gør det under æltning eller hviletid. På andre tidspunkter kan det påvirke brødet's kvalitet negativt.

Hvis dejen virker klistret eller klæber til formens sider, drys en teskefuld mel ad gangen. Hvis den er for tør, tilsæt en teskefuld varmt vand ad gangen. Det er muligt forsigtigt at fjerne ingredienser, der sidder fast på maskinens sider, ved hjælp af en træ- eller plastspatel.

Advarsel: Lad ikke låget stå åbent længere end nødvendigt. Vent, indtil melet/vandet er fuldstændigt absorberet i dejen, før du tilsætter mere. Luk låget (G) inden afslutningen af den sidste æltning, ellers vil brødet ikke hæve ordentligt.

OPBEVARING AF BRØD

Brød, der købes i butikker, indeholder normalt tilsætningsstoffer (klor, kalk, mineralsk tjærefarve, sorbitol, sojabønner osv.). Dit hjemmelavede brød indeholder ingen af disse, så det holder ikke så længe som butikskøbt brød og vil se anderledes ud. Det vil heller ikke have den samme smag som butikskøbt brød; det vil have den smag, som brød altid burde have.

Det er bedst at spise det friskbagt, men det kan opbevares i to dage ved stuetemperatur i en polyethylenpose, hvor al luft er fjernet.

For at fryse hjemmelavet brød, lad det køle af, læg det i en polyethylenpose, fjern al luft, forsegl og frys.

SÅDAN TILSÆTTES INGREDIENSER

- Følg rækkefølgen angivet i opskriften.
- Hold ekstra ingredienser (frugt, nødder, rosiner osv.) til side og tilsæt dem under den anden æltning, når apparatet bipper 10 gange.
- Tilsæt først de flydende ingredienser. Normalt er det vand, men det kan inkludere mælk og/eller æg. Vandet skal være lunkent (37°C), men ikke varmt. For varmt eller for koldt vand forhindrer hævningsprocessen.
- Brug ikke mælk med timeren. Det kan koagulere, før brødfremstillingsprocessen begynder.
- Tilsæt sukker og salt som angivet i opskriften. Tilsæt de "flydende" ingredienser (honning, sirup, melasse osv.).
- Tilsæt de "tørre" ingredienser (mel, mælkepulver, urter og krydderier).
- Hvis du bruger timeren, vil det ikke være muligt at tilsætte frugt eller nødder under den anden æltning, så tilsæt dem nu.
- Til sidst tilsæt tørgær (eller bagepulver/natron). Placer det oven på de andre ingredienser – læg det ikke i vandet, ellers begynder det at virke for tidligt.
- Hvis du bruger timeren, er det vigtigt at holde gæren (bagepulver/natron) adskilt fra vandet/væsken, ellers vil gæren begynde at virke, hæve og falde sammen, før brødbagningsprocessen starter. Resultatet vil være et hårdt, tæt, groft og uspiseligt produkt, som en mursten i et hus. Vi anbefaler at lave et hul i midten af melet og komme gæren deri.

MEL

Den type mel, du bruger, er meget vigtig. Det vigtigste element i melet er proteinet kaldet gluten, som er det naturlige stof, der giver dejen evnen til at danne struktur og holde på den kuldioxid, som gæren producerer. Køb mel, hvor der på pakken står "TYPE 0" eller "TIL BRØD" (som Manitoba), da dette mel har et højt glutenindhold.

ANDRE TYPER MEL TIL BRØD

Disse inkluderer fuldkornsmel og andre kornsorter. De giver et fremragende indhold af kostfibre, men har et lavere indhold af gluten end hvidt "type 0"-mel. Det betyder, at fuldkornsbrød ofte bliver mindre og tættere end hvidt brød. Generelt gælder det, at hvis du i opskriften udskifter hvidt "type 0"-mel med halvt fuldkornsmel, kan du lave et produkt med fuldkornssmag og teksturen fra hvidt brød.

GÆR

Gær er en levende organisme, der formerer sig i dejen. I nærvær af fugt, næring og varme vil gæren vokse og frigive kuldioxidgas. Denne gas danner bobler, som fanges i dejen og får den til at hæve.

Af de forskellige typer gær, der findes, anbefaler vi at bruge tør aktiv gær. Denne sælges normalt i poser og skal ikke opløses i vand først. Du kan også finde "hurtigtvirkende" gær eller "gær til brødmaskiner", som er stærkere og kan få dejen til at hæve op til 50 % hurtigere end almindelig gær. Brug dem kun med "HURTIG"-indstillingen.

Bemærk: Gær i poser er meget følsom over for fugt. Opbevar derfor ikke åbne poser i mere end én dag.

Som alternativ kan du bruge frisk gær i blokform:

1 gram tørgær svarer til ca. 3,5 gram frisk gær.

Ækvivalenstabell for tør og frisk aktiv gær

Tør gær		Frisk gær	
1/4 pose	2g	1 spiseske	7g
1/2 pose	4g	2 spiseskeer	13g
3/4 pose	6g	3 spiseskeer	21g
1 pose	7g	3.5 spiseskeer	25g
1.5 pose	10g	5 spiseskeer	37g
2 poser	14g	7 spiseskeer	50g

FLYDENE INGREDIENSER

Den flydende ingrediens består normalt af vand, mælk eller en blanding af begge. Vand gør skorpen sprødere, mens mælk gør den og krummen blødere.

Der er forskellige meninger om, hvilken temperatur vandet bør have. Du kan selv vurdere det, efterhånden som du bliver fortrolig med apparatet. Vand er en essentiel ingrediens i brød. Generelt er en vandtemperatur mellem 20°C og 25°C passende. Hvis du ønsker at fremskynde bagningen, bør temperaturen være mellem 45°C og 50°C.

Det er vigtigt, at vandet er af god kvalitet – helst flaskevand – da kalk i vandet kan påvirke resultatet negativt. I stedet for vand kan du også bruge frisk mælk eller vand med 2 % mælkepulver, som forbedrer smagen og giver en flottere skorpe. Nogle opskrifter nævner endda frugtjuice.

LAVT FEDTINDHOLD

Brug ikke olier, margariner m.m. med lavt fedtindhold. Disse produkter indeholder for lidt fedt til at opnå det ønskede resultat, som kræver en højere mængde fedtstof.

SUKKER

Sukker aktiverer og nærer gæren og får den til at vokse. Det giver smag, struktur og hjælper med at brune skorpen. Honning, sirup og melasse kan anvendes i stedet for sukker, men så skal du justere mængden af væske i opskriften. Brug ikke kunstige sødestoffer, da de ikke nærer gæren – nogle dræber den ligefrem.

SALT

Salt hjælper med at kontrollere gæren. Brød uden salt kan hæve for meget og derefter falde sammen. Det giver også bedre smag.

ÆG

Æg gør brødet mere næringsrigt, giver farve og hjælper med form og konsistens. Da æg indgår som en væskedel, skal de øvrige væskemængder justeres. Ellers risikerer du, at dejen bliver for tynd til at hæve ordentligt.

KRYDDERIER OG URTER

Disse kan tilsættes sammen med hovedingredienserne fra starten. Krydderier og urter som kanel, ingefær, oregano, persille og basilikum forbedrer både smag og udseende. Brug dem i små mængder (1–2 teskefulde), så brødets smag ikke overdøves.

