

ARTISAN BREAD MAKER



TABLE OF CONTENT:

1. Package contents
2. Safety instructions
3. Installing and using the product
4. Cleaning and maintenance
5. Troubleshooting
6. Recipes of preset programs
7. Specifications
8. Storage & transportation

1) PACKAGE CONTENTS

- Artisan bread maker
- Hook
- Kneading paddle
- Measuring cup
- Measuring spoon
- User manual



2) SAFETY INSTRUCTIONS

The following precautions must always be taken in consideration before using the "Magnani - Artisan bread maker", hereinafter referred to as the 'device'.



WARNING!

Some of this device parts and accessories can become hot.
Do not touch these parts to avoid burning yourself.

GENERAL INFORMATION

- Read the instructions for use carefully and keep them safe. If you give this device to other people, please also pass on this manual.
- Only use this device in accordance with the instructions in this user manual.
- The guarantee will expire immediately if damage has been caused by failing to comply with this user manual. The manufacturer accepts no liability for damage caused by non-compliance with the user manual, negligent use or use which does not comply with conditions in this user manual.
- This device can be used by children aged 8 and over and people with restricted physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and expertise, provided they are under supervision or have been given instructions about safely using the device and are aware of the potential hazards. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be done by children unless they are over the age of 8 and under supervision.
- Keep the device and power cord out of the reach of children below the age of 8 years.
- This device is intended for domestic or similar use, not for professional use.



WARNING! Do not leave packaging material lying around carelessly.
This may become dangerous playing material for children. **Risk of suffocation!**

ELECTRICITY AND HEAT

- Prior to use, check that the mains voltage is the same as the mains voltage stated on the name plate of the device.
- Make sure your hands are dry before touching the device, power cord or plug.
- Plug the power plug into an earthed electrical outlet that is easily accessible at all times.
- **WARNING!** Never cover the power plug or cable with cloths, curtains or any other material in order to prevent overheating and potential fire hazards.
- Make sure that the device and power cable do not come into contact with heat sources, like a hot hob or naked flame.
- The device must be able to dispel its heat in order to prevent the risk of fire. So make sure there is sufficient free space around the device (at least 15 cm from all sides) and do not place the device in contact with combustible materials and/or on or near combustible materials.
- **WARNING!** Do not cover the device or its air and steam vents to prevent overheating and potential fire hazards.
- Check the power cord regularly for damage.
- Never use the device if the power cord shows signs of damage, if the device has fallen on the ground or shows any other signs of damage.
- Remove the power plug from the electrical outlet if you discover any faults during use, find any signs of damage, are not using the device or are cleaning it.
- Make sure the power cord cannot be trodden on or pinched.
- Do not allow the power cord to hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- Prevent the power cord from making contact with water, hot surfaces or steam.
- When plugging in the power plug, make sure people cannot accidentally pull it out or trip over it.
- Always switch OFF the device on the control panel before removing the power plug from the electrical outlet.
- Always remove the power plug from the electrical outlet:
 - before you open the lid;
 - before you fit or remove parts or accessories;
 - after you have used the device;
 - before you clean or maintain the device.
 - before you store the device;
- When removing the power plug from the electrical outlet, pull the plug itself, not the cable.
- Remove the power plug from the electrical outlet during lightning storms or if unused for long periods of time.

- Use a 10 amp cable if an extension cable is required. Cables with a lower amp rating may burn out.
- When using an extension cable, make sure it is completely extended.
- **WARNING!** To reduce the risk of fire or electric shock, protect the device from dripping or splashing water and keep away from objects filled with liquids, such as vases. Such objects should not be placed on or near the device.
- **WARNING!** Do not open the casing as this may result in electric shock.

USE

- Only use the device for its intended use.
- Do not use the device in the vicinity of flammable materials.
- Place the device on a flat and stable surface, in a place where it cannot fall over.
- Only use accessories provided with the device, non-original parts may damage the device cause and injuries.
- Never switch the device ON without the pan in place.
- Never beat the pan on top or edges to remove it. This might damage the pan.
- Make sure the heating element, rotating shaft of the pan and outside of the pan are dry and clean before you connect the power plug to the electrical outlet.
- Do not move the device during use.
- Do not touch any moving parts during use.
- Do not remove the pan from the device during use.
- Never use utensils, mixing ingredients in the pan when operational / baking process.
- Only put ingredients in the pan. Do not put or spill any ingredients inside the device, to avoid damaging the heating element.
- Do not open the lid during the baking process. This may cause the dough or bread to collapse.
- Do not come close with your eyes to the viewing window when the device is powered on, in the event the tempered glass breaks.
- Do not place the pan in a conventional oven to bake bread.
- Never move the device when it is switched ON or still warm. First switch OFF the device and only move it when it has cooled down.
- Only use tools featuring a handle that is well insulated against heat.
- Do not use sharp objects in the inner basket. These damage the non-stick coating.
- Clean the device thoroughly after use (see "cleaning and maintenance").
- It is advisable to place a heat -resistant covering between the table or sink counter and the device, to prevent the heat leaving marks on your table or worktop.
- Avoid locations subject to vibrations, cold or humidity.
- Do not expose the device to direct sunlight, heat sources, excessive humidity or corrosive environments.
- Do not place the device under any mechanical stress.
- Improper use of the device could damage the product.
- Please handle the device carefully, impacts or falls, even from a low height, can damage the device.
- Do not attempt to disassemble or repair the device or modify it in any manner.
- The device must be serviced if it has been damaged in any way, i.e. the power supply cord/plug is damaged; liquid has been spilled; objects have fallen into it; it has been exposed to rain or moisture; it has been dropped or does not operate properly.
- Do not use abrasive cleaning solvents to clean the device.
- Do not use foreign objects to clean the device.
- When cleaning the interior, do not scratch or damage the heating element.
- When the device is working, hot air is released via the air outlet, and users should therefore keep a safe distance from the outlet for safety.



IMPORTANT INFORMATION, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

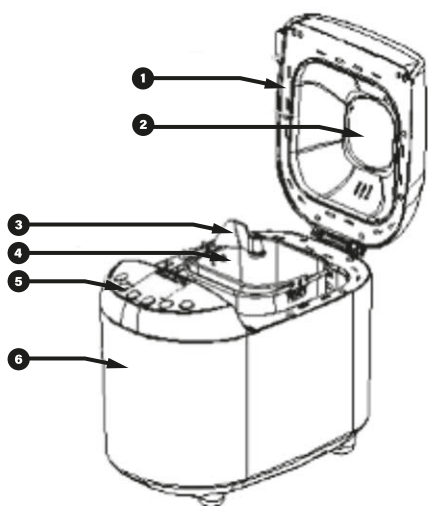
- This device can be used by children aged 8 and over and people with restricted physical, sensory or mental capacity or a lack of experience and expertise, provided they are under supervision or have been given instructions about safely using the device and are aware of the potential hazards. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance must not be done by children unless they are over the age of 8 and under supervision.
- Children in the vicinity of the device must always be supervised by an adult.
- Do not allow children to clean or maintain this device unsupervised.
- This device is not a toy and should be kept under strict supervision to prevent children from using the device as a toy.
- Never allow children to use domestic appliances as toys or without supervision. Children are unable to judge the hazards associated with incorrectly using electric appliances.
- Only use the device indoors, in dry areas and not in the vicinity of water, other liquids or humidity.
- Do not use or pick up the device if it has fallen into water or any kind of fluid. Remove the plug from the electrical outlet immediately. Do not use the device again.
- Never immerse the device, cable and power plug in water or any kind of fluid.
- Do not pick up the device if it has fallen into water or any kind of fluid. Remove the power plug from the electrical outlet immediately. Do not use the device again.
- **Caution!** Parts of the device can become hot.
Do not touch these parts to avoid burning yourself.
- **Never** use or fill the device with oil; this may cause a fire hazard!
- Only hold the pan by its handle. The metal sections can become very hot. Use oven mitts to handle the hot pan, or food stuffs.
- The device is equipped with an overheating safety feature. This is activated if the temperature becomes too high. If this is the case, you must let the device cool down before it can be used again. Switch OFF the device and then remove the plug from the electrical outlet. Allow the device to fully cool down. The device needs approximately 30 minutes to fully cool down.
- Do not operate the device using an external time switch or a separate remote control system.

3) INSTALLING AND USING THE DEVICE

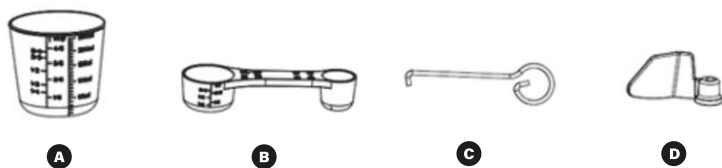
Open the packaging carefully before taking out the device. Make sure the device is complete and undamaged. If any components are missing or damaged, contact the vendor and do not use the product. Retain the packaging or recycle it in accordance with local regulations.

PARTS & FEATURES DEVICE

- 1) Lid
- 2) Viewing window
- 3) Kneader
- 4) Pan
- 5) Control panel
- 6) Main device

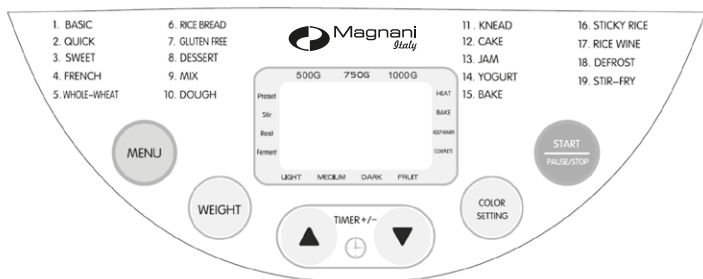


- A) Measuring cup
- B) Measuring spoon
- C) Hook
- D) Kneading paddle



CONTROL PANEL:

The device is operated via a control panel.



FIRST USE:

Remove the device and accessories from the box. Remove any stickers, protective film or plastic from the device. Check for any missing or damaged parts.

Before you use the device for the first time, wipe all the removable parts with a damp cloth. Never use aggressive or abrasive cleaning materials, a scouring sponge or steel wool, this damages the device, the interior and the coating of the pan.

Do not use metal utensils in the pan since they may damage the non-stick surface.

Place the device on a flat, stable surface, in a place where it cannot fall over.

Always position the device in the center of counter away from the edge.

Make sure the device has sufficient ventilation. Then set the device on bake mode and bake empty for ± 10 minutes. Then let it cool down and clean all the parts again.

The device may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use.

The device can wobble and walk during kneading cycle.

POWER ON

Connect the power plug to the mains power, a beep will sound and "3:00" and "1" will appear on the display of the control panel. "1" is the default program, and the 3:00 is the time of program 1.

The arrows point to "750G" and "MEDIUM" as these are the default setting.

ENVIREMENT

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

START/STOP

Press the START/PAUSE/STOP button once to start a program.

The ":" on the display of the time display begin to flash indicating the program has started. All other button are inactivated except the START/PAUSE/STOP button after a program has started.

Press the START/PAUSE/STOP button to pause the program, if no operation within 3 minutes the program will continue processing until the set program has completed.

Press the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds to cancel a program, a beep will sound, indicating the program has been cancelled. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of the program.

To remove bread, press the START/PAUSE/STOP button to end the baking cycle.

PRESET PROGRAMS

Press the MENU button to select your desired preset program. Each press a beep will sound, and the corresponding program number and its processing time will be shown on the LCD display of the control panel.

CRUST COLOR

Press the COLOR button to select your desired crust (light, medium or dark). The crust can be adjusted in the preset program's menu: 1 - 8, 12 & 15.

WEIGHT

Press the WEIGHT button to choose your desired gross weight (500 g, 750 g or 1000 g). The weight can be adjusted in the preset program's menu: 1-7.

TIMER

Press the TIMER +/- up or down buttons to set the timer.

You can add up to 15 hours before starting the selected preset program set.

Use the ▼ and ▲ buttons to increase or decrease the time. Each press increases or decreases by 10 minutes.

Note!

- Set the timer **after** selected preset program, weight and crust.
- Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream or cheese.

H:HH

- You must decide when your bread need to ready by pressing the ▼ and ▲ buttons. Please note the delay time set, **should include** the baking time of the selected preset program, with a maximum of 15 hours.
- After the program is completed, the device will automatically set to the keep warm setting for 1 hour.

E:EO

POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage during operation, the program will continue automatically within 10 minutes without pressing the START/PAUSE/STOP button. If the interruption time is longer than 15 minutes, the unit will not automatically continue, and the LCD display will revert back to the default setting.

If the dough has started rising, discard the ingredients in the pan and start over.

If the dough has not entered rising, press the START/PAUSE/STOP button to continue (start) the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

When "HHH" appears on the display, it indicates that the temperature inside the device is too high.

Press the START/PAUSE/STOP button to stop the program, unplug the power plug from the electrical outlet, open the lid, and let the device cool down completely for 10 to 20 minutes before restarting.

When "EE0" appears on the display, it indicated that the temperature sensor is disconnected.

Press the START/PAUSE/STOP button to stop the program, unplug the power plug from the electrical outlet.

Do not use the device again, and have it checked at the nearest authorized and qualified service agent for repair.

KEEP WARM

When the selected program has been completed, the device will beep 10 times and automatically switch the keep warm setting for 1 hour.

The display will indicate "0:00" after 60 minutes.

To cancel the keep warm function, press the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds.

TIP: removing bread immediately after baking program is completed will prevent the crust from becoming darker.

PRESET PROGRAMS

1. **Basic bread**
For white and mixed breads, it mainly consists of basic bread flour.
2. **Quick bread**
Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser.
Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the pan; dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to 'help' the device mixing to avoid flour clumps. if manual mixing is needed, use a rubber spatula.
3. **Sweet bread**
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.
4. **French bread**
For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
5. **Whole-wheat bread**
For baking of bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the times delay function as this will lead to poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.
6. **Rice bread**
Mix cooked rice 1:1 into the flour to make the bread.
7. **Gluten-free bread**
For gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.
8. **Dessert**
Kneading and baking those food stuffs with more fat and protein.
9. **Mix**
Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.
10. **Dough**
This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust etc. to be baked in a conventional oven. There is no baking in this program.
11. **Knead**
Kneading only, no rising or baking. Used for making dough for pizzas etc.
12. **Cake**
Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

13. **Jam**
Use this program for making jams from fresh fruits and marmalades from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the pan carefully. Allow to cool down a little and clean thoroughly.
14. **Yogurt**
Ferment to make the yogurt.
15. **Bake**
For additional baking of breads is needed because a load is too light or not baked through. In this program, there is no kneading or rest.
16. **Sticky rice**
Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.
17. **Rice wine**
Rising and baking the polished glutinous rice.
18. **Defrost**
For defrosting frozen food before cooking.
19. **Stir-fry**
Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

REMOVING BREAD

- The pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used!
- Let the pan cool down slightly before moving, use oven mitts to turn the pan counterclockwise to unluck it and lift by the handle straight up from the main device.
- Turn the pan upside down, with the handle folded down, and place it on a heat-resistant cover and gently shake it until the bread falls out the pan. In case needed, use a non-stick spatula, to gently loosen the bread from the pan.
- If the kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. The bread is hot, never use your hand trying to remove the kneading paddle.
- Let the bread cool down for ± 20 minutes before slicing it. It is advised to use a dentate cutter otherwise the bread may be deformed while cutting.

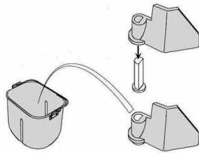
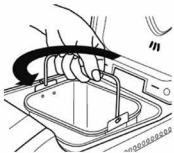


Caution! Parts of the device and the bread can be hot. Do not touch these parts to avoid burning yourself. Use oven mitts.

Note! Do not use metal items to remove food stuffs from the pan. This prevents the non-stick coating from being damaged.

DETAILED INSTRUCTIONS

- Removing the pan, take the handle and turn the pan counterclockwise and then pull it out of the device.
- Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the pan.
- Add the ingredients to the pan in order listed in the recipe. First add the liquids, sugar and salt. Then add the flour and last the yeast.



Carefully measure and add ingredients to the pan in the exact order as given in the recipe.

Note! Make a small indentation on the top of flour with a finger, add yeast into the indentation and make sure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.

Tip: In preparation pre-measure all ingredients, including add-ins (nuts, raisins etc.)

Place the pan into the break make and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise in the device and close the lid.

Note! The pan must lock into place for proper mixing and kneading.

- Connect the power plug to the mains power. A beep will sound and "3:00" and "1" will appear on the display of the control panel. "1" is indicating the default program.
- Press the MENU button, to select your desired preset program is shown on the display.
- Press the WEIGHT button to choose your desired gross weight (500 g, 750 g or 1000 g). The weight can only be adjusted in the preset program's menu: 1-7
- Press the COLOR button to select your desired crust (light, medium or dark). The crust can be adjusted in the preset program's menu: 1 - 8, 12 & 15.
- Press the TIMER +/- up or down buttons to set the timer. You can add up to 15 hours before starting the selected preset program set. In case you do not select the timer function, the program will start immediately.
- Press the START/STOP button once to start the selected program. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If the timer was activated, the kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.

Note: For add-ins (fruits, nuts, raisins, etc.), when 10 beeps sound, open the lid and pour the add-ins. (This function is adjustable in programs: 1-7). The timing varies depending the selected program.

- Once the program is completed, ten beeps will sound and automatically switch to the keep warm mode for 1 hour. You can press START/PAUSE/STOP button for 3 seconds to stop the keep warm mode. Unplug the power plug from the electrical outlet and open the lid using oven mitts.
- Let the pan cool down slightly before moving, use oven mitts to turn the pan counterclockwise to unluck it and lift by the handle from the main device.
- Turn the pan upside down, with the handle folded down, and place it on a heat-resistant cover and gently shake it until the bread falls out the pan. In case needed, use a non-stick spatula, to gently loosen the bread from the pan.

- If the kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. The bread is hot, never use your hand trying to remove the kneading paddle.
- Let the bread cool down for ± 20 minutes before slicing it. It is advised to use a dentate cutter otherwise the bread may be deformed while cutting.



Caution! Parts of the device and the bread can be hot. Do not touch these parts to avoid burning yourself. Use oven mitts.

INGREDIENTS INTRODUCTION

Bread flour

Bread flour is the most important ingredient of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), and keep the size of the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. The gluten content is higher than the all-purpose flour, so it can be used for making bread with large in size and higher inner fiber.

All-Purpose flour

Flour that contains no baking powder, suitable for "quick" bread or bread made with the quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will higher fiber and nutritional content. Whole-wheat flour is heavier and as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture. It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with whole-wheat flour or bread Flour to achieve the best result.

Black wheat flour

Black Wheat Flour, also named as "Rye Flour", it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

Self-rising flour

Flour that contains baking powder, use especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

Sugar

Sugar is "food" for yeast and also increase the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar or cotton sugar may also be called for in some recipes.

Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in bread maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred), active-dry yeast and instant yeast. During rising process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand the bread and make the inner fiber soften. Before using, check the expiration date and storage time of yeast. Place back in the refrigerator immediately after each use, the fungus will be killed at high temperature. Usually, the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

Tip: How to check whether your yeast is fresh and active:

1. Pour 1 cup (237 ml) warm water (45 - 50 °C) into a measuring cup.
2. Add 1 teaspoon (4 g) white sugar into the cup and stir, then add 2 teaspoons (9 g) yeast over the water.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 minutes. Do not stir the water!
4. Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow". If it does not, the yeast is dead or inactive.

Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before adding to liquid.

Baking powder

Baking powder is used for rising the ultra-fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

Baking soda

Baking soda is similar with baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

Water and other liquids (always add first)

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be in room temperature between ± 20 °C and 25 °C. Some recipes may call for milk or other liquids purpose of enhancing bread flavor.

Note! Never use dairy when using the timer function!

USE EXACT MEASUREMENTS

One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add it to the pan in the order given in the recipe.

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

Adding sequence

Add the ingredients to the pan in order listed in the recipe.

Or add the ingredients in the following sequence: liquids => dry ingredients => yeast.

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt.

When you use the timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for the first time, a beep will sound, and ingredients can be added into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Dry ingredients

Measure dry ingredients by gently spooning flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to scoop your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tablespoon of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

Tip! Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring spoon, make sure it is leveled off.

4) CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the device after each use.
- Remove the power plug from the electrical outlet and allow the device to fully cool down (± 30 minutes).
- Never immerse the device in water or any other liquid.
- Never use aggressive or abrasive cleaning materials, a scouring sponge or steel wool; these damages the device, and will scratch and damage the non-stick materials.
- Clean the casing, insides and viewing window with a damp cloth and perhaps a bit of washing up liquid.
- **Note:** It is suggested not disassembling the lid for cleaning.
- Clean the kneading paddle with a damp cloth or under running water and perhaps a bit of washing up liquid.
- Clean the pan by turning it in counterclockwise, then lift up the handle, wipe the inside and outside of the pan with damp cloth or under running water and perhaps a bit of washing up liquid.

- Do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coatings.
- The pan and kneading paddle must be dried thoroughly before installing back in the main device.
- **Only the pan and kneading paddle may be washed in the dishwasher, however for optimum service life of the non-stick layers and to avoid possible discoloration of the materials, we recommend to hand wash these parts in warm soapy water.**
- If the non-stick coating has been damaged by abrasion with the accessories, do not wash in the dishwasher as this will only exacerbate the problem.
- The device itself can **NOT** be cleaned in the dishwasher.
- Before the device is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.
- Store the device in a dry place.

5) TROUBLESHOOTING

NO.	PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
1	Odor or burning smell.	* Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber and/or the heating element.	Stop the device and allow it to cool down completely. Wipe the excess flour etc. from the baking chamber or heating element with a damp cloth or paper towel.
2	Ingredients not blending can hear the motor burning.	* Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. * Too many ingredients.	* Make sure the kneading paddle is set all the way on shaft. * Measure ingredients accurately.
3	"HHH" displays when START/PAUSE/STOP button is pressed.	* The internal temperature of the device is too high.	* Allow the device to cool down in between programs. Unplug the device from the electrical outlet, open the lid and remove the pan. Allow to cool ± 15-30 minutes before beginning any new program.
4	Viewing window is cloudy or covered with condensation.	* May occur during mixing or rising programs.	* Condensation usually disappears during baking program. Clean the viewing window well in between uses.
5	Kneading paddle comes out with the bread.	* Thicker crust with dark crust setting.	* It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.
6	Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.	* Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. * Too many ingredients. * Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	* Make sure the pan is securely set in the device and kneading paddle is firmly on shaft. * Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. * Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tablespoon at a time, until dough has formed into a ball.
7	Bread rises too high or pushed lid up.	* Ingredients not measured properly (too much yeast, flour). * Kneading paddle not in bread pan. * Forgot to add salt.	* Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. Try decreasing yeast by 1/4 teaspoon (1.2 ml). * Check installation of kneading paddle.
8	Bread does not rise; loaf short.	* Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast. * Lifting lid during programs.	* Measure all ingredients accurately. * Check expiration date of yeast and flour. * Liquids should be room temperature.
9	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	* Dough has risen too fast. * Too much yeast or water. * Incorrect program chosen for the recipe.	* Do not open lid during baking. * Select a darker crust option.
10	Crust color is too light.	* Opening the lid during baking.	* Do not open lid during baking. * Select a darker crust option.
11	Crust color is too dark.	* Too much sugar in the recipe.	* Decrease sugar amount slightly. * Select a lighter crust option.
12	Bread loaf is lopsided.	* Too much yeast or water. * Kneading paddle pushed dough to one side before rising and baking.	* Measure all ingredients accurately. * Decrease yeast or water slightly. * Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
13	Loaves made are different shapes.	* Varies by the type of bread.	* Whole-grain or multi-grain is denser and may be shorter than a basic white bread.
14	Bottom is hollow or holey inside.	* Dough too wet, too much yeast, no salt. * Water too hot.	* Measure all ingredients accurately. * Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. * Use room temperature water.
15	Under-baked or sticky, dough bread.	* Too much liquid; incorrect program chosen.	* Decrease liquid and measure ingredients carefully. * Check program chosen for recipe.
16	Bread mashes down when slicing.	* Bread is too hot.	* Allow to cool on a wire rack for 15 - 30 minutes before slicing.
17	Bread has a heavy, thick texture.	* Too much flour, old flour. * Not enough water.	* Try increasing water or decreasing flour. * Whole-grain breads will have a heavier texture.
18	Base of pan has darkened or is spotted.	* After washing in dishwasher.	* This is normal and will not affect the pan.

6) RECIPES OF PRESET PROGRAMS

MENUS		INGREDIENT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	REMARK
1. Basic bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner.
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner.
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5 cups / 500 g	2.75 cups / 400 g	2.25 cups / 300 g	
	[6]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1.0 spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
2. Quick bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	water temperature 40 - 50 °C
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner.
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner.
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5 cups / 500 g	2.75 cups / 400 g	2.25 cups / 300 g	
	[6]	instant yeast	3.5 spoons	3 spoons	2.5 spoons	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
3. Sweet bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	salt	1 spoon	0.5 spoon	0.5 spoon	Put on the corner.
	[3]	sugar	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	Put on the corner.
	[4]	oil	4 scoops	3 scoops	2.5 scoops	
	[5]	milk powder	2 scoops	1.5 scoops	1 scoops	
	[6]	high gluten flour	3.5 cups / 500 g	2.75 cups / 400 g	2.25 cups / 300 g	
	[7]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
4. French bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	salt	3 spoons	2.5 spoons	2 spoons	Put on the corner.
	[3]	sugar	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	Put on the corner.
	[4]	oil	2 scoops	1.5 scoops	1.25 scoops	
	[5]	high gluten flour	3.5 cups / 500 g	2.75 cups / 400 g	2.25 cups / 300 g	
	[6]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
5. Whole-wheat bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	salt	1.5 spoons	1spoon	0.5 spoon	Put on the corner.
	[3]	sugar	3.5 scoops	3 scoops	2.5 scoops	Put on the corner.
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	high gluten flour	1.75 cups / 250 g	1.5 cups / 210 g	1.25 cups / 160 g	
	[6]	whole-wheat flour	1.75 cups / 250 g	1.5 cups / 210 g	1 cup / 140 g	
	[7]	instant yeast	2.0 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
6. Rice bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	salt	2 spoons	1.5 spoons	1 spoon	Put on the corner.
	[3]	sugar	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	Put on the corner.
	[4]	oil	4 spoons	3 spoons	2.5 spoons	
	[5]	cooked rice	2 cups	1.5 cups	1 cup	Use cool downed cooked rice.
	[6]	high gluten flour	2 cups / 280 g	1.5 cups / 210 g	1 cup / 140 g	
	[7]	instant yeast	2 spoons	1.5 spoons	1.25 spoons	Put on the dry flour, don't touch with any liquid.

MENUS		INGREDIENT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	REMARK
7. Gluten free bread		bread weight	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	240 ml	180 ml	120 ml	
	[2]	salt	1.5 spoons	1 spoon	0.5 spoon	Put on the corner.
	[3]	sugar	3.5 scoops	3 scoops	2.5 scoops	Put on the corner.
	[4]	oil	3 scoops	2.5 scoops	2 scoops	
	[5]	gluten free flour	2 cups / 280 g	1.5 cups / 210 g	1 cup / 140 g	
	[6]	corn flour	2 cups / 280 g	1.5 cups / 210 g	1 cup / 140 g	Can replace of oat flour.
	[7]	instant yeast	1.5 spoons	1.25 spoons	1 spoon	Put on the dry flour, don't touch with any liquid
8. Dessert						
	[1]	egg	2 pcs			
	[2]	milk	1 cup			
	[3]	cooked rice	1.5 cups			
	[4]	sugar	0.5 cups			
	[5]	raisin	0.5 cup			
9. Mix						
	[1]	water	330 ml			
	[2]	salt	1 spoon			Put on the corner.
	[3]	oil	3 scoops			
	[4]	high gluten flour	4 cups/560g			
10. Dough						
	[1]	water	330 ml	260 ml		
	[2]	salt	1 spoon	1 spoon		Put on the corner.
	[3]	oil	3 scoops	2.5 scoops		
	[4]	high gluten flour	4 cups / 560 g	2.75 cups / 400 g		
	[5]	instant yeast	1.5 spoons	1.5 spoons		Put on the dry flour, don't touch with any liquid.
11. User-defined Knead						
	[1]	water	appropriate amount			
	[2]	salt	1 spoon			
	[3]	oil	3 scoops			
	[4]	high gluten flour	appropriate amount			
12. Cake						
	[1]	water	30 ml			Dissolve sugar in egg and water, mix well by electric egg-beater to as a bulk, then put the other ingredients together into the pan and start the menu.
	[2]	egg	3 pcs			
	[3]	sugar	0.5 cup			
	[4]	oil	2 scoops			
	[5]	self-rising flour	2 cups / 280 g			
	[6]	instant yeast	1 spoon			
13. Jam						
	[1]	pulp	3 cups			Stir to mushy, can put some water or not.
	[2]	starch	0.5 cup			
	[3]	sugar	1 cup			Up to flavor.
14. Yogurt						
	[1]	milk	1000 ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100 ml			
15. Bake						
	[1]	Default 150 °C. To adjust baking temperature by pressing crust button: 100 °C (light) 150 °C (medium) 200 °C (dark)				

MENUS		INGREDIENT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	REMARK
16. Sticky rice						
	[1]	water	275 ml			Sticky rice soak into water about 30min, then put together with water into the barrel. You can add suger, nut, sesame into the rice according to personal flavor. Put ingredients amount strictly as recipe, don't put too much sticky rice, in case it will affect the taste of cake.
	[2]	glutinous rice	250 g			
	[3]					
17. Rice wine						
		time	36:00:00			* Take 500 g glutinous rice clean up, then put into the bowl with 1500 g water, soak 16 hours, until you can crumb the rice in your fingers easily. * Put the soaked glutinous rice into a steamer, which bottom is pave with a gauze, drain water, high-heat-steam about 15 minutes. Then cool down to warm (about 35 °C) to let all rice grains not stick together. * Add 5 g distiller's yeast and 200 g cool water, stir evenly, then put the mixed glutinous rice into a barrel, press and even it. Choose "Rice wine" program setting the time. * When smelling the wine aroma, it's completed. You can enjoy the delicious fermented glutinous rice.
	[1]	glutinous rice	500 g			
	[2]	water	1500 g			
	[3]	distiller's yeast	1 spoon (4g)			
18. Defrost						
	[1]	Default 30 minutes; adjustable from 0:10 to 2:00. Each press = 10 minutes				
19 . Stir-fry						
	[1]	peanuts	300 g			
	[2]	Default 0:30 minutes; adjustable from 0:01 to 2:00. Each short press = ± 1 minute. Each long press = ± 10 minutes.				