Friske urter som hvidløg og purløg indeholder væske og kan derfor påvirke opskriften – justér den samlede væskemængde derefter.

EKSTRA INGREDIENSER

Ekstra ingredienser (frugt, nødder, rosiner osv.) bør kun tilsættes i programmer, der er beregnet til det. Tørret frugt og nødder skal hakkes i små stykker, ost skal rives, chokolade skal hakkes og ikke være i klumper. Brug ikke større mængder end opskriften angiver, ellers kan brødet hæve forkert.

Vær opmærksom på, at frisk frugt og nødder indeholder væske (saft og olie), så justér mængden af hovedvæske.

PROGRAMMERNE

- Denne brødmaskine kan også bruges til at bage brød med færdige brødblandinger, som kan købes i supermarkedet. Brug det tilhørende program og vær opmærksom på mængden af blanding og eventuelle ekstra nødvendige ingredienser.
- Olie kan erstattes med smeltet smør.
- Følg rækkefølgen i tabellen, når ingredienser tilsættes.
- I alle opskrifter kan du erstatte mel med højt glutenindhold med glutenfrit mel – vær dog opmærksom på andre ingredienser, hvis brødet skal være egnet til glutenintolerante.

Basisbrød (1)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	2:55		3:00		3:05	
Vand	180 ml		230 ml		290 ml	
Olie	2 spiseskeer	20 g	3 spiseskeer	30 g	4 spiseskeer	40 g
Salt	1 teske	3 g	1½ teske	4 g	2 teskeer	5 g
Sukker	1 teske	3 g	1½ teske	4 g	2 teskeer	5 g
Mel	2½ kopper	345 g	3 kopper	445 g	3½ kopper	525 g
Fuldkornsmel	½ kop	60 g	1 kop	80 g	1 kop	100 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær	

Hurtigt brød (2)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	1:55		2:00		2:05	
Vand	140 ml		190 ml		230 ml	
Olie	2 spiseskeer	26 g	2½ spiseskeer	33 g	3 spiseskeer	39 g
Salt	2/3 teske	3 g	3/4 teske	4 g	1 teske	5 g
Sukker	1 spiseske	26 g	2 spiseskeer	30 g	3 spiseskeer	39 g
Mel	2 glas	290 g	2½ glas	360 g	3 glas	435 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær	

Sødt brød (3)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	3:40		3:45		3:50	
Vand	120 ml		160 ml		200 ml	
Olie	1½ spsk	20 g	2 spsk	26 g	2½ spsk	32 g
Salt	½ tsk	2 g	½ tsk	2 g	½ tsk	2 g
Æg	1 helt æg	60 g	1 helt æg	60 g	1 helt æg	60 g
Sukker	1 spsk	26 g	2 spsk	30 g	3 spsk	39 g
Skummetmælk	¼ glas	35 g	1/3 glas	47 g	½ glas	70 g
Hvedemel	2 glas	290 g	2¼ glas	380 g	3½ glas	500 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær	

Franskbrød (4)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	3:55		4:00		4:05	
Vand	180 ml		260 ml		320 ml	
Olie	1 spsk	10 g	1½ spsk	15 g	2 spsk	20 g
Salt	2 spsk	12 g	2½ spsk	15 g	3 spsk	18 g
Sukker	1½ spsk	23 g	1½ spsk	23 g	2 spsk	30 g
Hvedemel	2¼ glas	300 g	2¼ glas	400 g	3½ glas	500 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær	

Fuldkornsbrød (5)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	3:55		4:00		4:05	
Vand	180 ml		220 ml		270 ml	
Olie	2 spiseskeer	26 g	2½ spiseskeer	38 g	3 spiseskeer	45 g
Salt	2/3 teske	3 g	3/4 teske	4 g	1 teske	5 g
Rørsukker	1¼ spiseske	20 g	2 spiseskeer	26 g	3 spiseskeer	39 g
Hvedemel	1 glas	145 g	1½ glas	180 g	2 glas	220 g
Fuldkornsmel	1 glas	145 g	1½ glas	180 g	2 glas	220 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær	

Rugbrød (6)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	3:25		3:30		3:35	
Vand	180 ml		220 ml		270 ml	
Olie	2 spiseskeer	26 g	2½ spiseskeer	38 g	3 spiseskeer	45 g
Salt	2/3 teske	3 g	3/4 teske	4 g	1 teske	5 g
Brun farin	1¼ spiseske	20 g	2 spiseskeer	26 g	3 spiseskeer	39 g
Hvedemel	1 glas	145 g	1½ glas	180 g	2 glas	220 g
Rugmel	1 glas	145 g	1½ glas	180 g	2 glas	220 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær	

Glutenfrit brød (7)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	3:25		3:30		3:35	
Vand	180 ml		220 ml		270 ml	
Olie	2 spiseskeer	26 g	2½ spiseskeer	33 g	3 spiseskeer	45 g
Salt	2/3 teske	3 g	3/4 teske	4 g	1 teske	5 g
Sukker	2 spiseskeer	30 g	2 spiseskeer	26 g	3 spiseskeer	39 g
Glutenfrit mel	1¼ glas	255 g	2 glas	290 g	2¼ glas	325 g
Majsmel	¼ glas	35 g	½ glas	70 g	¾ glas	110 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørtgær	

Risbrød (8)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	2:40		2:45		2:50	
Vand	150 ml		190 ml		240 ml	
Olie	2 spsk	26 g	2½ spsk	38 g	3 spsk	39 g
Salt	2/3 tsk	3 g	3/4 tsk	4 g	1 tsk	5 g
Æg	1 helt æg	60 g	1 helt æg	60 g	1 helt æg	60 g
Sukker	1 spsk	15 g	2 spsk	30 g	2 spsk	30 g
Hvedemel med højt glutenindhold	2 glas	290 g	2½ glas	360 g	3 glas	435 g
Kogte ris	¼ glas		⅓ glas		½ glas	
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær	

Sandwichbrød (9)

Vægt	500g		750g		1000g	
Tid	4:55		5:00		5:05	
Vand	210 ml		250 ml		300 ml	
Olie	½ spiseske	6 g	¾ spiseske	10 g	1⅓ spiseske	15 g
Salt	2/3 teske	3 g	3/4 teske	4 g	1 teske	5 g
Sukker	2/3 teske	3 g	3/4 teske	4 g	1 teske	5 g
Mel	2 glas	290 g	2½ glas	360 g	3 glas	435 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær		1 blok frisk gær (25 g) eller 1 spiseskefuld (7 g) tørgær	

Sød dej (10)

Tid	2:20
Planteolie	3 spiseskeer
Æg	4 hele æg
Sukker	130 g
Selvhævende mel	150 g
Kagecremepulver (valgfrit)	2 spiseskeer
Mængden af sukker kan justeres efter smag.	