7) SPECIFICATIONS

- Voltage input: 220 - 240 V~, 50/60 Hz, Class I
- Heating power: 500 W
- Motor power: 50 W
- Capacity: 1.000 g max.
- Dimensions: 30 x 25 x 35 cm (H x W x D)
- Weight: 3.8 kg

8) STORAGE & TRANSPORTATION

- When storing the device, it should first be cleaned in accordance with this user manual. The device should be stored in its original packaging.
- Always store the device in a dry and well-ventilated room and beyond the reach of children.
- Protect the device against vibrations and shocks during transport.

All contents and specifications mentioned in this manual are subject to change without prior notice.

INSTRUCTIONS FOR PROTECTING THE ENVIRONMENT

(WEEE, the waste electrical and electronic equipment directive)



Your product has been manufactured using high quality materials and components which can be recycled and used again. At the end of its life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste, but must be taken to a special collection point for recycling electrical and electronic equipment. This is indicated in the user manual and in the packaging by the waste container marked with a cross symbol. Used raw materials are suitable for recycling.

By recycling used appliances or raw materials, you are playing an important role in protecting our environment. You can ask your local council about the location of your nearest collection point.

INHOUDSOPGAVE:

1. Inhoud verpakking
2. Veiligheidsinstructies
3. Installatie en gebruik van het product
4. Reiniging en onderhoud
5. Oplossen van problemen
6. Recepten van vooraf ingestelde programma's
7. Specificaties
8. Opslag en transport

1) INHOUD VERPAKKING

- Broodbakmachine voor artisanaal (ambachtelijk) brood
- Haak
- Kneedhaak
- Maatbeker
- Maatlepel
- Gebruikershandleiding

2) VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer u gebruik maakt van de 'Magnani - Broodbakmachine voor artisanaal (ambachtelijk) brood', hierna te noemen het 'apparaat'.



WAARSCHUWING!

Sommige onderdelen en accessoires van dit apparaat kunnen heet worden. **Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.**

ALGEMENE INFORMATIE

- Lees deze instructies vóór gebruik goed door en bewaar ze op een veilige plaats. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, geef deze handleiding daar dan bij.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend volgens de instructies in deze gebruikershandleiding.
- De garantie vervalt direct als er schade ontstaat door het niet opvolgen van de instructies in deze gebruikershandleiding. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies in deze gebruikershandleiding, onachtzaam gebruik of gebruik dat niet voldoet aan de voorwaarden in deze gebruikershandleiding.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of personen met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht staan van een volwassene.
- Houd dit apparaat en het stroomsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of vergelijkbaar gebruik, niet voor professioneel gebruik.



WAARSCHUWING! Laat verpakkingsmateriaal niet onbeheerd rondslingeren. Het kan gevaar opleveren wanneer kinderen ermee spelen. **Kans op verstikking!**

ELEKTRICITEIT EN WARMTE

- Controleer vóór gebruik of de netspanning gelijk is aan de spanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat, het stroomsnoer of de stekker aanraakt.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact dat op elk moment gemakkelijk bereikbaar is.
- **WAARSCHUWING!** Bedek de stekker of het stroomsnoer nooit met doeken, gordijnen of enig ander materiaal om oververhitting en mogelijk zelfs brand te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het stroomsnoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er daarom voor dat het apparaat wordt omringd door voldoende vrije ruimte (ten minste 15 cm aan alle kanten) en dat het apparaat niet in de buurt van of op brandbare materialen ligt.



WAARSCHUWING!

Dek het apparaat of de lucht- en stoomopeningen niet af om oververhitting en brandgevaar te voorkomen.

- Controleer het stroomsnoer regelmatig op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigingen vertoont of als het apparaat op de grond is gevallen of andere sporen van schade vertoont.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik fouten ontdekt, tekenen van beschadiging aantreft, het apparaat niet gebruikt of het schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat niemand op het stroomsnoer kan gaan staan of dat het snoer anderszins beklemd kan raken.
- Laat het stroomsnoer niet over scherpe randen hangen en houd het uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.
- Voorkom dat het stroomsnoer in aanraking komt met water, hete oppervlakken of stoom.
- Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, moet u ervoor zorgen dat anderen deze niet per ongeluk los kunnen trekken of over het stroomsnoer kunnen struikelen.
- Zet het apparaat altijd UIT op het bedieningspaneel voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u het deksel opent;
 - voordat u onderdelen of accessoires aanbrengt of verwijdert;
 - nadat u het apparaat hebt gebruikt;
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoudt.
 - voordat u het apparaat opbergt;
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker en niet aan het snoer.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het onweert of als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt.
- Gebruik een snoer van 10 ampère als er een verlengsnoer nodig is. Snoeren met een lager amperage kunnen doorbranden.
- Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, rol dit dan volledig uit.



WAARSCHUWING! Om de kans op brand of een elektrische schok te verminderen, moet u het apparaat beschermen tegen druppelend of opspattend water en uit de buurt houden van met water gevulde voorwerpen zoals vazen. Dergelijke voorwerpen mogen niet op of in de buurt van het apparaat worden geplaatst.



WAARSCHUWING! Open de behuizing niet. Als u dit wel doet, loopt u kans op een elektrische schok.

GEBRUIK

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan vallen.
- Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn meegeleverd. Niet-originele onderdelen kunnen het apparaat beschadigen en verwondingen veroorzaken.
- Zet het apparaat nooit AAN zonder dat het bakblik is geplaatst.
- Sla nooit op de bovenkant of randen van het bakblik om het uit het apparaat te verwijderen. Hierdoor kan het bakblik beschadigd raken.
- Zorg dat het verwarmingselement, de draaiende as van het bakblik en de buitenkant van het bakblik droog en schoon zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Raak geen bewegende onderdelen aan tijdens gebruik.
- Haal het bakblik tijdens gebruik niet uit het apparaat.
- Gebruik nooit keukengerei om ingrediënten in het bakblik te mengen als het apparaat in werking is of aan het bakken is.
- Doe ingrediënten alleen in het bakblik. Doe of mors geen ingrediënten in het apparaat om te voorkomen dat verwarmingselement beschadigd raakt.
- Open het deksel niet tijdens het bakken. Hierdoor kan het deeg of het brood inzakken.
- Kom niet te dicht met uw ogen bij het kijkvenster als het apparaat aan staat. Het geharde glas kan breken.
- Zet het bakblik niet in een conventionele oven om brood te bakken.
- Verplaats het apparaat nooit als het ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Gebruik alleen keukengerei met een hittebestendig handvat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in het bakblik. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Het is aan te raden een hittebestendige laag tussen de tafel of het aanrechtblad en het apparaat te leggen, zodat er geen sporen ten gevolge van de warmte op uw tafel of aanrechtblad achterblijven.
- Vermijd locaties die blootstaan aan trillingen, vrieskou of vochtigheid.
- Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht, warmtebronnen, overmatige vochtigheid en corrosieve omgevingen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan enige mechanische belasting.
- Het apparaat kan beschadigd raken als het verkeerd wordt gebruikt.
- Ga voorzichtig met het apparaat om. Het apparaat kan beschadigd raken door een stoot of val, zelfs van een geringe hoogte.
- Probeer het apparaat niet te demonteren, te repareren of anderszins aan te passen.
- Het apparaat moet worden gerepareerd als er sprake is van enige vorm van schade, wanneer bijvoorbeeld het stroomsnoer of de stekker is beschadigd, er vloeistof op het apparaat is gemorst, voorwerpen op het apparaat zijn gevallen, het apparaat is blootgesteld aan regen of vocht, het apparaat is gevallen of het apparaat niet normaal functioneert.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen vreemde voorwerpen om het apparaat schoon te maken.
- Bekras of beschadig het verwarmingselement niet als u de binnenkant schoonmaakt.
- Wanneer het apparaat in werking is, komt warme lucht vrij via de luchtuitlaat. Gebruikers moeten daarom om veiligheidsredenen op veilige afstand blijven van de uitlaat.



BELANGRIJKE INFORMATIE - VOLG DEZE INSTRUCTIES OP

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of personen met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht staan van een volwassene.
- Kinderen in de buurt van het apparaat moeten altijd door een volwassene in de gaten worden gehouden.
- Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Houd kinderen altijd in de gaten om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen nooit gaan spelen met huishoudelijke apparatuur; houd altijd toezicht. Kinderen zijn niet in staat de gevaren te beoordelen die gepaard gaan met onjuist gebruik van elektrische apparaten.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis, in droge gebieden en niet in de buurt van water, andere vloeistoffen of vocht.
- Gebruik het apparaat niet en pak het niet op als het in water of een andere vloeistof is gevallen. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak het apparaat niet op als het in het water of een andere vloeistof is gevallen. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.



Voorzichtig!

Onderdelen van het apparaat kunnen heet worden. **Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.**

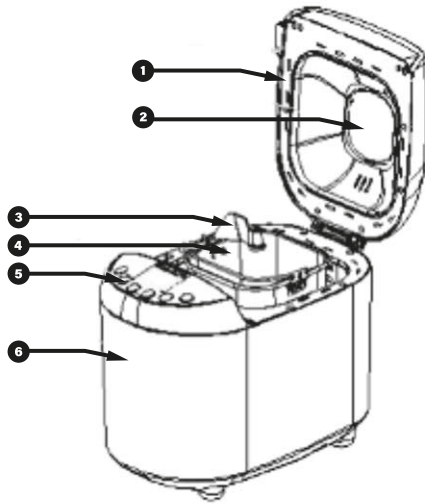
- Vul het apparaat **nooit** met olie; dit kan brandgevaar veroorzaken!
- Houd het bakblik altijd vast bij de handgreep. De metalen delen kunnen erg heet worden. Gebruik ovenwanten als u het hete bakblik of hete voedingsmiddelen vastpakt.
- Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Deze wordt ingeschakeld wanneer de temperatuur te hoog oploopt. In dit geval moet het apparaat eerst afkoelen voordat u het weer kunt gebruiken. Schakel het apparaat uit en trek daarna de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen. Het duurt ongeveer 30 minuten voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening.

3) INSTALLATIE EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

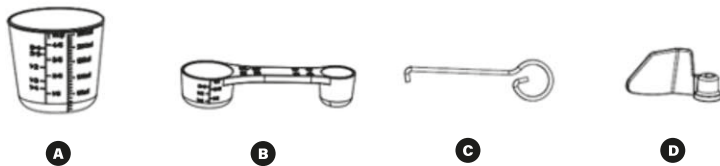
Open de verpakking voorzichtig en haal het apparaat eruit. Controleer of het apparaat volledig en onbeschadigd is. Mochten er onderdelen beschadigd zijn of ontbreken, neem dan contact op met de verkoper en gebruik het product niet. Bewaar de verpakking of recycle deze zoals voorgeschreven door lokale regelgeving.

ONDERDELEN EN FUNCTIES VAN HET APPARAAT

- 1) Deksel
- 2) Kijkvenster
- 3) Kneeder
- 4) Bakblik
- 5) Bedieningspaneel
- 6) Apparaat

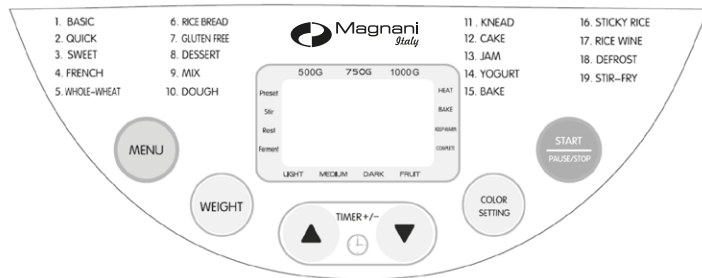


- A) Maatbeker
- B) Maatlepel
- C) Haak
- D) Kneedhaak



BEDIENINGSPANEEL:

Het apparaat wordt bediend via een bedieningspaneel.



EERSTE GEBRUIK:

Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat. Controleer het apparaat op ontbrekende of beschadigde onderdelen. Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u alle verwijderbare onderdelen schoonvegen met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol. Dit kan het apparaat, de binnenkant en de coating van het bakblik beschadigen. Gebruik geen metalen keukengerei in het bakblik. Deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen. Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plek waar het niet kan omvallen. Plaats het apparaat altijd in het midden van het aanrechtblad en niet aan de rand. Zorg dat het apparaat voldoende ventilatieruimte heeft. Zet het apparaat vervolgens in de bakstand en bak ca. 10 minuten met een leeg bakblik. Laat het apparaat dan afkoelen en maak alle onderdelen nogmaals schoon. Er kan wat rook en/of een geur vrijkomen als u het apparaat voor de eerste keer aan zet. Dit is normaal en neemt na het eerste of tweede gebruik af. Het apparaat kan tijdens het kneedproces gaan wiebelen of lopen.

STROOMTOEVOER INSCHAKELEN

Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en op het bedieningspaneel wordt "3:00" en "I" weergegeven. "I" is het standaardprogramma en "3:00" is de duur van programma 1. De pijlen wijzen naar "750G" en "MEDIUM". Dit zijn de standaardinstellingen.

OMGEVING

Het apparaat kan werken in een breed temperatuurbereik, maar in een zeer warme ruimte wordt het brood groter dan in een koude ruimte. Een omgevingstemperatuur tussen 15 °C en 34 °C wordt aanbevolen.

START/STOP

Druk één keer op de START/PAUSE/STOP-knop om een programma te starten. De "-" op het tijdsdisplay begint te knipperen om aan te geven dat het programma is gestart. Als een programma is gestart, zijn alle knoppen behalve de START/PAUSE/STOP-knop inactief.

Druk op de START/PAUSE/STOP-knop om het programma te pauzeren. Als er 3 minuten lang niet op een knop wordt gedrukt, wordt het programma hervat totdat het ingestelde programma klaar is. Houd de START/PAUSE/STOP-knop 3 seconden ingedrukt om een programma te annuleren. Er klinkt een pieptoon om aan te geven dat het programma is geannuleerd. Deze functie voorkomt dat een programma onbedoeld wordt onderbroken.

Druk aan het einde van het bakproces op de START/PAUSE/STOP-knop om het brood uit het apparaat te halen.

VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

Druk op de MENU-knop om het gewenste vooraf ingestelde programma te selecteren. Bij elke druk op de knop klinkt een pieptoon en worden het betreffende programmanummer en de bereidingstijd weergegeven op het lcd-display van het bedieningspaneel.

KORSTKLEUR

Druk op de COLOR-knop om de gewenste korstkleur te selecteren (licht, normaal of donker). De korstkleur kan worden aangepast bij de volgende vooraf ingestelde programma's: 1-8, 12 en 15.

GEWICHT

Druk op de WEIGHT-knop om het gewenste brutogewicht te selecteren (500 g, 750 g of 1000 g). Het gewicht kan worden aangepast bij de volgende vooraf ingestelde programma's: 1-7.

TIMER

Gebruik de pijl omhoog en de pijl omlaag om de timer in te stellen. De maximale tijd die u kunt instellen is 15 uur. Gebruik de knoppen ▼ en ▲ om de tijd te verhogen of te verlagen. Elke keer dat u hierop drukt, wordt de tijd met 10 minuut verhoogd of verlaagd.

Let op!

- Stel de timer in **nadat** u het vooraf ingestelde programma, het gewicht en de korstkleur heeft geselecteerd.
- Gebruik de timerfunctie niet bij recepten met zuivelproducten of andere bederfelijke ingrediënten, zoals eieren, melk, room of kaas.

HHH

- Met de knoppen ▼ en ▲ stelt u in na hoeveel tijd uw brood klaar moet zijn. Let op: de ingestelde tijd is de tijd **inclusief** de baktijd van het geselecteerde vooraf ingestelde programma. De maximale tijd die u kunt instellen, is 15 uur.
- Na afloop van het programma wordt automatisch de warmhoudstand geactiveerd gedurende 1 uur.

E:EO

STROOMUITVAL

Als de stroom uitvalt, wordt het programma automatisch hervat zonder dat op de START/PAUSE/STOP-knop wordt gedrukt als er binnen 10 minuten weer stroom is. Als de stroomuitval langer duurt dan 15 minuten, wordt het programma niet automatisch hervat. Op het lcd-display worden de standaardinstellingen weergegeven. Als het deeg al is begonnen met rijzen, gooi de ingrediënten in het bakblik dan weg en begin opnieuw. Als het deeg nog niet is begonnen met rijzen, druk dan op de START/PAUSE/STOP-knop om het programma opnieuw te starten.

WAARSCHUWINGEN OP HET DISPLAY

Als "HHH" op het display wordt weergegeven, betekent dit dat de temperatuur in het apparaat te hoog is. Druk op de START/PAUSE/STOP-knop om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact, zet het deksel open en laat het apparaat in 10 tot 20 minuten volledig afkoelen. Start daarna het programma opnieuw.

Als "EEO" op het display wordt weergegeven, betekent dit dat de temperatuursensor losgekoppeld is.

Druk op de START/PAUSE/STOP-knop om het programma te stoppen en trek de stekker uit het stopcontact. **Gebruik het apparaat niet meer** en laat het nakijken door een erkend en bevoegd reparatiecentrum.

WARMHOUDSTAND

Als het geselecteerde programma klaar is, klinken er 10 piepjes en wordt automatisch de warmhoudstand geactiveerd gedurende 1 uur.

Na 60 minuten staat "0:00" op het display.

Als u de warmhoudfunctie wilt stoppen, houdt u de START/PAUSE/STOP-knop 3 seconden ingedrukt.

TIP: Door het brood meteen uit het bakblik te verwijderen als het programma klaar is, voorkomt u dat de korst donkerder wordt.

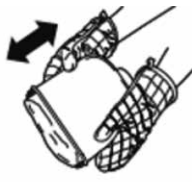
VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

1. **Standaardbrood**
Voor wit en gemengd brood met standaard broodmeel als hoofdingrediënt.
2. **Snel brood**
De kneed-, rijz- en baktijd is korter dan bij een standaardbrood, maar langer dan bij een ultrasnel brood. Bij dit programma wordt het brood compacter. Bij snelle broden worden bakpoeder en baksoeda gebruikt, die worden geactiveerd door vocht en warmte. Voor het beste resultaat wordt aangeraden om eerst de vloeibare ingrediënten in het bakblik te doen en daarna de droge ingrediënten toe te voegen. Bij het mengen van de ingrediënten kan het zijn dat de droge ingrediënten zich ophopen in de hoeken van het bakblik. In dat geval kan het nodig zijn het apparaat te 'helpen' met het mengproces om klonten te voorkomen. Gebruik in dat geval een rubberen spatel.
3. **Zoet brood**
Voor brood met toevoegingen zoals vruchtensap, geraspte kokos, rozijnen, gedroogd fruit, chocolade of suiker. Door de langere rijstijd wordt het brood luchtiger.
4. **Frans brood**
Voor licht brood dat is gemaakt van fijn meel. Het resultaat is een luchtig brood met een krokante korst. Dit programma is niet geschikt voor recepten met boter, margarine of melk.
5. **Volkorenbrood**
Voor brood dat veel volkorenmeel bevat. Dit programma heeft een langere voorverwarmtijd zodat de graankorrels het water kunnen opzuigen en kunnen uitzetten. Het wordt afgeraden om de timerfunctie te gebruiken, omdat dit het resultaat niet ten goede komt. Volkorenbrood heeft meestal een dikke, krokante korst.
6. **Rijstbrood**
Meng 1 deel gekookte rijst met 1 deel meel om brood te maken.
7. **Glutenvrij brood**
Voor glutenvrij meel en glutenvrije bakmixen. Glutenvrij meel heeft meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en heeft andere rijzeigenschappen.
8. **Dessert**
Voor het kneden en bakken van producten met meer vet en eiwitten.
9. **Mengen**
Om de meel en vloeibare ingrediënten goed te mengen.
10. **Deeg**
Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizzabodems etc. om in een conventionele oven te bakken. Bij dit programma wordt het deeg niet gebakken.

- 11. **Kneden**
Alleen kneden zonder rijzen of bakken. Voor het maken van deeg voor pizza's etc.
- 12. **Cake**
Kneden, rijzen en bakken. Het rijzen gebeurt met behulp van baksoda of bakpoeder.
- 13. **Jam**
Voor het maken van jam van vers fruit en marmelade van sinaasappels. Maak geen grotere hoeveelheden dan aangegeven en laat de jam niet overkoken in de bakkamer. Als dit toch gebeurt, stop het apparaat dan meteen en haal het bakblik voorzichtig uit het apparaat. Laat het apparaat wat afkoelen en maak het grondig schoon.
- 14. **Yoghurt**
Fermenteren om yoghurt te maken.
- 15. **Bakken**
Als een brood langer moet bakken, bijvoorbeeld omdat de korst te licht is of het brood van binnen nog niet gaar is. Dit programma heeft geen kneed- en rusttijd.
- 16. **Kleefrijst**
Voor het kneden en bakken van een mix van gepolijste kleefrijst en gewone rijst.
- 17. **Rijstwijn**
Voor het rijzen en bakken van gepolijste kleefrijst.
- 18. **Ontdooien**
Voor het ontdooien van bevroren producten.
- 19. **Roerbakken**
Voor het kneden en bakken van peulvruchten, zoals pinda's, sojabonen etc.

HET BROOD VERWIJDEREN

- Het bakblik en de bakkamer zijn heet. Gebruik daarom ovenwanten!
- Laat het bakblik wat afkoelen. Pak het bakblik met ovenwanten vast en draai het tegen de klok in om het te ontgrendelen. Til het bakblik vervolgens aan de handgreep recht omhoog uit het apparaat.
- Klap de handgreep omlaag, keer het bakblik ondersteboven en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Schud zachtjes met het bakblik totdat het brood loskomt. Gebruik indien nodig een rubberen spatel om het brood voorzichtig los te halen uit het bakblik.
- Als de kneedhaak nog in het brood zit, wrik deze er dan voorzichtig uit met een spatel of ander keukengerei. Het brood is heet. Verwijder de kneedhaak nooit met uw handen.
- Laat het brood ca. 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Aanbevolen wordt om een kartelmes te gebruiken, anders kan het brood vervormen tijdens het snijden.

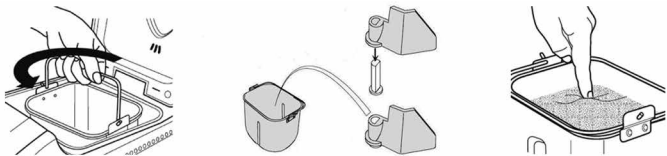


 **Voorzichtig!** Delen van het apparaat en het brood kunnen heet zijn. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt. Gebruik ovenwanten.

Let op! Gebruik geen metalen voorwerpen om etenswaren uit het bakblik te halen. Zo voorkomt u dat de anti-aanbaklaag beschadigd raakt.

GEDETAILLEERDE INSTRUCTIES

- Pak het bakblik bij de handgreep vast, draai het tegen de klok in en til het uit het apparaat.
- Plaats de kneedhaak op de aandrijfas in het bakblik.
- Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals beschreven in het recept. Doe eerst de vloeibare ingrediënten, de suiker en het zout in het bakblik. Doe daarna de bloem en tot slot de gist in het bakblik.



Meet de ingrediënten zorgvuldig af en doe ze exact in de volgorde zoals beschreven in het recept in het bakblik. **Let op!** Maak met een vinger een klein holletje in de bloem en doe de gist in het holletje. Zorg dat de gist niet in aanraking komt met zout of vloeibare ingrediënten.

Tip: Meet alle ingrediënten, inclusief alle toevoegingen (noten, rozijnen etc.), van tevoren af.

Plaats het bakblik in de broodbakmachine en draai het met de klok mee om het bakblik vast te zetten in het apparaat. Sluit vervolgens het deksel.

Let op! Het bakblik moet vastgeklemd zijn om goed te kunnen mengen en kneden.

- Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en op het display van het bedieningspaneel wordt "3:00" en "I" weergegeven. "I" is het standaardprogramma.
- Druk op de MENU-knop om het gewenste vooraf ingestelde programma te selecteren.
- Druk op de WEIGHT-knop om het gewenste brutogewicht te selecteren (500 g, 750 g of 1000 g). Het gewicht kan alleen bij de volgende vooraf ingestelde programma's worden aangepast: 1-7.
- Druk op de COLOR-knop om de gewenste korstkleur te selecteren (licht, normaal of donker). De korstkleur kan worden aangepast bij de volgende vooraf ingestelde programma's: 1-8, 12 en 15.
- Gebruik de pijl omhoog en de pijl omlaag om de timer in te stellen. De maximale tijd die u kunt instellen is 15 uur. Als u de timerfunctie niet selecteert, begint het programma meteen.
- Druk één keer op de START/PAUSE/STOP-knop om het geselecteerde programma te starten. De kneedhaak begint de ingrediënten te mengen. Als de timer is geactiveerd, begint de kneedhaak de ingrediënten pas te mengen op het ingestelde moment.

Let op: Toevoegingen (fruit, noten, rozijnen etc.) kunnen worden toegevoegd als er 10 piepjes klinken. Open het deksel en voeg de extra ingrediënten toe. (Deze functie kan worden aangepast bij programma 1-7). Het moment waarop u de toevoegingen in het bakblik doet, verschilt per programma.

- Na afloop van het programma klinken er 10 piepjes en wordt automatisch de warmhoudstand geactiveerd gedurende 1 uur. U kunt de START/PAUSE/STOP-knop 3 seconden ingedrukt houden om de warmhoudstand te stoppen. Trek de stekker uit het stopcontact en open het deksel met ovenwanten.
- Laat het bakblik wat afkoelen. Pak het bakblik met ovenwanten vast en draai het tegen de klok in om het te ontgrendelen. Til het bakblik vervolgens aan de handgreep recht omhoog uit het apparaat.
- Klap de handgreep omlaag, keer het bakblik ondersteboven en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Schud zachtjes met het bakblik totdat het brood loskomt. Gebruik indien nodig een rubberen spatel om het brood voorzichtig los te halen uit het bakblik.

- Als de kneedhaak nog in het brood zit, wrik deze er dan voorzichtig uit met een spatel of ander keukengerei. Het brood is heet. Verwijder de kneedhaak nooit met uw handen.
- Laat het brood ca. 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Aanbevolen wordt om een kartelmes te gebruiken, anders kan het brood vervormen tijdens het snijden.



Voorzichtig! Delen van het apparaat en het brood kunnen heet zijn. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt. Gebruik ovenwanten.

INFORMATIE OVER INGREDIËNTEN

Broodmeel

Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt van een brood en wordt aanbevolen in de meeste recepten voor gistbrood. Dit meel heeft een hoog glutengehalte (om die reden wordt het ook wel glutenmeel genoemd; het bevat veel eiwitten) en voorkomt dat het brood na het rijzen weer inzakt. Meel verschilt van land tot land. Het glutengehalte van broodmeel is hoger dan dat van gewone bloem, waardoor broodmeel kan worden gebruikt voor het maken van grotere broden en broden met meer vezels.

Gewone bloem

Bloem zonder bakpoeder, geschikt voor het maken van 'snel' brood of brood met de snelle instellingen. Voor gistbrood kunt u beter broodmeel gebruiken.

Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt gemaakt van de hele tarwekorrel. Brood dat geheel of gedeeltelijk wordt gemaakt van volkorenmeel bevat meer vezels en voedingsstoffen. Volkorenmeel is zwaarder, waardoor het brood kleiner en compacter kan worden. Het bevat het vlies van de tarwekorrel en gluten. Bij veel recepten wordt volkorenmeel gemengd met broodmeel voor het beste resultaat.

Roggemeel

Roggemeel is vezelrijk en lijkt op volkorenmeel. Om het brood goed te laten rijzen, moet een klein deel roggemeel worden gemengd met een groot deel broodmeel.

Zelfrijzend bakmeel

Bloem met bakpoeder, vaak gebruikt voor het maken van cake. Gebruik geen gist als u zelfrijzend bakmeel gebruikt.

Maismeel en havermoutmeel

Maismeel is gemalen mais en havermoutmeel is gemalen havermout. Met deze ingrediënten kunt u een brood grover maken en voor meer smaak en textuur zorgen.

Suiker

Suiker is 'voedsel' voor de gist en geeft het brood een zoetere smaak en een mooiere kleur. Suiker is heel belangrijk om het brood te laten rijzen. Meestal wordt kristalsuiker gebruikt. In sommige recepten wordt echter rietsuiker of poedersuiker gebruikt.

Gist

Gist is een levend organisme en moet in de koelkast worden bewaard. Gist heeft de koolhydraten in de suiker en bloem nodig om te groeien. De gist die in recepten voor broodbakmachines wordt gebruikt, wordt verkocht onder verschillende namen: gist voor broodbakmachines (voorkeur), actieve droge gist en instant gist. Tijdens het rijzen produceert de gist koolstofdioxide. Door dit koolstofdioxide zet het brood uit en worden de vezels zachter. Controleer voor gebruik de THT-datum en de bewaartijd van de gist. Leg de gist na gebruik meteen terug in de koelkast. Bij hoge temperaturen gaat de schimmel dood. Als een brood niet rijst, komt dit meestal door slechte gist.

Tip: Zo controleert u of de gist vers en actief is:

1. Giet 237 ml warm water (45-50 °C) in een maatbeker.
2. Doe 1 theelepel (4 g) kristalsuiker in de maatbeker en roer dit door. Voeg vervolgens 2 theelepels (9 g) gist toe.
3. Zet de maatbeker ongeveer 10 minuten op een warme plek. Roer het water niet meer door!
4. Als de gist vers en actief is, begint deze te bubbelen of 'groeien'. Gebeurt dit niet, dan is de gist dood of inactief.

Zout

Zout is nodig voor de smaak en de kleur van de korst. Daarnaast beperkt zout de gistactiviteit. Te veel zout is niet goed, maar zonder zout zou het brood groter worden.

Eieren

Eieren kunnen de textuur van het brood verbeteren. Daarnaast wordt brood met eieren voedzamer en groter. De eieren moeten door de andere vloeibare ingrediënten worden geklopt.

Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan een brood zachter en langer houdbaar maken. Boter moet worden gesmolten of in kleine stukjes worden gesneden voordat het aan de vloeibare ingrediënten wordt toegevoegd.

Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor ultrasnel brood en cake. Bakpoeder is een chemisch middel dat geen rijstijd nodig heeft en dat lucht produceert, waardoor luchtbelletjes ontstaan die de textuur van het brood fijner maken.

Baksoda

Baksoda is vergelijkbaar met bakpoeder. Baksoda kan ook worden gebruikt in combinatie met bakpoeder.

Water en andere vloeistoffen (altijd als eerste in het bakblik doen)

Water is een essentieel ingrediënt om brood te maken. Door de bank genomen moet het water op kamertemperatuur zijn (ca. 20-25 °C). In sommige recepten wordt melk of een ander vloeistof gebruikt om het brood meer smaak te geven.