100 % Fuldkornsdej (11)

Tid	3:10
Sukker	2 spsk
Olie	2 spsk
Salt	1½ tsk
Vand	380 ml
Fuldkornsmel	600 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 pose bagepulver

70 % Fuldkornsdej (11)

Tid	3:10
Hvedemel	175 g
Sukker	2 spiseskeer
Olie	2 spiseskeer
Salt	1½ teske
Vand	370 ml
Fuldkornsmel	425 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 pose bagepulver

Pizzadej (12)

Tid	0:45
Vand	170 ml
Salt	1 spiseske
Olivenolie	1 spiseske
Hvedemel	300 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 pose bagepulver

Hævet dej (13)

Tid	1:30
Vand	350 ml
Salt	1½ teske
Olivenolie	2 spiseskeer
Sukker	2 spiseskeer
Hvedemel	600 g
Gær	1 blok frisk gær (25 g) eller 1 pose bagepulver

Æltefunktion (14-15)

Tid	8 til 45 minutter (justerbar tid)
Gær	1¼ spiseske
Hvedemel	560 g
Olie	2 spiseskeer
Salt	1 spiseske
Sukker	2 spiseskeer
Vand	330 ml

Denne funktion kan bruges til at lave dej til brød, som kan bages senere.

Det er altså kun en dej-funktion, ikke en bagefunktion.

The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the “Extended” version of the program 14, with an adjustable time from 8 to 45 minutes. The time is adjustable using the “+” and “-” buttons.

Marmelade (16)

Tid	1:20
Frugtpuré	300 g
Sukker	150 g
Citronsaft	½ citron
Bemærk: Det anbefales at vente 20 minutter, før sukkeret tilsættes lidt ad gangen.	

Yoghurt (17)

Tid	8:00 (justerbar fra 6:00 til 10:00 med "Vægtindstilling"-knappen)
Sødmælk	1000 ml
Naturlig yoghurt	100 ml (eller en bøtte yoghurt)
Sukker	60 g

Optøning (18)

Tid	00:30 (justerbar fra 0:10 til 2:00)
Apparatet holder temperaturen omkring 50°C for at optø produktet. Tiden kan justeres med "+" og "-" knapperne.	

Bagning (19)

Tid	00:30 (justerbar fra 0:10 til 1:30)
Til generel bagning af allerede forberedt dej. Blandingen bages altså kun og bliver ikke længere rørt eller æltet. Tiden kan justeres med "+" og "-" knapperne.	

PLEJE & RENGØRING

Advarsel

- Nedsæk aldrig apparatet, stikket eller strømledningen i vand eller andre væsker. Rengør med en fugtig klud.
 - Sørg for, at strømledningen er taget ud af stikkontakten, før du rengør.
 - Selv når apparatet ikke er i brug, skal det tages ud af stikkontakten før isætning eller fjernelse af dele samt før rengøring.
 - Lad apparatet køle helt af før rengøring.
 - Brug aldrig metalredskaber til at fjerne noget fra bageformen, da det kan beskadige den non-stick belægning.
 - Brug aldrig metalredskaber til at tage brødet ud af bageformen (L), da det kan beskadige den non-stick belægning.
1. Rengør bageformen (L) ved at tørre både inderside og yderside med en fugtig klud.
 2. Hvis dejkrogen (I) ikke kan fjernes fra motorakslen, fyld da formen med varmt vand og lad den stå i ca. 30 minutter. Rengør derefter krogen forsigtigt med en fugtig klud.
 3. Vask målebægeret (M) og måleskeen (N) i varmt sæbevand.
 4. Rengør alle andre overflader – både indvendigt og udvendigt – med en fugtig klud. Brug eventuelt lidt flydende opvaskemiddel, men skyl grundigt for at undgå rester, som kan påvirke dit næste bagværk.
- BEMÆRK: Brug ikke slibende materialer eller skarpe redskaber til at rengøre brødmaskinen eller dens dele.
- BEMÆRK: Sørg for, at alle dele og overflader er helt tørre, før apparatet bruges igen.

SPECIFIKATIONER

Nominel spænding/frekvens: 230-240V~ 50-60Hz

Effektforbrug: 550W

GARANTI

I det usandsynlige tilfælde, at der opstår problemer med dit Brabantia-apparat, gør vi opmærksom på, at apparatet har 2 års garanti.

For alle forespørgsler bedes du kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt.

Udelukkelser fra garantien:

Garantien er ikke gyldig, hvis:

1. Produktet ikke er blevet installeret, anvendt eller vedligeholdt i overensstemmelse med producentens medfølgende instruktioner.
2. Produktet er anvendt til andet end dets tilsigtede formål.
3. Skade eller fejl skyldes én af følgende:
 - Forkert spænding
 - Uheld (inklusive væske- eller fugtskader)
 - Misbrug eller forkert anvendelse
 - Fejlagtig eller ukorrekt installation
 - Problemer med strømforsyning, herunder strømsvingninger eller lynnedslag
 - Insektangreb
 - Manipulation eller ændringer foretaget af andre end autoriseret servicepersonale
 - Eksponering for unormalt ætsende materialer
 - Indføring af fremmedlegemer i enheden
 - Brug af tilbehør, som ikke er godkendt af Brabantia

VENLIGST LÆS OG FØLG ALLE ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER I DENNE BRUGERVEJLEDNING.

PGA. LØBENDE PRODUKTUDVIKLING KAN SPECIFIKATIONER ÆNDRES UDEN VARSEL.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. For at undgå mulig skade på miljø og menneskers sundhed grundet ukontrolleret bortskaffelse, bedes du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer.

For korrekt bortskaffelse, kontakt venligst dit lokale renovations- eller genbrugscenter. Alternativt kan du kontakte din kommune for oplysninger om lokale genbrugscentre.

Gør venligst dette produkt miljøvenligt klar til genbrug.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z tego urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym między innymi:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je do przyszłego wykorzystania.
2. Przed pierwszym użyciem usuń i bezpiecznie wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe oraz etykiety promocyjne.
3. Aby uniknąć ryzyka zadławienia u małych dzieci, usuń i wyrzuć osłonę ochronną z wtyczki urządzenia.
4. Nie umieszczaj wypiekacza do chleba blisko krawędzi blatu, lady lub stołu podczas pracy.
5. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha.
6. Nie stawiaj wypiekacza na lub blisko gorącej kuchenki gazowej lub elektrycznej ani w miejscu, gdzie może dotykać nagrzanego piekarnika.
7. Zawsze używaj wypiekacza na suchej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie używaj go na powierzchniach pokrytych tkaniną, w pobliżu firanek ani łatwopalnych materiałów.
8. Ustaw urządzenie tak, aby wokół niego było co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzaniu.
9. Zachowaj co najmniej 20 cm odstępów od zasłon, ściereczek i innych wrażliwych na ciepło materiałów, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza i uniknąć przebarwień.
10. Nie używaj wypiekacza na ociekaczu zlewu.
11. Zawsze upewnij się, że wypiekacz jest poprawnie złożony przed podłączeniem do gniazdka i uruchomieniem. Postępuj zgodnie z instrukcją.
12. Jeśli nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, odłącz je od zasilania.
13. Pokrywa i zewnętrzna powierzchnia mogą nagrzewać się podczas pracy urządzenia.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym czasomierzem ani pilotem.
15. Nie dotykaj gorących powierzchni. Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
16. Podczas pracy i przez pewien czas po użyciu temperatura dostępnych powierzchni będzie wysoka.
17. Otwory wentylacyjne pary są bardzo gorące podczas pieczenia. Nie kładź niczego na pokrywie.
18. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych podczas używania urządzenia.
19. Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania gorącego chleba lub zawartości formy.
20. Zachowaj ostrożność przy wylewaniu dżemu – może być bardzo gorący.
21. Nie umieszczaj składników bezpośrednio w komorze pieczenia – wkładaj je tylko do formy na chleb.
22. Nie przekraczaj ilości mąki i środków spulchniających podanych w przepisach.
23. Nie wkładaj palców ani rąk do wnętrza urządzenia podczas jego pracy. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
24. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.

25. Nie zanurzaj formy na chleb w wodzie – może to utrudnić ruch wału napędowego.
Myj tylko wnętrze formy.
26. Nie zostawiaj pokrywy otwartej na dłuższy czas.
27. Zawsze upewnij się, że mieszkadło jest usunięte z dna upieczonego bochenka przed krojeniem.
28. Nie wystawiaj wypiekacza na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
Promienie UV mogą powodować odbarwienia i blaknięcie koloru.
29. Utrzymuj wnętrze i zewnątrz wypiekacza w czystości. Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia zawartymi w tej książce.
30. Zawsze wyłącz wypiekacz z gniazdka, odłącz przewód zasilający i pozostaw do całkowitego ostygnięcia, jeśli nie jest używany, przed czyszczeniem, przenoszeniem lub przechowywaniem urządzenia.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem całkowicie rozwijaj przewód zasilający.
- Podłączaj tylko do gniazda 230V lub 240V.
- Nie pozwól, aby przewód wisiał poza krawędź blatu, dotykał gorących powierzchni lub się plątał.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego wypiekacza w wodzie ani żadnym innym płynie, chyba że wyraźnie wskazano to w instrukcji czyszczenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia, chyba że korzystają z niego pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Zaleca się regularną kontrolę urządzenia. Nie używaj go, jeśli przewód, wtyczka, złącze lub samo urządzenie jest uszkodzone.
- Wszystkie naprawy (poza czyszczeniem) powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do innych celów ani w pojazdach czy łodziach.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.

Ostrzeżenie

Pokrywa i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać podczas pracy wypiekacza do chleba. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas jego działania.

Ostrzeżenie

Otwory parowe są bardzo gorące podczas pieczenia.

DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; środowiskach typu bed & breakfast.

GORĄCA POWIERZCHNIA:



Obszary oznaczone symbolem gorącej powierzchni mogą być gorące podczas i po użyciu urządzenia. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych miejsc, ponieważ istnieje ryzyko oparzenia. W miarę możliwości należy nosić ochronne rękawice.

NIE PRZEZNACZONE DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO

OPIS WYPIEKACZA DO CHLEBA (RYS.1)

- | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|
| A | Korpus urządzenia | H | Okienko podglądu |
| B | Przyciski zwiększania/zmniejszania timera | I | Łopatką do zagniatania |
| C | Przycisk ustawienia wagi | L | Forma do pieczenia |
| D | Przycisk ustawienia menu | M | Miarka |
| E | Wyświetlacz (rys. 2) | N | Łyżka miarowa |
| F | Otwory wentylacyjne | O | Przycisk Włącz/Wyłącz |
| G | Pokrywa | P | Ustawienie stopnia zarumienienia |

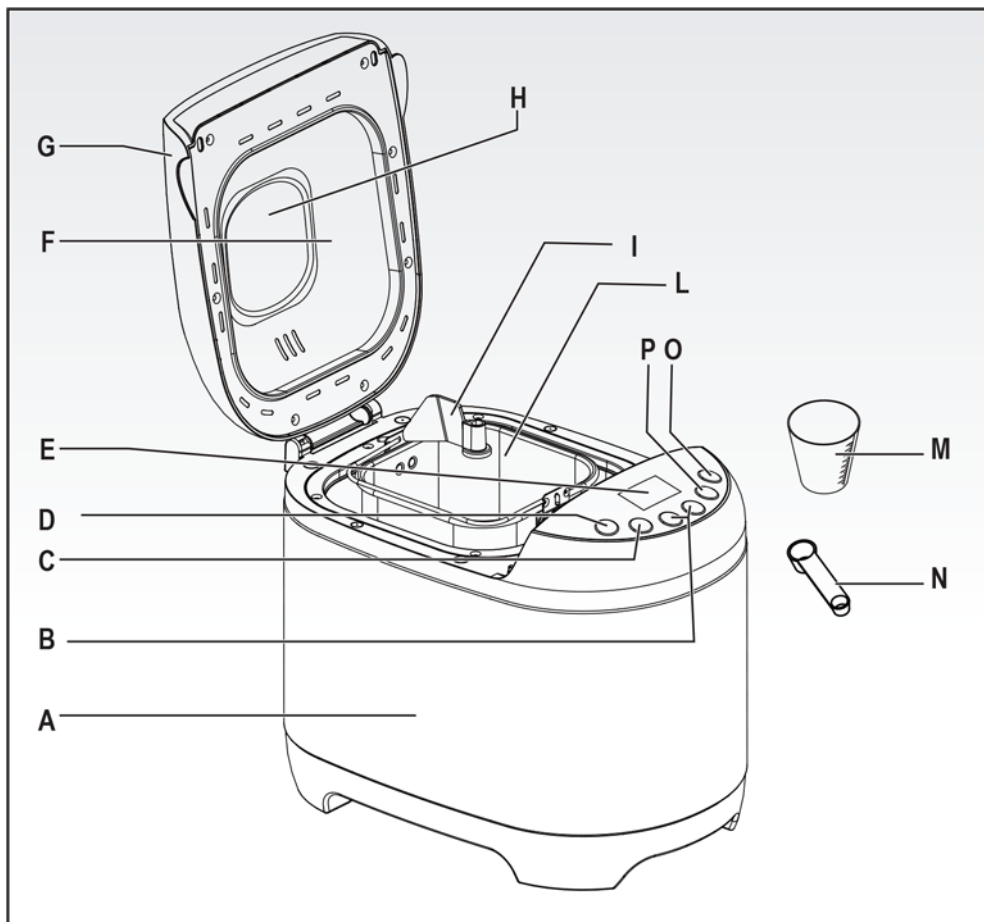
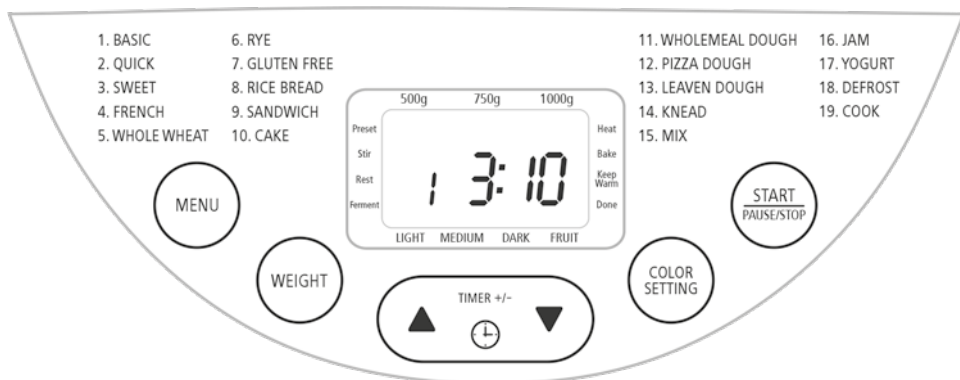


Fig. 1

WYŚWIETLACZ (RYS.2)



KRÓTKIE UWAGI DOTYCZĄCE WYPIEKACZY DO CHLEBA

Twoje urządzenie to produkt ułatwiający pracę. Jego główną zaletą jest to, że wszystkie operacje zagniatania, wyrastania i pieczenia odbywają się w ograniczonej przestrzeni. Twój wypiekacz do chleba będzie łatwo i często produkować doskonale bochenki, jeśli będziesz przestrzegać instrukcji i w pełni zrozumiesz kilka podstawowych zasad. Staranny dobór składników jest najważniejszą fazą procesu przygotowania chleba.