Let op! Gebruik nooit de timerfunctie als u zuivel gebruikt!

MEET DE INGREDIËNTEN NAUWKEURIG AF

Een van de belangrijkste stappen om een goed brood te maken, is om de ingrediënten goed af te meten. Meet alle ingrediënten zorgvuldig af en doe ze in de volgorde zoals beschreven in het recept in het bakblik.

Het wordt sterk aanbevolen om maatbekers of maatlepels te gebruiken om de hoeveelheden nauwkeurig af te meten. Als de hoeveelheden niet correct zijn, kan dit de kwaliteit van het brood sterk beïnvloeden.

Volgorde van de ingrediënten

Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals beschreven in het recept.

Als u geen recept gebruikt, houd dan deze volgorde aan: vloeibare ingrediënten => droge ingrediënten => gist. De gist mag alleen op het droge meel worden gelegd en mag nooit in aanraking komen met het zout of de vloeibare ingrediënten.

Als u een lange timer instelt om de start van het programma uit te stellen, gebruik dan nooit bederfelijke ingrediënten zoals eieren of melk.

Als de ingrediënten voor de eerste keer volledig zijn gekneet, klinkt er een pieptoon en kunt u extra ingrediënten toevoegen. Als u fruit te vroeg toevoegt, kan de smaak door het lange mengen afnemen.

Vloeibare ingrediënten

Water, verse melk en andere vloeistoffen moeten worden afgemeten met een maatbeker met duidelijke maatstrepen en een schenkuit. Als u bakolie of andere ingrediënten afmeet, maak de maatbeker dan goed schoon om resten van andere ingrediënten te verwijderen.

Droge ingrediënten

Meet droge ingrediënten af door voorzichtig lepels meel etc. in de maatbeker te doen en de volle maatbeker af te strijken met een mes. Schep de droge ingrediënten nooit met de maatbeker uit de verpakking. Hierdoor kan de totale hoeveelheid in de maatbeker tot wel één eetlepel meer zijn. Tik niet tegen de onderkant van de maatbeker en druk de ingrediënten niet aan.

Tip: Roer het meel vóór het afmeten om er lucht in te krijgen. Gebruik voor het afmeten van kleine hoeveelheden droge ingrediënten, zoals zout of suiker, een maatlepel en strijk de lepel goed af.

4) REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen (ca. 30 minuten).
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol. Dit kan het apparaat beschadigen en de materialen met antiaanbaklaag krassen en beschadigen.
- Reinig de buiten- en binnenkant en het kijkvenster met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel.
- **Let op:** Het wordt aangeraden om het deksel niet los te halen om het schoon te maken.
- Maak de kneedhaak schoon met een vochtige doek of onder de kraan en gebruik eventueel wat afwasmiddel.
- Draai het bakblik tegen de klok in los en til het aan de handgreep uit het apparaat. Maak de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek of onder de kraan en gebruik eventueel wat afwasmiddel.

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Laat het bakblik en de kneedhaak goed drogen voordat u ze weer in het apparaat plaatst.
- **Alleen het bakblik en de kneedhaak mogen in de vaatwasmachine worden afgewassen. Om een optimale levensduur van de antiaanbaklaag te garanderen en om mogelijke verkleuring van de materialen te voorkomen, raden wij u echter aan om deze onderdelen met de hand af te wassen in warm zeepwater.**
- Als de antiaanbaklaag is beschadigd door contact met de accessoires, raden wij u aan de betreffende onderdelen niet af te wassen in een vaatwasser omdat dit het probleem alleen maar zal verergeren.
- Het apparaat zelf **MAG NIET** in de vaatwasser worden gereinigd.
- Zorg voordat u het apparaat opbergt, dat het apparaat volledig afgekoeld, schoon en droog is en dat het deksel gesloten is.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

5) OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

NR.	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1	Vreemde geur of brandlucht.	* Meel of andere ingrediënten zijn in de bakkamer en/of op het verwarmingselement terechtgekomen.	Stop het apparaat en laat het volledig afkoelen. Veeg de bakkamer of het verwarmingselement met een vochtige doek of een stukje keukenrol schoon.
2	De ingrediënten worden niet gemengd terwijl ik de motor hoor lopen.	* Mogelijk is het bakblik of de kneedhaak niet correct geplaatst. * Te veel ingrediënten.	* Controleer of de kneedhaak volledig op de as is geplaatst. * Meet de ingrediënten nauwkeurig af.
3	"HHH" wordt weergegeven als ik op de START/PAUSE/STOP-knop druk.	* De interne temperatuur van het apparaat is te hoog.	* Laat het apparaat afkoelen voordat u een nieuw bakprogramma start. Haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en haal het bakblik uit het apparaat. Laat het apparaat ca. 15-30 minuten afkoelen voordat u een nieuw programma start.
4	Het kijkvenster is troebel of beslagen.	* Dit kan gebeuren tijdens het mengen of rijzen.	* De condens verdwijnt meestal tijdens het bakken. Maak het kijkvenster na elk programma goed schoon.
5	De kneedhaak blijft in het brood zitten.	* Dikkere korst doordat de korst is ingesteld op donker.	* Het is niet ongebruikelijk dat de kneedhaak in het brood blijft zitten. Verwijder nadat het brood is afgekoeld de kneedhaak met een spatel.
6	Het deeg wordt niet goed gemengd; meel en andere ingrediënten hopen zich op aan de zijanten van het bakblik; het brood is bedekt met een laag meel.	* Mogelijk is het bakblik of de kneedhaak niet correct geplaatst. * Te veel ingrediënten. * Glutenvrij deeg is meestal vrij nat. Het kan nodig zijn om ingrediënten aan de zijanten los te schrapen met een rubberen spatel.	* Controleer of het bakblik correct in het apparaat is geplaatst en of de kneedhaak stevig op de as is geplaatst. * Controleer of de ingrediënten goed zijn afgemeten en in de juiste volgorde in het bakblik zijn gedaan. * Verwijder overtollig meel na het bakken en afkoelen van het brood. Voeg telkens één eetlepel water toe totdat er een deegbal ontstaat.
7	Het brood rijst te veel of tilt het deksel omhoog.	* De ingrediënten zijn niet goed afgemeten (te veel gist of meel). * De kneedhaak zit niet in het bakblik. * Geen zout toegevoegd.	* Meet alle ingrediënten goed af en vergeet niet om suiker en zout toe te voegen. Voeg eventueel 1/4 theelepel (1,2 g) minder gist toe. * Controleer of de kneedhaak is geplaatst.
8	Het brood rijst niet; het brood is plat.	* De ingrediënten zijn niet goed afgemeten of de gist is inactief. * Het deksel is geopend tijdens het programma.	* Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. * Controleer de THT-datum van de gist en het meel. * De vloeibare ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
9	De bovenkant van het brood is ingezakt na het bakken.	* Het deeg is te snel gerezen. * Te veel gist of water. * Verkeerde programma gekozen voor het recept.	* Open het deksel niet tijdens het bakken. * Selecteer een donkerdere korst.
10	De korst is te licht.	* Het deksel is geopend tijdens het bakken.	* Open het deksel niet tijdens het bakken. * Selecteer een donkerdere korst.
11	De korst is te donker.	* Te veel suiker in het recept.	* Voeg iets minder suiker toe. * Selecteer een lichtere korst.
12	Het brood is scheef.	* Te veel gist of water. * De kneedhaak heeft het deeg vóór het rijzen en bakken naar één kant geduwd.	* Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. * Voeg iets minder gist of water toe. * Sommige broden hebben een onregelmatige vorm, met name broden met volkorenmeel.
13	Broden hebben verschillende vormen.	* Dit verschilt per broodsoort.	* Volkorenmeel of meergrenenmeel is compacter waardoor het brood minder hoog wordt dan een standaard witbrood.
14	De onderkant is hol of er zitten gaten in het brood.	* Deeg te nat, te veel gist, geen zout. * Het water is te warm.	* Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. * Voeg iets minder gist of water toe. Meet het zout goed af. * Gebruik water op kamertemperatuur.
15	Het brood is niet gaar, plakkerig of deegachtig.	* Te veel vloeistof; verkeerde programma gekozen.	* Voeg minder vloeistof toe en meet de ingrediënten nauwkeurig af. * Controleer of het juiste programma is gekozen voor het recept.
16	Het brood wordt samengedrukt bij het snijden.	* Brood is te warm.	* Laat het brood 15-30 minuten afkoelen op een rooster voordat u het snijdt.
17	Het brood heeft een compacte, dikke textuur.	* Te veel meel, oud meel. * Niet genoeg water.	* Gebruik meer water of minder meel. * Volkorenbroden zijn compacter.
18	De bodem van het bakblik is donkerder of vlekkerig.	* Nadat het bakblik in de vaatwasser is afgewassen.	* Dit is normaal en heeft geen gevolgen voor het bakblik.

6) RECEPTEN VAN VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S

MENU'S		PRODUCT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
1. Standaardbrood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	zout	2 theelepels	1,5 theelepel	1 theelepel	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	3 eetlepels	2,5 eetlepel	2 eetlepels	In de hoek leggen.
	[4]	olie	4 eetlepels	3 eetlepels	2,5 eetlepel	
	[5]	glutenmeel	500 g	400 g	300 g	
	[6]	instant gist	1,5 theelepel	1,25 theelepel	1,0 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
2. Snel brood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	watertemperatuur 40-50 °C
	[2]	zout	2 theelepels	1,5 theelepel	1 theelepel	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	3 eetlepels	2,5 eetlepel	2 eetlepels	In de hoek leggen.
	[4]	olie	4 eetlepels	3 eetlepels	2,5 eetlepel	
	[5]	glutenmeel	500 g	400 g	300 g	
	[6]	instant gist	3,5 theelepel	3 theelepels	2,5 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
3. Zoet brood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	zout	1 theelepel	0,5 theelepel	0,5 theelepel	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	80 g	60 g	40 g	In de hoek leggen.
	[4]	olie	4 eetlepels	3 eetlepels	2,5 eetlepel	
	[5]	melkpoeder	2 eetlepels	1,5 eetlepel	1 eetlepel	
	[6]	glutenmeel	500 g	400 g	300 g	
	[7]	instant gist	1,5 theelepel	1,25 theelepel	1 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
4. Frans brood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	zout	3 theelepels	2,5 theelepel	2 theelepels	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	2 eetlepels	1,5 eetlepel	1,25 eetlepel	In de hoek leggen.
	[4]	olie	2 eetlepels	1,5 eetlepel	1,25 eetlepel	
	[5]	glutenmeel	500 g	400 g	300 g	
	[6]	instant gist	1,5 theelepel	1,25 theelepel	1 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
5. Volkorenbrood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	zout	1,5 theelepel	1 theelepel	0,5 theelepel	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	3,5 eetlepel	3 eetlepels	2,5 eetlepel	In de hoek leggen.
	[4]	olie	3 eetlepels	2,5 eetlepel	2 eetlepels	
	[5]	glutenmeel	250 g	210 g	160 g	
	[6]	volkorenmeel	250 g	210 g	140 g	
	[7]	instant gist	2,0 theelepels	1,5 theelepel	1,25 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
6. Rijstbrood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	zout	2 theelepels	1,5 theelepel	1 theelepel	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	3 eetlepels	2,5 eetlepel	2 eetlepels	In de hoek leggen.
	[4]	olie	4 theelepels	3 theelepels	2,5 theelepel	
	[5]	gekookte rijst	370 g	280 g	190 g	Gebruik afgekoelde gekookte rijst.
	[6]	glutenmeel	280 g	210 g	140 g	
	[7]	instant gist	2 theelepels	1,5 theelepel	1,25 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.

MENU'S		PRODUCT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
7. Glutenvrij brood		Broodgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	water	240 ml	180 ml	120 ml	
	[2]	zout	1,5 theelepel	1 theelepel	0,5 theelepel	In de hoek leggen.
	[3]	suiker	3,5 eetlepel	3 eetlepels	2,5 eetlepel	In de hoek leggen.
	[4]	olie	3 eetlepels	2,5 eetlepel	2 eetlepels	
	[5]	glutenvrij meel	280 g	210 g	140 g	
	[6]	maismeel	280 g	210 g	140 g	Kan havermeel vervangen.
	[7]	instant gist	1,5 theelepel	1,25 theelepel	1 theelepel	Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
8. Desserts						
	[1]	eieren	2 stuks			
	[2]	melk	250 ml			
	[3]	gekookte rijst	280 g			
	[4]	suiker	100 g			
	[5]	rozijnen	80 g			
9. Mix						
	[1]	water	330 ml			
	[2]	zout	1 theelepel			In de hoek leggen.
	[3]	olie	3 eetlepels			
	[4]	glutenmeel	560 g			
10. Deeg						
	[1]	water	330 ml	260 ml		
	[2]	zout	1 theelepel	1 theelepel		In de hoek leggen.
	[3]	olie	3 eetlepels	2,5 eetlepel		
	[4]	glutenmeel	560 g	400 g		
	[5]	instant gist	1,5 theelepel	1,5 theelepel		Op de droge bloem leggen, contact met vloeibare ingrediënten voorkomen.
11. Zelfgekozen deeg kneden						
	[1]	water	afgemeten hoeveelheid			
	[2]	zout	1 theelepel			
	[3]	olie	3 eetlepels			
	[4]	glutenmeel	afgemeten hoeveelheid			
12. Taart / cake						
	[1]	water	30 ml			Meng de suiker met de eieren en het water en mix tot een glad geheel met een elektrische mixer. Doe dit samen met de andere ingrediënten in het bakblik en start het programma.
	[2]	eieren	3 stuks			
	[3]	suiker	100 g			
	[4]	olie	2 eetlepels			
	[5]	zelfrijzend bakmeel	280 g			
	[6]	instant gist	1 theelepel			
13. Jam						
	[1]	pulp	700 g			Roer tot er een papperige consistentie ontstaat; voeg eventueel wat water toe.
	[2]	maïzena	60 g			
	[3]	suiker	200 g			Naar smaak.
14. Yoghurt						
	[1]	melk	1000 ml			
	[2]	melkzuurbacteriën	100 ml			

MENU'S		PRODUCT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	OPMERKING
15. Bakken						
	[1]	Standaard op 150 °C. Met de knop voor de korstkleur kunt u de baktemperatuur wijzigen: 100 °C (licht) 150 °C (gemiddeld) 200 °C (donker)				
16. Kleefrijst						
	[1]	water	275 ml	Laat de kleefrijst ongeveer 30 minuten weken in het water en doe de kleefrijst vervolgens samen met het water in het bakblik. Voeg eventueel naar smaak suiker, noten of sesamzaad toe aan de rijst. Houdt u aan de hoeveelheden zoals aangegeven in het recept. Als u te veel kleefrijst gebruikt, heeft dit gevolgen voor de smaak van de cake.		
	[2]	kleefrijst	250 g			
	[3]					
17. Rijstwijn						
		tijd	36:00:00	* Weeg 500 g kleefrijst af en was de rijst. Doe de kleefrijst vervolgens in een kom met 1,5 l water en laat 16 uur weken totdat u de rijst makkelijk tussen uw vingers kunt verkrumelen. * Doe de geweekte kleefrijst in de stoominzet van een stoompan. Giet het water af en stoom ca. 15 minuten bij een hoge temperatuur. Laat de rijst vervolgens afkoelen (tot ca. 35 °C) om te voorkomen dat alle rijstkorrels aan elkaar plakken. * Voeg 5 g wijngist en 200 g koud water toe. Roer goed door, doe het geheel in het bakblik en druk goed aan. Kies het programma voor rijstwijn en stel de tijd in. * Als u een wijngeur ruikt, is de rijstwijn klaar. Geniet van de heerlijke gefermenteerde kleefrijst.		
	[1]	kleefrijst	500 g			
	[2]	water	1500g			
	[3]	wijngist	1 theelepel (4 g)			
18. Ontdooien						
	[1]	Standaard 30 minuten; tijd in te stellen van 0:10 tot 2:00. 1 druk op de knop = 10 minuten				
19. Roerbakken						
	[1]	pinda's	300 g			
	[2]	Standaard 30 minuten; tijd in te stellen van 0:01 tot 2:00. 1 keer kort drukken = 1 minuut. 1 keer lang drukken = 10 minuten.				

7) SPECIFICATIES

- Invoerspanning: 220 - 240 V~, 50/60 Hz, klasse I
- Verwarmingsvermogen: 500 W
- Vermogen van de motor: 50 W
- Capaciteit: max. 1.000 g
- Afmetingen: 30 x 25 x 35 cm (H x B x D)
- Gewicht: 3,8 kg

8) OPSLAG EN TRANSPORT

- Voordat u het apparaat opbergt, moet u het eerst reinigen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding. Bewaar het apparaat in de oorspronkelijke verpakking.
- Berg het apparaat altijd op in een droge, goed geventileerde ruimte, buiten bereik van kinderen.
- Bescherm het apparaat tijdens transport tegen trillingen en schokken.

Alle in deze handleiding vermelde informatie en specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

MILIEUVOORSCHRIFTEN

(AEEA, de richtlijn voor afgedankte en elektronische apparatuur)



Dit product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die gerecycled en opnieuw gebruikt kunnen worden. Aan het eind van de levensduur van dit product mag het niet worden meegegeven met het normale huishoudelijk afval, maar moet het naar een speciaal inzamelpunt worden gebracht voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Dit wordt in de handleiding en op de verpakking weergegeven door de afvalcontainer met een kruis erdoor. De gebruikte grondstoffen kunnen worden gerecycled.

Door gebruikte apparatuur of grondstoffen te recyclen levert u een belangrijke bijdrage aan het beschermen van het milieu. Informeer bij uw gemeente waar het dichtstbijzijnde inzamelpunt is.

SOMMAIRE :

1. Contenu du paquet
2. Consignes de sécurité
3. Installation et utilisation du produit
4. Nettoyage et maintenance
5. Solution de problèmes
6. Recettes de programmes prédéfinis
7. Spécifications
8. Entreposage et transport

1) CONTENU DU PAQUET

- Machine à pain artisanale
- Crochet
- Pale de pétrissage
- Verre doseur
- Cuillère doseuse
- Mode d'emploi



2) CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les précautions suivantes doivent toujours être observées avant l'utilisation de la « Machine à pain artisanale Magnani », appelée par la suite « l'appareil ».



AVERTISSEMENT !

Certaines parties de cet appareil et ses accessoires peuvent devenir très chauds.
Ne touchez pas ces parties afin d'éviter de vous brûler.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le en lieu sûr. Si vous remettez cet appareil à une autre personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.
- Utilisez cet appareil uniquement en conformité avec les instructions de ce mode d'emploi.
- La garantie sera immédiatement annulée si les dommages sont causés par le non-respect du mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, une utilisation négligente ou une utilisation qui ne respecte pas les conditions du mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient conscients des risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou similaire, et pas à un usage professionnel.



AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas traîner le matériel d'emballage. Celui-ci pourrait être dangereux pour les jeux d'enfants. **Risque de suffocation !**

ÉLECTRICITÉ ET CHALEUR

- Avant l'utilisation, vérifiez si la tension secteur est identique à la tension secteur indiquée sur l'appareil.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche.
- Branchez la fiche sur une prise murale mise à la terre facilement accessible à tout moment.
- **AVERTISSEMENT !** Ne couvrez jamais la fiche ou le câble avec des tissus, rideaux ou autres matières, pour éviter la surchauffe et les éventuels risques d'incendie.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson brûlante ou une flamme nue.
- L'appareil doit pouvoir laisser échapper sa chaleur pour éviter les risques d'incendie. Par conséquent, assurez-vous qu'il y a assez d'espace libre autour de l'appareil (au moins 15 cm de tous côtés) et ne placez pas l'appareil contre, sur ou à proximité de matériaux combustibles.

**AVERTISSEMENT !**

Ne recouvrez pas l'appareil ou ses orifices d'évacuation d'air et de vapeur, afin d'éviter la surchauffe et les éventuels risques d'incendie.

- Contrôlez régulièrement si le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé par terre ou s'il présente d'autres dommages.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique si vous constatez des défauts ou des dommages pendant l'utilisation, si l'appareil n'est pas utilisé ou lorsqu'il est nettoyé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne peut pas être piétiné ou coincé.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur des bords tranchants, et maintenez-le éloigné d'objets chauds et de flammes nues.
- Évitez le contact du câble d'alimentation avec de l'eau, des surfaces chaudes ou de la vapeur.
- Lorsque la fiche est branchée, faites attention à ce que personne ne puisse tirer accidentellement ou trébucher sur le câble.
- Éteignez toujours l'appareil sur le panneau de commande avant de retirer la fiche d'alimentation de la prise électrique.
- Retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise électrique :
 - avant d'ouvrir le couvercle ;
 - avant de mettre en place ou de retirer des pièces ou accessoires ;
 - après l'utilisation de l'appareil ;
 - avant de nettoyer ou entretenir l'appareil.
 - avant de ranger l'appareil ;
- Lorsque vous retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique, tirez sur la fiche même, pas sur le câble.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique pendant les orages ou lorsque l'appareil reste inutilisé pendant de longues périodes.
- Si une rallonge est nécessaire, utilisez un câble 10 ampères. Les câbles à ampérage inférieur peuvent griller.
- Lorsqu'une rallonge est utilisée, celle-ci doit être entièrement déroulée.



AVERTISSEMENT ! Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, protégez l'appareil de ruissellement ou d'éclaboussures d'eau, et tenez-le à l'écart d'objets remplis de liquides, tels que des vases. De tels objets ne doivent pas être placés sur l'appareil ou à proximité.

**AVERTISSEMENT !**

N'ouvrez pas le boîtier car cela pourrait provoquer un choc électrique.

UTILISATION

- Utilisez uniquement l'appareil aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Posez l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas se renverser.
- Utilisez uniquement les accessoires accompagnant l'appareil ; des pièces non d'origine peuvent endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- N'allumez jamais l'appareil sans que la cuve soit en place.
- Ne frappez jamais la cuve sur le sommet ou les bords pour la retirer. Ceci pourrait endommager la cuve.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, l'arbre rotatif de la cuve et l'extérieur de la cuve sont secs et propres avant de brancher la fiche d'alimentation sur la prise électrique.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne touchez aucun pièce en mouvement pendant l'utilisation.
- Ne retirez pas la cuve de l'appareil durant l'utilisation.
- N'utilisez jamais d'ustensiles pour mélanger des ingrédients dans la cuve durant le fonctionnement / le processus de cuisson.
- Placez uniquement des ingrédients dans la cuve. Ne placez ou ne renversez pas d'ingrédients à l'intérieur de l'appareil, afin d'éviter d'endommager l'élément chauffant.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant le processus de cuisson. Ceci peut provoquer un effondrement de la pâte ou du pain.
- N'approchez pas trop près de la fenêtre d'observation avec vos yeux lorsque l'appareil est sous tension, car le verre trempé pourrait se briser.
- Ne placez pas la cuve dans un four conventionnel pour cuire du pain.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il est en marche ou encore chaud. Éteignez d'abord l'appareil et déplacez-le uniquement une fois qu'il a refroidi.
- Utilisez uniquement des outils munis d'une poignée offrant une bonne isolation thermique.
- N'utilisez pas d'objets tranchants dans le panier intérieur. Ces objets peuvent abîmer le revêtement antiadhésif.
- Après l'utilisation, nettoyez méticuleusement l'appareil (voir « Nettoyage et maintenance »).
- Il est conseillé de placer un revêtement thermorésistant entre la table ou le plan de travail et l'appareil, pour éviter que la chaleur ne laisse des traces sur votre table ou plan de travail.
- Évitez les endroits soumis à des vibrations, le froid ou l'humidité.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil, des sources de chaleur, une humidité excessive ou un milieu corrosif.
- N'exposez pas l'appareil à des contraintes mécaniques.
- Une utilisation inappropriée de l'appareil pourrait l'endommager.
- Manipulez l'appareil avec précaution. Tout choc ou chute, même de faible hauteur, peut endommager l'appareil.
- N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil, ou de le modifier de quelque manière que ce soit.
- L'appareil doit être révisé s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, par exemple si le cordon d'alimentation/la fiche est endommagé ; si un liquide a été renversé ; si des objets sont tombés dans l'appareil ; s'il a été exposé à la pluie ou à l'humidité ; s'il est tombé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets étrangers pour nettoyer l'appareil.
- Lorsque vous nettoyez l'intérieur, ne rayez ou n'endommagez pas l'élément chauffant.
- Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud est libéré par l'intermédiaire de la sortie d'air. Les utilisateurs doivent par conséquent rester à distance de la sortie d'air, pour des raisons de sécurité.



INFORMATIONS IMPORTANTES, SUIVEZ CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, par ceux qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils soient conscients des risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Les enfants se trouvant à proximité de l'appareil doivent toujours être surveillés par un adulte.
- Ne permettez pas à des enfants sans surveillance de nettoyer ou d'entretenir cet appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet et doit être surveillé pour éviter que les enfants l'utilisent comme un jouet.
- Ne permettez jamais à des enfants d'utiliser des appareils domestiques en guise de jouet sans surveillance. Les enfants ne peuvent pas estimer les risques liés à une utilisation incorrecte d'appareils électriques.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur, dans des endroits secs et pas à proximité d'eau, autres liquides ou humidité.
- N'utilisez ou ne ramassez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau ou dans tout autre liquide. Retirez immédiatement la fiche de la prise électrique. Ne réutilisez pas l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble et la fiche d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne ramassez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau ou dans un autre liquide. Retirez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise électrique. Ne réutilisez pas l'appareil.
- **Attention !** Certaines parties de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Ne touchez pas ces parties afin d'éviter de vous brûler.
- N'utilisez ou ne remplissez **jamais** d'huile l'appareil ; ceci pourrait entraîner un risque d'incendie !
- Tenez uniquement la cuve par sa poignée. Les parties métalliques peuvent devenir très chaudes. Utilisez des maniques pour manipuler la cuve chaude, ou des denrées alimentaires.
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. Ce dispositif est activé lorsque la température devient trop élevée. Si c'est le cas, vous devez laisser refroidir l'appareil avant de pouvoir le réutiliser. Éteignez l'appareil puis retirez la fiche de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir entièrement. Il faudra environ 30 minutes à l'appareil pour refroidir entièrement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en utilisant une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

3) INSTALLATION ET UTILISATION DE L'APPAREIL

Ouvrez l'emballage avec précaution avant d'en sortir l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est complet et en bon état. S'il y a des composants qui manquent ou qui sont endommagés, contactez le fournisseur et n'utilisez pas le produit. Conservez l'emballage ou recyclez-le conformément aux réglementations locales.

PARTIES & FONCTIONS DE L'APPAREIL

- 1) Couvercle
- 2) Fenêtre d'observation
- 3) Pétrisseur
- 4) Cuve
- 5) Panneau de commande
- 6) Appareil principal

- A) Verre doseur
- B) Cuillère doseuse
- C) Crochet
- D) Pale de pétrissage



A



B



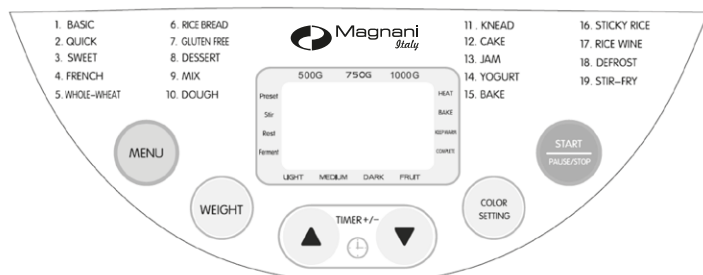
C



D

PANNEAU DE COMMANDE :

L'appareil est commandé par le biais d'un panneau de commande.



PREMIÈRE UTILISATION :

Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirez tout autocollant, film de protection ou plastique de l'appareil. Contrôlez s'il y a des pièces manquantes ou endommagées. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essayez toutes les parties amovibles à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs, une éponge à récurer ou de la paille de fer ; cela endommage l'appareil, l'intérieur et le revêtement de la cuve. N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans la cuve, car ceci pourrait endommager la surface antiadhésive. Posez l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne peut pas tomber. Positionnez toujours l'appareil au centre du plan de travail, loin du bord. Assurez-vous que l'appareil a une ventilation suffisante. Ensuite, placez l'appareil en mode cuisson et effectuez une cuisson à vide pendant ± 10 minutes. Laissez-le refroidir et nettoyez une nouvelle fois toutes les parties. L'appareil peut émettre une légère fumée et/ou odeur lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après la première ou la deuxième utilisation. L'appareil peut osciller et se déplacer durant le cycle de pétrissage.

ALLUMAGE

Branchez la fiche d'alimentation sur le secteur ; un signal sonore retentit et « 3:00 » et « 1 » apparaissent sur l'affichage du panneau de commande. « 1 » correspond au programme par défaut, et « 3:00 » correspond à la durée du programme 1.

Les flèches pointent vers « 750G » et « MOYENNE » ; il s'agit des paramètres par défaut.

ENVIRONNEMENT

L'appareil peut fonctionner correctement dans une large plage de températures, mais il y aura une différence dans la taille du pain entre une pièce très chaude et une pièce froide. Nous suggérons une température ambiante dans une plage de 15 à 34 °C.

MARCHE/ARRÊT

Appuyez une fois sur le bouton START/PAUSE/STOP pour démarrer le programme. Le signe « : » sur l'affichage du temps commence à clignoter, ce qui indique que le programme a démarré. Excepté le bouton START/PAUSE/STOP, tous les autres boutons sont inactifs une fois qu'un programme a démarré.

Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour interrompre le programme ; s'il n'y a aucune opération dans les 3 minutes, le programme va reprendre son cours jusqu'à ce que le programme défini soit achevé. Appuyez pendant 3 secondes sur le bouton START/PAUSE/STOP pour annuler un programme ; un signal sonore va retentir, indiquant que le programme a été annulé. Cette fonction permettra d'éviter toute interruption involontaire du déroulement du programme.

Pour retirer le pain, appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour terminer le cycle de cuisson.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le programme prédéfini souhaité. À chaque pression, un signal sonore va retentir, et le numéro de programme correspondant ainsi que son temps de traitement apparaîtront sur l'affichage LCD du panneau de commande.

COULEUR DE LA CROÛTE

Appuyez sur le bouton COLOR pour sélectionner la croûte que vous souhaitez (claire, moyenne ou foncée). La croûte peut être ajustée dans le menu du programme prédéfini : 1 - 8, 12 et 15.

POIDS

Appuyez sur le bouton WEIGHT pour choisir votre poids brut souhaité (500 g, 750 g ou 1000 g). Le poids peut être ajusté dans le menu du programme prédéfini : 1-7.