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

1. Umyj i wysusz wszystkie komponenty zgodnie z opisem w sekcji „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
2. Ustaw maszynę w trybie „pieczenia” i pozwól jej pracować bez obciążenia przez około 10 minut. Po ostygnięciu ponownie ją wyczyść.

Ostrzeżenie

Podczas pierwszego cyklu wypalania możliwe jest, że maszyna wyemituje dym lub lekki zapach spalenizny. Jest to normalne i znika po kilku sekundach.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

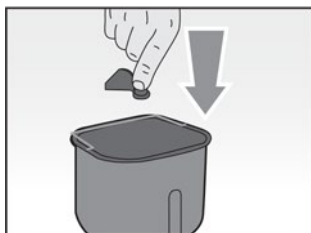


Fig. 3

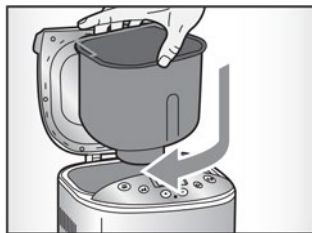


Fig. 4

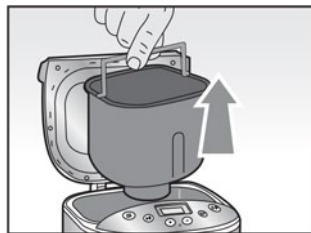


Fig. 5

3. Umyj i dobrze wysusz wszystkie komponenty.
4. Zamontuj łopatkę do zagniatania (I) na trzpieniu wewnątrz formy (L) (Rys. 3).
5. Odmierz składniki za pomocą dostarczonej miarki (M) lub łyżki miarowej (N) lub zważ je i umieść w formie (L).
6. Włóż formę na odpowiedni trzpień wewnątrz urządzenia, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować (Rys. 4).

Ostrzeżenie

Niezbędne jest przestrzeganie kolejności dodawania składników zgodnie z opisem w przepisie. Zazwyczaj ta kolejność to: składniki płynne, woda, mąka, jajka i inne zgodnie z przepisem. Drożdże należy dodać na końcu do pozostałych składników. Unikaj kontaktu drożdży z solą lub składnikami płynnymi.

7. Zamknij pokrywę (G) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Wyświetlacz (E) pokaże „3:10” z dwoma stałymi kropkami. Maszyna jest automatycznie ustawiona na program „1”.
8. Naciśnij przycisk (D), aby wybrać żądany program pieczenia.
9. Naciśnij przycisk (C), aby wybrać żadaną wagę (500g, 750g, 1000g). Waga nie może być ustawiona w programach 8-19.
10. Wybierz stopień zarumienienia (lekki, średni lub intensywny). Stopień zarumienienia nie może być ustawiony w programach 8-19.
11. W razie potrzeby ustaw timer za pomocą przycisków + lub - (B). Przetwarzanie rozpocznie się po ustawionym czasie. Jeśli nie ustawisz czasu, pieczenie roz poczne się natychmiast. Zachowaj ostrożność podczas korzystania z funkcji timera z łatwo psującymi się składnikami (takimi jak jajka, produkty mleczne itp.).
12. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz (O). Maszyna wyda sygnał dźwiękowy i rozpocznie przetwarzanie składników (jeśli ustawiono timer, przetwarzanie roz poczne się o ustawionej godzinie). Podczas pieczenia możliwe jest, że para wydostanie się z wentylatora pod pokrywą (G): jest to całkowicie normalne.
13. Jeśli w programie przewidziane są dodatki (orzechy, nasiona itp.), maszyna wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych, gdy nadejdzie czas na otwarcie pokrywy i dodanie pozostałych składników. Ten czas różni się w zależności od programu.
14. Aby zatrzymać wybrany program, naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz (O) na 3 sekundy.
15. Gdy czas pokazany na wyświetlaczu (E) wynosi „0:00”, proces pieczenia zostaje zakończony. Urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych i automatycznie przejdzie w tryb „Podtrzymywania ciepła” na 1 godzinę. Symbol „.” będzie nadal migać (z wyjątkiem programu „Zagniatanie”).
16. Po 1 godzinie podtrzymywania ciepła tryb ten zostanie dezaktywowany. Aby wyłączyć tryb „Podtrzymywania ciepła” przed upływem 60 minut, naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz (O) na 3 sekundy.

17. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i otwórz pokrywę (G).
18. Załóż rękawice kuchenne i mocno chwyć uchwyt formy (L), obracając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ją zwolnić, i wyciągnij ją (Rys. 5).
19. Pozwól chlebowi ostygnąć przed wyjęciem go z formy, a następnie, używając nieprzywierającej szpatułki, wyjmij chleb z formy, zaczynając od boków. W razie potrzeby odwróć formę na kratkę chłodzącą lub czystą powierzchnię i delikatnie potr

PRZERWY W DOSTAWIE ZASILANIA

Jeśli przerwa w dostawie prądu trwa krócej niż 10 minut, program zostanie wznowiony natychmiast po przywróceniu zasilania. Jeśli przerwa trwa dłużej niż 15 minut, program zostanie przerwany, a wyświetlacz powróci do ustawień domyślnych. W takim przypadku należy odłączyć urządzenie od zasilania, pozwolić mu ostygnąć, opróżnić formę, usunąć składniki, wyczyścić i rozpocząć ponownie.

KODY BŁĘDÓW

W przypadku błędu ekran (E) może wyświetlić następujące kody błędów:

H:HH – Temperatura w formie do pieczenia jest zbyt wysoka.

1. Przytrzymaj przycisk zasilania (O) przez 3 sekundy, aby zatrzymać program.
2. Odłącz wtyczkę z gniazdka.
3. Otwórz pokrywę i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 10–20 minut.
4. Uruchom program ponownie.

E:EO – Czujnik temperatury jest odłączony lub uszkodzony.

1. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
2. Włącz urządzenie ponownie.
3. Jeśli nadal nie działa, konieczna jest naprawa.
Zanieś urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia działania czujnika.

TIMER

Najczęstszym zastosowaniem timera jest przygotowanie chleba w nocy, aby był gotowy rano. Można zaprogramować przygotowanie do 15 godzin wcześniej.