MINUTERIE

Appuyez sur les boutons haut ou bas de TIMER +/- pour régler la minuterie. Vous pouvez ajouter jusqu'à 15 heures avant le démarrage du programme prédéfini sélectionné. Utilisez les boutons ▼ et ▲ pour augmenter ou diminuer la durée. Chaque pression sur le bouton augmente ou diminue la durée de 10 minutes.

Remarque !

- Réglez la minuterie **après** avoir sélectionné le programme prédéfini, le poids et la croûte.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie avec des recettes qui comprennent des produits laitiers ou autres ingrédients, tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

HHH

- Vous devez décider à quel moment votre pain doit être prêt, en appuyant sur les boutons ▼ et ▲. Veuillez noter que le délai **doit inclure** le temps de cuisson du programme prédéfini sélectionné, avec un maximum de 15 heures.
- Une fois le programme complété, l'appareil passera automatiquement à la fonction de maintien au chaud pendant 1 heure.

E:E0

COUPURE DE COURANT

Dans le cas d'une panne d'alimentation durant le fonctionnement, le programme va reprendre automatiquement dans les 10 minutes, sans appuyer sur le bouton START/PAUSE/STOP. Si la durée de l'interruption est supérieure à 15 minutes, l'unité ne reprendra pas automatiquement son fonctionnement et l'affichage LCD reviendra sur le réglage par défaut.

Si la pâte a commencé à lever, jetez les ingrédients de la cuve et recommencez.

Si la pâte n'a pas commencé à lever, appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour reprendre (démarrer) le programme depuis le début.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

Lorsque « HHH » apparaît sur l'affichage, ceci indique que la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour arrêter le programme, débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir complètement, pendant 10 à 20 minutes, avant de le redémarrer.

Lorsque « E0 » apparaît sur l'affichage, ceci indique que le capteur de température est déconnecté.

Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour arrêter le programme, puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique.

Ne réutilisez pas l'appareil et faites-le contrôler auprès de l'agent de service après-vente agréé et qualifié le plus proche, pour une réparation.

MAINTIEN AU CHAUD

Une fois complété le programme sélectionné, l'appareil va émettre un signal sonore 10 fois de suite et basculer automatiquement en fonction de maintien au chaud pendant 1 heure. L'affichage indiquera « 0:00 » au bout de 60 minutes.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud, appuyez pendant 3 secondes sur le bouton START/PAUSE/STOP.

CONSEIL : le fait de retirer le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson permettra d'éviter que la croûte devienne plus sombre.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

1. **Pain de base**
Pour les pains blancs et mixés, il se compose principalement de farine à pain ordinaire.
2. **Pain rapide**
Le temps de pétrissage, levage et cuisson est plus court que le pain de base, mais plus long que le pain ultra-rapide. La mie du pain est plus dense. Les pains rapides sont réalisés avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude, qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est suggéré de placer tous les liquides dans le fond de la cuve et les ingrédients secs sur le dessus. Durant le mélange initial de la pâte à pain rapide, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la cuve, auquel cas il peut s'avérer nécessaire « d'aider » l'appareil avec le processus de mélange afin d'éviter des amas de farine. Si un mélange manuel est nécessaire, utilisez une spatule en caoutchouc.
3. **Pain sucré**
Pour les pains avec des additifs tels que du jus de fruit, de la noix de coco râpée, des raisins, des fruits secs, du chocolat ou du sucre. La phase de levage étant plus longue, le pain sera léger et aéré.
4. **Pain français**
Pour les pains légers réalisés à partir d'une farine fine. Normalement, le pain est léger et sa croûte est croustillante. Ce réglage ne convient pas pour les recettes qui nécessitent du beurre, de la margarine ou du lait.
5. **Pain au blé complet**
Pour la cuisson de pain contenant des quantités importantes de blé complet. Ce réglage a une durée de préchauffage plus longue, afin de permettre au blé d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de démarrage différé, car ceci entraînera des résultats médiocres. Le blé complet produit généralement une croûte épaisse et croustillante.
6. **Pain de riz**
Mélangez du riz cuit en proportion 1:1 dans la farine pour réaliser le pain.
7. **Pain sans gluten**
Pour les farines et mélanges sans gluten. Les farines sans gluten nécessitent plus de temps pour l'absorption de liquides et elles ont différentes propriétés de levage.
8. **Dessert**
Pétrissage et cuisson de denrées alimentaires contenant plus de graisse et de protéines.

9. **Mix**
Remuez pour que la farine et les liquides se mélangent bien.
10. **Pâte**
Ce programme prépare la pâte levée pour les petits pains, la pâte à pizza, etc., pour une cuisson dans un four conventionnel.
Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.
11. **Pétrissage**
Pétrissage uniquement, pas de levage ni de cuisson. Utilisé pour réaliser la pâte à pizza, etc.
12. **Gâteau**
Le pétrissage, le levage et la cuisson sont réalisés, mais le levage se déroule à l'aide de bicarbonate de soude ou de levure chimique.
13. **Configure**
Utilisez ce programme pour réaliser des confitures à partir de fruits frais et des marmelades à partir d'oranges. N'augmentez pas la quantité et empêchez que la recette déborde de la cuve en bouillant et se répande dans la chambre de cuisson. Si un tel incident se produit, arrêtez immédiatement la machine et retirez la cuve avec précaution. Laissez-la refroidir un peu puis nettoyez-la méticuleusement.
14. **Yaourt**
Ferment pour réaliser le yaourt.
15. **Cuisson**
Pour une cuisson additionnelle de pains, qui pourrait s'avérer nécessaire car un pain est trop clair ou pas complètement cuit. Dans ce programme, il n'y a pas de pétrissage ni de repos.
16. **Riz gluant**
Pétrissage et cuisson du mélange de riz gluant et de riz.
17. **Vin de riz**
Levage et cuisson du riz gluant.
18. **Décongélation**
Pour la décongélation d'aliments surgelés avant leur cuisson.
19. **Sauté**
Pétrissage et cuisson de certains fruits secs, tels que les cacahuètes, le soja, etc.

RETRAIT DU PAIN

- La cuve et la chambre de cuisson seront chaudes et des maniques doivent être utilisées !
- Laissez refroidir légèrement la cuve avant de la déplacer ; utilisez des maniques pour tourner la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la débloquer et soulevez-la tout droit par la poignée, hors de l'appareil principal,
- Mettez la cuve à l'envers, avec la poignée repliée, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et secouez-la délicatement jusqu'à ce que le pain tombe de la cuve. Le cas échéant, utilisez une spatule antiadhésive, pour séparer délicatement le pain de la cuve.
- Si la pale de pétrissage reste dans le pain, cherchez-la à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile afin de la retirer. Le pain est chaud ; n'utilisez jamais votre main pour essayer de retirer la pale de pétrissage.
- Laissez le pain refroidir pendant ± 20 minutes avant de le trancher. Il est conseillé d'utiliser un couteau cranté ; dans le cas contraire, le pain pourrait être déformé pendant la découpe.

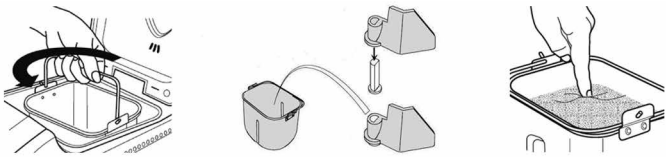


Attention ! Des parties de l'appareil et le pain peuvent être chauds. Ne touchez pas ces parties afin d'éviter de vous brûler. Utilisez des maniques.

Remarque ! N'utilisez pas d'objets en métal pour retirer des denrées alimentaires de la cuve. Ceci pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES

- Pour retirer la cuve, attrapez la poignée et tournez la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez-la hors de l'appareil.
- Poussez la pale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur de la cuve.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve, dans l'ordre indiqué dans la recette. Ajoutez d'abord les liquides, le sucre et le sel. Ajoutez ensuite la farine et pour finir la levure.



Mesurez avec soin et ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre exact tel que mentionné dans la recette.

Remarque ! Effectuez un petit renforcement au sommet de la farine avec un doigt, ajoutez la levure dans le renforcement et assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.

Conseil : Durant la préparation, effectuez une mesure préalable de tous les ingrédients, y compris les ajouts (noix, raisins, etc.).

Placez la cuve dans la machine à pain, assurez-vous qu'elle est fermement bloquée en place en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'appareil et refermez le couvercle.

Remarque ! La cuve doit être bloquée en place pour un mélange et un pétrissage adéquats.

- Branchez la fiche d'alimentation sur le secteur. Un signal sonore va retentir et « 3:00 » et « 1 » vont apparaître sur l'affichage du panneau de commande. « 1 » indique le programme par défaut.
- Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner votre programme prédéfini souhaité apparaissant sur l'affichage.
- Appuyez sur le bouton WEIGHT pour choisir votre poids brut souhaité (500 g, 750 g ou 1000 g). Le poids peut être ajusté uniquement dans le menu du programme prédéfini : 1-7.
- Appuyez sur le bouton COLOR pour sélectionner la croûte que vous souhaitez (claire, moyenne ou foncée). La croûte peut être ajustée dans le menu du programme prédéfini : 1 - 8, 12 et 15.
- Appuyez sur les boutons haut ou bas de TIMER +/- pour régler la minuterie. Vous pouvez ajouter jusqu'à 15 heures avant le démarrage du programme prédéfini sélectionné. Si vous ne sélectionnez pas la fonction de minuterie, le programme démarrera immédiatement.
- Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer le programme sélectionné. La pale de pétrissage va commencer à mélanger vos ingrédients. Si la minuterie a été activée, la pale de pétrissage ne mélangera les ingrédients qu'une fois que le programme défini démarrera.

Remarque : Pour les ajouts (fruits, noix, raisins, etc.), lorsque les 10 signaux sonores ont retenti, ouvrez le couvercle et versez les ajouts. (Cette fonction peut être ajustée dans les programmes : 1-7). La minuterie varie en fonction du programme sélectionné.

- Une fois le programme achevé, dix signaux sonores vont retentir et l'appareil va basculer automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 1 heure. Vous pouvez appuyer pendant 3 secondes sur le bouton START/PAUSE/STOP pour arrêter le mode de maintien au chaud. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique et ouvrez le couvercle en utilisant des maniques.
- Laissez refroidir légèrement la cuve avant de la déplacer ; utilisez des maniques pour tourner la cuve dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la débloquer et soulevez-la tout droit par la poignée, hors de l'appareil principal,
- Mettez la cuve à l'envers, avec la poignée repliée, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et secouez-la délicatement jusqu'à ce que le pain tombe de la cuve. Le cas échéant, utilisez une spatule antiadhésive, pour séparer délicatement le pain de la cuve.
- Si la pale de pétrissage reste dans le pain, cherchez-la à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile afin de la retirer. Le pain est chaud ; n'utilisez jamais votre main pour essayer de retirer la pale de pétrissage.
- Laissez le pain refroidir pendant ± 20 minutes avant de le trancher. Il est conseillé d'utiliser un couteau cranté ; dans le cas contraire, le pain pourrait être déformé pendant la découpe.



Attention ! Des parties de l'appareil et le pain peuvent être chauds. Ne touchez pas ces parties afin d'éviter de vous brûler. Utilisez des maniques.

INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS

Farine à pain

La farine à pain est l'élément le plus important pour réaliser du pain, et elle est recommandée dans la plupart des recettes de pain levé. Elle a une teneur en gluten élevée (elle peut être appelée farine de tradition et elle a une forte teneur en protéines) et elle empêche le pain de retomber après le levage. La farine varie en fonction de la région. La teneur en gluten est plus forte que pour la farine multi-usage ; elle peut par conséquent être utilisée pour réaliser des pains plus gros et des pains contenant plus de fibres.

Farine multi-usage

Farine qui ne contient pas de levure chimique, convient pour le pain dit « rapide » ou pain réalisé avec les réglages rapides. La farine à pain est mieux adaptée pour les pains levés.

Farine de blé complet

La farine de blé complet est moulue à partir de grains de blé entiers. Le pain qui est totalement ou partiellement réalisé à partir de farine de blé complet contient plus de fibre et a un contenu nutritif plus important. La farine de blé complet est plus lourde et en conséquence les pains peuvent être plus petits en taille et avoir une texture plus lourde. Elle contient du son et du gluten. De nombreuses recettes combinent généralement de la farine de blé complet et de la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée farine de sarrasin, est un type de farine à haute teneur en fibres, et elle est similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir une taille large après le levage, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

Farine auto-levante

Farine qui contient de la levure chimique, utilisée particulièrement pour réaliser des gâteaux. N'utilisez pas de farine auto-levante en combinaison avec de la levure.

Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues à partir du maïs et de l'avoine séparément. Il s'agit d'ingrédients additifs pour réaliser du pain complet, qui sont utilisés pour rehausser la saveur et la texture.

Sucre

Le sucre est un « aliment » pour la levure et il augmente le goût sucré et contribue à la couleur du pain. Il s'agit d'un élément très important pour faire lever le pain. Le sucre blanc est utilisé normalement ; cependant, certaines recettes utilisent du sucre brun, du sucre glace ou du sucre filé.

Levure

La levure est un organisme vivant et elle doit être conservée au réfrigérateur pour rester fraîche. Elle a besoin des glucides contenus dans le sucre et la farine, en tant que nourriture. La levure utilisée dans les recettes de machines à pain est vendue sous plusieurs noms différents : Levure pour machine à pain (privilegiée), levure sèche active et levure instantanée. Durant le processus de levage, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone fait gonfler le pain et rend plus souple la fibre intérieure.

Avant de l'utiliser, vérifiez la date de péremption et la durée de stockage de la levure. Remplacez-la dans le réfrigérateur immédiatement après chaque utilisation ; le champignon ne survivra pas à une température élevée.

Généralement, lorsque le pain ne lève pas, ceci est dû à une mauvaise levure.

Conseil : Comment vous assurer que votre levure est fraîche et active :

1. Versez 237 ml d'eau chaude (45 à 50 °C) dans un verre doseur.
2. Ajoutez 1 cuillère à café (4 g) de sucre blanc dans le verre et remuez, puis ajouter 2 cuillères à café (9 g) de levure au sommet de l'eau.
3. Placez le verre doseur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau !
4. Une levure fraîche et active va commencer à bouillonner ou « monter ». Si ce n'est pas le cas, la levure est morte ou inactive.

Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et la couleur de la croûte. Il est également utilisé pour restreindre l'activité de la levure. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Mais le pain serait plus gros s'il était réalisé sans sel.

Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain et rendre le pain plus nutritif et plus gros en taille. L'œuf doit être battu avec d'autres ingrédients liquides.

Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut rendre le pain plus souple et étendre sa durée de stockage. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant de l'ajouter à du liquide.

Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour le levage du pain ultra-rapide et des gâteaux. Étant donné qu'elle ne nécessite pas de temps de levage et qu'elle pourrait produire de l'air, l'air formera des bulles pour assouplir la texture du pain, en utilisant un principe chimique.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est similaire à la levure chimique. Il peut également être utilisé en combinaison avec de la levure chimique.

Eau et autres liquides (toujours ajouter en premier)

L'eau est un ingrédient essentiel pour réaliser du pain. En règle générale, l'eau doit être à température ambiante, entre ± 20 et 25 °C. Certaines recettes peuvent nécessiter du lait ou d'autres liquides, dans le but d'améliorer le goût du pain.