Nie należy używać timera do chleba lub ciasta zawierającego świeże mleko, jogurt, ser, jajka, owoce, cebulę lub inne składniki, które mogą ulec zepsuciu w ciepłym i wilgotnym środowisku.

Zdecyduj, kiedy chcesz, aby chleb był gotowy, np. o 6 rano. Sprawdź, która jest godzina przy uruchamianiu programu, np. 21:00. Oblicz różnicę, w tym przypadku 9 godzin. Używając przycisków + i - (B), możesz ustawić timer w krokach co 10 minut. Nie można skrócić czasu programu.

KONSYSTENCJA CIASTA

Sprawdź ciasto przez wizjer (H) w pierwszych 5 minutach zagniatania. Powinien utworzyć się gładki bochenek. Jeśli nie, należy sprawdzić składniki.

Jeśli musisz otworzyć pokrywę (G), zrób to tylko podczas zagniatania lub odpoczynku. W innych momentach może to wpłynąć na końcowy efekt.

Jeśli ciasto jest lepkie lub przykleja się do ścianek formy, posyp je łyżeczką mąki.

Jeśli jest zbyt suche, dodaj łyżeczkę ciepłej wody. Można delikatnie odsunąć składniki od ścianek za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki.

Uwaga: Nie zostawiaj pokrywy otwartej dłużej niż to konieczne. Poczekaj, aż mąka i woda zostaną całkowicie wchłonięte przez ciasto, zanim dodasz więcej. Zamknij pokrywę (G) przed zakończeniem ostatniego zagniatania, inaczej chleb nie wyrośnie prawidłowo.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA

Chleb dostępny w sprzedaży zazwyczaj zawiera dodatki (chlor, wapień, barwniki, sorbitol, soja itp.). Twój chleb ich nie zawiera, więc nie będzie tak trwały i może wyglądać inaczej.

Nie będzie też miał smaku chleba sklepowego – będzie miał smak, jaki chleb powinien mieć zawsze.

Najlepiej zjeść go od razu po upieczeniu, ale można go przechowywać przez dwa dni w temperaturze pokojowej, w torebce polietylenowej z usuniętym powietrzem.

Aby zamrozić domowy chleb, pozostaw go do ostygnięcia, włóż do torebki polietylenowej, usuń powietrze, zamknij i zamroź.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

- Stosuj kolejność składników podaną w przepisie.
- Dodatkowe składniki (owoce, orzechy, rodzynki) trzymaj osobno i dodaj je przy drugim zagniataniu, gdy urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych.
- Najpierw dodaj składniki płynne – zazwyczaj wodę, ale może to być też mleko lub jajka. Woda powinna być ciepła (37°C), ale nie gorąca ani zimna.
- Nie używaj mleka z timerem – może się zwarzyć przed rozpoczęciem programu.
- Dodaj cukier i sól zgodnie z przepisem. Następnie miód, syrop, melasę.
- Dodaj suche składniki (mąkę, mleko w proszku, zioła, przyprawy).
- Jeśli używasz timera, nie będzie możliwości dodania owoców lub orzechów później – dodaj je teraz.
- Na końcu dodaj suchych drożdży (lub proszku do pieczenia/sody oczyszczonej). Umieść je na wierzchu – nie wlewaj do wody, bo zaczną działać za wcześnie.
- Jeśli używasz timera, ważne jest, aby drożdże (proszek/soda) były oddzielone od wody/składników płynnych. W przeciwnym razie rozpoczną fermentację, a ciasto opadnie przed pieczeniem. Rezultatem będzie twardy, zbity, niejadalny bochenek. Zrób wgłębienie w mące i tam wsyp drożdże.

MAKA

Rodzaj użytej mąki ma duże znaczenie. Najważniejszym składnikiem jest gluten – naturalne białko, które nadaje ciastu elastyczność i pozwala zatrzymywać dwutlenek węgla z fermentacji.

Kupuj mąkę oznaczoną jako „TYP 0” lub „DO WYPIEKU CHLEBA” (np. Manitoba), która zawiera dużo glutenu.

INNE MAKI DO WYPIEKU CHLEBA

To mąki pełnoziarniste i zbożowe. Mają dużo błonnika, ale mniej glutenu niż mąka biała typu „0”. Dlatego bochenki z takiej mąki są mniejsze i bardziej zwarte.

Zazwyczaj, jeśli zamienisz połowę mąki białej na pełnoziarnistą, uzyskasz chleb o smaku pełnoziarnistym, ale konsystencji białego pieczywa.

DROŻDŻE

Drożdże to organizmy żywe, które mnożą się w cieście. W obecności wilgoci, pożywienia i ciepła rosną i wydzielają dwutlenek węgla – tworząc pęcherzyki zatrzymywane w cieście.

Najlepiej używać suszonych drożdży aktywnych – sprzedawanych w torebkach, bez konieczności rozpuszczania. Można też używać drożdży instant lub „do automatów”. Są silniejsze i pozwalają na szybsze wyrastanie (do 50% szybciej). Stosuj je tylko z programem „SZYBK”.

Suszone drożdże są wrażliwe na wilgoć – nie przechowuj otwartych torebek dłużej niż jeden dzień. Alternatywnie możesz użyć świeżych drożdży:

1 g drożdży suchych = 3,5 g drożdży świeżych.

Tabela równoważności suchych i świeżych drożdży aktywnych

	Suche		Świeże
1/4 torebki	2g	1 łyżka	7g
1/2 torebki	4g	2 łyżki	13g
3/4 torebki	6g	3 łyżki	21g
1 torebka	7g	3.5 łyżki	25g
1.5 torebki	10g	5 łyżki	37g
2 torebki	14g	7 łyżki	50g

SKŁADNIKI PŁYNNE

Składnik płynny to zazwyczaj woda, mleko lub ich mieszanka. Woda sprawia, że skórka chleba jest bardziej chrupiąca. Mleko sprawia, że skórka i struktura są bardziej miękkie.

Istnieją różne opinie na temat odpowiedniej temperatury wody. Możesz sam zdecydować, jaka temperatura Ci odpowiada, wraz z doświadczeniem w używaniu urządzenia.

Woda to kolejny kluczowy składnik chleba. Zwykle odpowiednia temperatura wody wynosi 20–25°C. Jeśli jednak chcesz przyspieszyć proces wyrastania, woda powinna mieć 45–50°C.

Ważne, aby woda była dobrej jakości, najlepiej butelkowana, ponieważ kamień w wodzie może negatywnie wpłynąć na efekt końcowy. Zamiast wody można użyć świeżego mleka lub wody z 2% mlekiem w proszku – poprawia to smak i kolor skórki. Niektóre przepisy dopuszczają również sok owocowy.

NISKA ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU

Nie używaj olejów, margaryn itp. o niskiej zawartości tłuszczu. Takie produkty zawierają zbyt mało tłuszczu, podczas gdy przepis wymaga większej ilości – przez co efekt może być niezadowolający.

CUKIER

Cukier aktywuje i odżywia drożdże, co pozwala im rosnąć. Dodaje smaku, struktury i wspomaga rumienienie się skórki. Zamiast cukru można użyć miodu, syropu lub melasy – pod warunkiem dostosowania ilości składników płynnych.

Nie wolno używać sztucznych słodzików – nie odżywiają drożdży, a niektóre z nich mogą je zabijać.

SÓL

Sól pomaga kontrolować rozwój drożdży. Chleb bez soli może za bardzo wyrosnąć i potem opaść. Sól dodaje również smak

JAJKA

Jajka wzbogacają chleb, czyniąc go bardziej odżywczym, dodają koloru oraz poprawiają kształt i strukturę.

Ponieważ jajka zaliczają się do składników płynnych, należy odpowiednio dostosować ilość innych płynów. W przeciwnym razie ciasto może być zbyt rzadkie, aby prawidłowo wyrosnąć.

ZIOŁA I PRZYPRAWY

Można je dodać na początku, razem z głównymi składnikami.

Zioła i przyprawy, takie jak cynamon, imbir, oregano, pietruszka, bazylia – dodają smaku i poprawiają wygląd chleba.

Stosuj w małych ilościach (1–2 łyżeczki), aby nie zdominować smaku pieczywa.

Świeże zioła, takie jak czosnek czy szczypiorek, zawierają dużo wilgoci – należy zatem zbilansować ilość składników płynnych.

DODATKOWE SKŁADNIKI

Dodatki (owoce, orzechy, rodzynki itp.) można dodawać tylko w programach, które to przewidują. Owoce suszone i orzechy należy posiekać na drobne kawałki, ser zetrzeć, a czekoladę rozdrobnić – nie dodawać w dużych bryłkach.

Nie przekraczaj ilości podanych w przepisie, bo chleb może nie wyrosnąć prawidłowo. Zwróć uwagę na świeże owoce i orzechy – zawierają płyny (sok, olej), więc trzeba dostosować ilość składników płynnych.

PROGRAMY

- W tej maszynie do chleba można również przygotować chleb z gotowych mieszanek chlebowych dostępnych w supermarketach. Użyj odpowiedniego programu i zwróć szczególną uwagę na ilość mieszanki oraz ewentualne dodatkowe składniki.
- Olej można zastąpić roztopionym masłem.
- Postępuj zgodnie z kolejnością podaną w tabeli składników.
- We wszystkich przepisach możesz zastąpić mąkę wysokoglutenną mąką bezglutenową, uważając przy tym na pozostałe składniki – w szczególności dla osób z nietolerancją glutenu.

Podstawowy chleb (1)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	2:55		3:00		3:05	
Woda	180 ml		230 ml		290 ml	
Olej	2 łyżki	20g	3 łyżki	30g	4 łyżki	40g
Sól	1 łyżeczka	3g	1½ łyżeczki	4g	2 łyżeczki	5g
Cukier	1 łyżeczka	3g	1½ łyżeczki	4g	2 łyżeczki	5g
Mąka pszenna	2½ szklanki	345g	3 szklanki	445g	3½ szklanki	525g
Mąka pełnoziarnista	½ szklanki	60g	1 szklanka	80g	1 szklanka	100g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Szybki chleb (2)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	1:55		2:00		2:05	
Woda	140 ml		190 ml		230 ml	
Olej	2 łyżki	26g	2½ łyżki	33g	3 łyżki	39g
Sól	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Cukier	1 łyżka	26g	2 łyżki	30g	3 łyżki	39g
Mąka	2 szklanki	290g	2½ szklanki	360g	3 szklanki	435g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Słodki chleb (3)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	3:40		3:45		3:50	
Woda	120 ml		160 ml		200 ml	
Olej	1½ łyżki	20g	2 łyżki	26g	2½ łyżki	32g
Sól	½ łyżeczki	2g	½ łyżeczki	2g	½ łyżeczki	2g
Jajko	1 całe jajko	60g	1 całe jajko	60g	1 całe jajko	60g
Cukier	1 łyżka	26g	2 łyżki	30g	3 łyżki	39g
Mleko odtłuszczone	1/4 szklanki	35g	1/3 szklanki	47g	½ szklanki	70g
Mąka biała	2 szklanki	290g	2¾ szklanki	380g	3½ szklanki	500g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Chleb francuski (4)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	3:55		4:00		4:05	
Woda	180 ml		260 ml		320 ml	
Olej	1 łyżka	10g	1½ łyżki	15g	2 łyżki	20g
Sól	2 łyżki	12g	2½ łyżki	15g	3 łyżki	18g
Cukier	1½ łyżki	23g	1½ łyżki	23g	2 łyżki	30g
Mąka biała	2¼ szklanki	300g	2¾ szklanki	400g	3½ szklanki	500g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Chleb pełnoziarnisty (5)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	3:55		4:00		4:05	
Woda	180 ml		220 ml		270 ml	
Olej	2 łyżki	26g	2½ łyżki	38g	3 łyżki	45g
Sól	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Cukier trzcinowy	1¼ łyżki	20g	2 łyżki	26g	3 łyżki	39g
Mąka biała	1 szklanka	145g	1½ szklanki	180g	2 szklanki	220g
Mąka pełnoziarnista	1 szklanka	145g	1½ szklanki	180g	2 szklanki	220g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Chleb żytni (6)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	3:25		3:30		3:35	
Woda	180 ml		220 ml		270 ml	
Olej	2 łyżki	26g	2½ łyżki	38g	3 łyżki	45g
Sól	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Cukier brązowy	1¼ łyżki	20g	2 łyżki	26g	3 łyżki	39g
Mąka pszenna	1 szklanka	145g	1½ szklanki	180g	2 szklanki	220g
Mąka żytnia	1 szklanka	145g	1½ szklanki	180g	2 szklanki	220g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Chleb bezglutenowy (7)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	3:25		3:30		3:35	
Woda	180 ml		220 ml		270 ml	
Olej	2 łyżki	26g	2½ łyżki	33g	3 łyżki	45g
Sól	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Cukier	2 łyżki, 30g	2 łyżki	26g	3 łyżki	39g	Mąka
bezglutenowa	1¼ szklanki	255g	2 szklanki	290g	2¼ szklanki	325g
Mąka kukurydziana	1/4 szklanki	35g	½ szklanki	70g	3/4 szklanki	110g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Chleb ryżowy (8)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	2:40		2:45		2:50	
Woda	150 ml		190 ml		240 ml	
Olej	2 łyżki	26g	2½ łyżki	38g	3 łyżki	39g
Sól	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Jajko	1 całe jajko	60g	1 całe jajko	60g	1 całe jajko	60g
Cukier	1 łyżka	15g	2 łyżki	30g	2 łyżki	30g
Mąka wysokoglutenna	2 szklanki	290g	2½ szklanki	360g	3 szklanki	435g
Ugotowany ryż	1/4 szklanki		1/3 szklanki		½ szklanki	
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Chleb tostowy (9)

Waga	500g		750g		1000g	
Czas	4:55		5:00		5:05	
Woda	210 ml		250 ml		300 ml	
Olej	½ łyżki	6g	¾ łyżki	10g	1½ łyżki	15g
Sól	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Cukier	2/3 łyżeczki	3g	3/4 łyżeczki	4g	1 łyżeczka	5g
Mąka	2 szklanki	290g	2½ szklanki	360g	3 szklanki	435g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży		1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 łyżka stołowa (7 g) suchych drożdży	

Ciasto słodkie (10)

Czas	2:20
Olej roślinny	3 łyżki
Jajka	4 całe jajka
Cukier	130g
Mąka samorosnąca	150g
Proszek budyniowy (opcjonalnie)	2 łyżki
Ilość cukru można dostosować do własnych preferencji smakowych.	

Ciasto z mąki pełnoziarnistej 100% (11)

Czas	3:10
Cukier	2 łyżki
Olej	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki
Woda	380 ml
Mąka pełnoziarnista	600 g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 torebka proszku do pieczenia

Ciasto z mąki pełnoziarnistej 70% (11)

Czas	3:10
Mąka pszenna	175 g
Cukier	2 łyżki
Olej	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki
Woda	370 ml
Mąka pełnoziarnista	425 g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 torebka proszku do pieczenia

Ciasto na pizzę (12)

Czas	0:45
Woda	170 ml
Sól	1 łyżka
Oliwa z oliwek	1 łyżka
Mąka pszenna	300 g
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 torebka proszku do pieczenia

Ciasto drożdżowe (13)

Czas	1:30
Woda: 350 ml	
Sól: 1½ łyżeczki	
Oliwa z oliwek: 2 łyżki	
Cukier: 2 łyżki	
Mąka pszenna: 600 g	
Drożdże	1 kostka świeżych drożdży (25 g) lub 1 torebka proszku do pieczenia

Funkcja mieszania (14–15)

Czas	od 8 do 45 minut (czas regulowany)
Drożdże	1¼ łyżki
Mąka pszenna	560 g
Olej	2 łyżki
Sól	1 łyżka
Cukier	2 łyżki
Woda	330 ml

Ta funkcja może być używana do przygotowania ciasta na chleb, który zostanie upieczony później. Jest to więc wyłącznie funkcja wyrabiania ciasta, a nie pieczenia chleba. Program 14 trwa 15 minut. Program 15 to „rozszerzona” wersja programu 14, z możliwością regulacji czasu od 8 do 45 minut. Czas można ustawiać przyciskami „+” i „-”.

Dżem (16)

Czas	1:20
Mus owocowy	300 g
Cukier	150 g
Sok z cytryny	½ cytryny
Zaleca się odczekanie 20 minut przed dodaniem cukru, który należy wsypywać stopniowo.	

Jogurt (17)

Czas	8:00 (regulowany od 6:00 do 10:00 przyciskiem „Weight setting”)
Mleko pełne	1000 ml
Jogurt naturalny	100 ml (lub jeden kubeczek)
Cukier	60 g

Rozmrażanie (18)

Czas	00:30 (regulowany od 0:10 do 2:00)
Urządzenie utrzymuje temperaturę ok. 50°C, aby rozmrozić produkt. Czas można regulować przyciskami „+” i „-”.	

Gotowanie (19)

Czas	00:30 (regulowany od 0:10 do 1:30)
Do ogólnego pieczenia już przygotowanego ciasta. Mieszanka jest więc tylko pieczona, bez dalszego mieszania czy ugniatania. Temperatura utrzymywana jest na poziomie ok. 150°C. Czas można regulować przyciskami „+” i „-”.	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Ostrzeżenie

- Nie zanurzaj urządzenia, wtyczki ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych cieczach. Czyść wilgotną ściereczką.
- Upewnij się, że przewód zasilający został odłączony przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nawet gdy urządzenie nie jest używane, odłącz je od gniazda przed wkładaniem lub wyjmowaniem poszczególnych elementów oraz przed jego czyszczeniem.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nigdy nie używaj metalowych narzędzi do wyjmowania czegokolwiek z foremki, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Nigdy nie używaj metalowych narzędzi do wyjmowania chleba z foremki (L), aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzywierającej.

Instrukcje czyszczenia:

1. Czyść foremkę (L), wycierając wewnątrz i zewnętrzną część wilgotną ściereczką.
2. Jeśli mieszadło (I) nie odłącza się od wałka napędowego, napełnij foremkę gorącą wodą i pozostaw na ok. 30 minut. Następnie delikatnie wyczyść mieszadło wilgotną ściereczką.
3. Umyj miarkę (M) oraz łyżkę miarową (N) w gorącej wodzie z mydłem.
4. Wszystkie inne powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne czyść wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości płynnego detergentu, ale dokładnie go spłucz – resztki detergentu mogą wpłynąć na jakość następnego chleba.
UWAGA: Nie używaj materiałów ściernych ani ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia lub jego elementów.
UWAGA: Przed ponownym użyciu urządzenia upewnij się, że wszystkie części i powierzchnie są całkowicie suche.

DANE TECHNICZNE

Napięcie/zasilanie: 230–240V~ 50–60Hz

Moc znamionowa: 550W

GWARANCJA

W mało prawdopodobnym przypadku problemów z urządzeniem marki Brabantia, informujemy, że obejmuje je 2-letnia gwarancja.

Wszelkie pytania należy kierować do sprzedawcy, u którego dokonano zakupu.

Wyłączenia gwarancji:

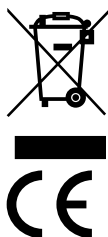
Gwarancja nie obowiązuje, jeśli:

1. Urządzenie nie zostało zainstalowane, obsługiwane lub konserwowane zgodnie z instrukcją producenta.
2. Urządzenie zostało użyte niezgodnie z przeznaczeniem.
3. Uszkodzenie lub awaria spowodowane są przez:
 - Niewłaściwe napięcie
 - Wypadki (w tym zalanie lub uszkodzenie przez wilgoć)
 - Niewłaściwe użytkowanie lub nadużywanie urządzenia
 - Błędy instalacji
 - Problemy z siecią elektryczną, skoki napięcia, uszkodzenia spowodowane wyładowaniami atmosferycznymi
 - Infestacje owadów
 - Przeróbki dokonane przez osoby nieuprawnione
 - Ekspozycję na korozyjne materiały
 - Obce przedmioty wprowadzone do urządzenia
 - Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez markę Brabantia

PROSIMY ZAPOZNAĆ SIĘ Z WSZYSTKIMI OSTRZEŻENIAMI I ŚRODKAMI OSTROŻNOŚCI ZAWARTYMI W INSTRUKCJI OBSŁUGI.

ZE WZGLĘDU NA CIĄGŁY ROZWÓJ PRODUKTU, PARAMETRY MOGĄ ULEC ZMIANIE BEZ WCZEŚNIEJSZEGO POWIADOMIENIA.

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Oznaczenie to wskazuje, że produkt nie powinien być wyrzucany z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, urządzenie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób, aby umożliwić ponowne wykorzystanie zasobów. W celu prawidłowego usunięcia produktu, należy skontaktować się z lokalnym punktem zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi w celu uzyskania informacji o lokalnych punktach utylizacji. Upewnij się, że produkt jest przygotowany do bezpiecznego recyklingu.



Manufactured by Elmarc B.V. under exclusive
licence of Brabantia Nederland B.V.

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
The Netherlands

PRODUCT INFORMATION

BBEK1114 BREAD MAKER