Remarque ! N'utilisez jamais de produits laitiers lorsque vous utilisez la fonction de minuterie.

UTILISATION DE MESURES EXACTES

L'une des étapes les plus importantes pour la réalisation d'un bon pain, est la mesure appropriée des ingrédients. Mesurez avec soin chaque ingrédient et ajoutez-le dans la cuve dans l'ordre indiqué dans la recette.

Il est fortement recommandé d'utiliser les verres doseurs ou les cuillères doseuses pour obtenir des quantités précises ; dans le cas contraire, la qualité du pain sera fortement affectée.

Ordre d'ajout

Ajoutez les ingrédients dans la cuve, dans l'ordre indiqué dans la recette.

Vous pouvez également ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant : liquides => ingrédients secs => levure.

La levure doit être placée uniquement sur la farine sèche et elle ne doit jamais entrer en contact avec le liquide ou le sel.

Lorsque vous utilisez la fonction de minuterie, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que des œufs ou du lait.

Une fois que la farine a été totalement pétrie la première fois, un signal sonore va retentir et des ingrédients peuvent être ajoutés au mélange. Si des ingrédients à base de fruit sont ajoutés trop tôt, leur goût va diminuer après un brassage prolongé.

Ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou d'autres liquides doivent être mesurés avec des verres doseurs avec des marquages clairs et un bec verseur. Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez méticuleusement le verre doseur de sorte qu'il n'y ait plus de traces d'autres ingrédients.

Ingrédients secs

Mesurez les ingrédients secs en versant délicatement la farine, etc. dans le verre doseur puis, une fois rempli, en l'arasant à l'aide d'un couteau. N'utilisez jamais le verre doseur pour prélever vos ingrédients secs directement à partir d'un conteneur, car ceci pourrait ajouter jusqu'à une cuillère à soupe supplémentaire d'ingrédients. Ne tapotez pas le fond du verre de mesure et ne le tassez pas.

Conseil ! Avant d'effectuer une mesure, remuez la farine pour l'aérer. Lorsque vous mesurez de petites quantités d'ingrédients secs, tels que du sel ou du sucre, utilisez une cuillère doseuse, en vous assurant qu'elle est arasée.

4) NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil (\pm 30 minutes).
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, une éponge à récurer ou de la paille de fer ; cela endommagera l'appareil et rayera et endommagera les matériaux antiadhésifs.
- Nettoyez le boîtier, l'intérieur et la fenêtre d'observation à l'aide d'un chiffon humide et éventuellement un peu de liquide vaisselle.
- Remarque :** Il est recommandé de ne pas désassembler le couvercle pour le nettoyer.
- Nettoyez la pale de pétrissage à l'aide d'un chiffon humide ou sous l'eau courante, et éventuellement un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez la cuve en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ; ensuite, soulevez la poignée, essuyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide ou sous l'eau courante, et éventuellement un peu de liquide vaisselle.
- N'utilisez pas d'agents tranchants ou abrasifs, afin de protéger les revêtements antiadhésifs.
- La cuve et la pale de pétrissage doivent être séchées méticuleusement avant de les réinstaller dans l'appareil principal.
- Seuls la cuve et la pale de pétrissage peuvent être lavées au lave-vaisselle. Toutefois, pour augmenter la durée de vie des revêtements antiadhésifs et éviter une décoloration possible des matériaux, nous recommandons de laver ces éléments à la main dans une eau chaude savonneuse.**
- Si le revêtement antiadhésif a été endommagé par abrasion avec les accessoires, ne lavez pas au lave-vaisselle car cela ne fera qu'aggraver le problème.
- L'appareil lui-même ne peut **PAS** être nettoyé au lave-vaisselle.
- Avant de conditionner l'appareil pour un entreposage, assurez-vous qu'il a complètement refroidi, qu'il est propre et sec, et que le couvercle est fermé.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.

5) PROBLÈMES

N°	PROBLÈME	CAUSE DU PROBLÈME	SOLUTION
1	Odeur ou odeur de brûlé.	* La farine ou d'autres ingrédients se sont déversés dans la chambre de cuisson et/ou l'élément chauffant.	Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Essuyez l'excédent de farine, etc., dans la chambre de cuisson ou l'élément chauffant, à l'aide d'un chiffon humide ou d'une serviette en papier.
2	Pas de mélange d'ingrédients ; possibilité d'entendre le moteur fonctionner.	* La cuve à pain ou la pale de pétrissage peuvent être installées de manière incorrecte. * Trop d'ingrédients.	* Assurez-vous que la pale de pétrissage est entièrement placée sur l'arbre. * Mesurez de manière précise les ingrédients.
3	« HHH » s'affiche lorsque le bouton START/PAUSE/STOP est actionné.	* La température interne de l'appareil est trop élevée.	* Laissez refroidir l'appareil entre les programmes. Débranchez l'appareil de la prise électrique, ouvrez le couvercle et retirez la cuve. Laissez refroidir pendant \pm 15 à 30 minutes avant de démarrer un nouveau programme.
4	La fenêtre d'observation est embuée ou couverte de condensation.	* Peut survenir au cours des programmes de mélange ou de levage.	* La condensation disparaît généralement au cours du programme de cuisson. Entre les utilisations, nettoyez de manière appropriée la fenêtre d'observation.
5	La pale de pétrissage sort du pain.	* Croûte plus épaisse avec réglage de croûte foncée.	* Il n'est pas rare pour la pale de pétrissage de sortir de la miche de pain. Une fois le pain refroidi, retirez la pale à l'aide d'une spatule.
6	La pâte ne se mélange pas complètement ; la farine et d'autres ingrédients s'accumulent sur les côtés de la cuve ; la miche de pain est recouverte de farine.	* La cuve à pain ou la pale de pétrissage peuvent être installées de manière incorrecte. * Trop d'ingrédients. * La pâte sans gluten est en général très humide. Elle peut nécessiter une aide supplémentaire en grattant les côtés à l'aide d'une spatule en caoutchouc.	* Assurez-vous que la cuve est bien installée dans l'appareil et que la pale de pétrissage est fermement fixée sur l'arbre. * Assurez-vous que les ingrédients sont mesurés avec précision et ajoutés dans le bon ordre. * L'excédent de farine peut être éliminé du pain une fois celui-ci cuit puis refroidi. Ajoutez de l'eau, un cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte ait la forme d'une boule.
7	Le pain lève trop haut ou pousse le couvercle vers le haut.	* Ingrédients mesurés de manière incorrecte (trop de levure, farine). * Pale de pétrissage pas dans la cuve à pain. * Oublié d'ajouter du sel.	* Mesurez tous les ingrédients de manière précise et assurez-vous que le sucre et le sel ont été ajoutés. Essayez de diminuer la levure d'1/4 de cuillère à café (1,2 ml). * Contrôlez l'installation de la pale de pétrissage.
8	Le pain ne lève pas ; miche courte.	* Mesure inexacte des ingrédients ou levure inactive. * Soulèvement du couvercle pendant les programmes.	* Mesurez tous les ingrédients de manière précise. * Contrôlez la date de péremption de la levure et de la farine. * Les liquides doivent se trouver à température ambiante.
9	Le pain a un cratère au sommet de la miche une fois cuit.	* La pâte a levé trop rapidement. * Trop de levure ou d'eau. * Programme incorrect choisi pour la recette.	* N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. * Sélectionnez une option de croûte plus foncée.
10	La couleur de la croûte est trop claire.	* Ouverture du couvercle pendant la cuisson.	* N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. * Sélectionnez une option de croûte plus foncée.
11	La couleur de la croûte est trop foncée.	* Trop de sucre dans la recette.	* Diminuez légèrement la quantité de sucre. * Sélectionnez une option de croûte plus claire.
12	La miche de pain est inégale.	* Trop de levure ou d'eau. * La pale de pétrissage a poussé la pâte sur un côté avant le levage et la cuisson.	* Mesurez tous les ingrédients de manière précise. * Diminuez légèrement la levure ou l'eau. * Certains pains peuvent avoir des formes inégales, particulièrement avec de la farine complète.
13	Les pains réalisés sont de formes différentes.	* Varie selon le type de pain.	* Le pain complet ou le pain multigrains est plus dense et peut être plus court que le pain de base.
14	Le fond est creux ou il y a des trous à l'intérieur.	* Pâte trop humide, trop de levure, pas de sel. * Eau trop chaude.	* Mesurez tous les ingrédients de manière précise. * Diminuez légèrement la levure ou l'eau. Contrôlez la mesure du sel. * Utilisez de l'eau à température ambiante.
15	Pain sous-cuit ou à pâte collante.	* Trop de liquide ; programme incorrect choisi.	* Diminuez les liquides et mesurez les ingrédients avec soin. * Contrôlez le programme choisi pour la recette.
16	Le pain s'écrase lorsqu'on le tranche.	* Le pain est trop chaud.	* Laissez-le refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.
17	Le pain a une texture lourde, épaisse.	* Trop de farine, farine vieille. * Pas assez d'eau.	* Essayez d'augmenter l'eau ou de diminuer la farine. * Les pains complets auront une texture plus lourde.
18	La base de la cuve s'est foncée ou est tachée.	* Après un lavage au lave-vaisselle.	* Ceci est normal et n'affectera pas la cuve.

6) RECETTES DE PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

MENUS		INGRÉDIENT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	REMARQUE
1. Pain de base		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sel	2 cuillères à café	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Verser dans le coin.
	[4]	huile	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	
	[5]	farine de tradition	500 g	400 g	300 g	
	[6]	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,25 cuillère à café	1,0 cuillère à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
2. Pain rapide		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	320 ml	260 ml	180 ml	température de l'eau 40 à 50 °C
	[2]	sel	2 cuillères à café	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Verser dans le coin.
	[4]	huile	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	
	[5]	farine de tradition	500 g	400 g	300 g	
	[6]	levure instantanée	3,5 cuillères à café	3 cuillères à café	2,5 cuillères à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
3. Pain sucré		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	sel	1 cuillère à café	0,5 cuillère à café	0,5 cuillère à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	80 g	60 g	40 g	Verser dans le coin.
	[4]	huile	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	
	[5]	lait en poudre	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	
	[6]	farine de tradition	500 g	400 g	300 g	
	[7]	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,25 cuillère à café	1 cuillère à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
4. Pain français		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sel	3 cuillères à café	2,5 cuillères à café	2 cuillères à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe	1,25 cuillère à soupe	Verser dans le coin.
	[4]	huile	2 cuillères à soupe	1,5 cuillère à soupe	1,25 cuillère à soupe	
	[5]	farine de tradition	500 g	400 g	300 g	
	[6]	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,25 cuillère à café	1 cuillère à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
5. Pains au blé complet		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	sel	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café	0,5 cuillère à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	3,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	Verser dans le coin.
	[4]	huile	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
	[5]	farine de tradition	250 g	210 g	160 g	
	[6]	farine de blé complet	250 g	210 g	140 g	
	[7]	levure instantanée	2,0 cuillères à café	1,5 cuillère à café	1,25 cuillère à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
6. Pain de riz		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	sel	2 cuillères à café	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Verser dans le coin.
	[4]	huile	4 cuillères à café	3 cuillères à café	2,5 cuillères à café	
	[5]	Riz cuit	370 g	280 g	190 g	Utilisez du riz cuit refroidi.
	[6]	farine de tradition	280 g	210 g	140 g	
	[7]	levure instantanée	2 cuillères à café	1,5 cuillère à café	1,25 cuillère à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.

MENUS		INGRÉDIENT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	REMARQUE
7. Pain sans gluten		poids du pain	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	eau	240 ml	180 ml	120 ml	
	[2]	sel	1,5 cuillère à café	1 cuillère à café	0,5 cuillère à café	Verser dans le coin.
	[3]	sucre	3,5 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	Verser dans le coin.
	[4]	huile	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	
	[5]	farine sans gluten	280 g	210 g	140 g	
	[6]	Farine de maïs	280 g	210 g	140 g	Peut remplacer la farine d'avoine.
	[7]	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,25 cuillère à café	1 cuillère à café	Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
8. Dessert						
	[1]	œuf	2			
	[2]	lait	250 ml			
	[3]	Riz cuit	280 g			
	[4]	sucre	100 g			
	[5]	raisin	80 g			
9. Mélange						
	[1]	eau	330 ml			
	[2]	sel	1 cuillère à café			Verser dans le coin.
	[3]	huile	3 cuillères à soupe			
	[4]	farine de tradition	560 g			
10. Pâte						
	[1]	eau	330 ml	260 ml		
	[2]	sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café		Verser dans le coin.
	[3]	huile	3 cuillères à soupe	2,5 cuillères à soupe		
	[4]	farine de tradition	560 g	400 g		
	[5]	levure instantanée	1,5 cuillère à café	1,5 cuillère à café		Placez sur la farine sèche, ne mettez pas en contact avec tout liquide.
11. Pétrissage défini par l'utilisateur						
	[1]	eau	quantité appropriée			
	[2]	sel	1 cuillère à café			
	[3]	huile	3 cuillères à soupe			
	[4]	farine de tradition	quantité appropriée			
12. Cake						
	[1]	eau	30 ml			Dissolvez le sucre dans l'œuf et l'eau, mélangez bien au moyen d'un batteur à œufs électrique afin de transformer le tout en une substance, puis ajoutez les autres ingrédients dans la cuve et démarrez le menu.
	[2]	œuf	3			
	[3]	sucre	100 g			
	[4]	huile	2 cuillères à soupe			
	[5]	Farine auto-levante	280 g			
	[6]	levure instantanée	1 cuillère à café			
13. Confiture						
	[1]	pulpe	700 g			Remuez jusqu'à obtenir une consistance molle, ajoutez un peu d'eau ou pas.
	[2]	fécule	60 g			
	[3]	sucre	200 g			À votre goût.
14. Yaourt						
	[1]	lait	1000 ml			
	[2]	bactéries d'acide lactique	100 ml			
15. Cuisson						
	[1]		Par défaut 150 °C. Ajustez la température de cuisson en appuyant sur le bouton de croûte :			
			100 °C (claire)			
			150 °C (moyenne)			
			200 °C (foncée)			

MENUS		INGRÉDIENT	VOLUME	VOLUME	VOLUME	REMARQUE
16. Riz gluant						
	[1]	eau	275 ml			Trempez le riz gluant dans l'eau pendant environ 30 minutes, puis ajoutez-le au fût avec l'eau. Vous pouvez ajouter du sucre, des noix, du sésame au riz, en fonction de votre goût personnel. Ajoutez des quantités d'ingrédients exactement comme décrit dans la recette ; n'ajoutez pas trop de riz gluant, car ceci affectera le goût du gâteau.
	[2]	riz gluant	250 g			
	[3]					
17. Vin de riz						
		temps	36:00:00			* Prenez 500 g de riz gluant et lavez-le. Ensuite, ajoutez-le au bol avec 1500 g d'eau et laissez tremper pendant 16 heures, jusqu'à ce que vous puissiez facilement émietter le riz dans vos doigts. * Placez le riz gluant trempé dans un panier de cuisson vapeur dont le fond aura été tapissé de gaze. Videz l'eau et faites cuire à la vapeur à forte chaleur pendant environ 15 minutes. Ensuite, laissez refroidir (environ 35 °C) pour empêcher que tous les grains de riz collent entre eux. * Ajoutez 5 g de levure de distillerie et 200 g d'eau fraîche. Remuez de manière uniforme, puis placez le riz gluant mélangé dans un fût, pressez et aplanissez. Choisissez le programme « Vin de riz », en réglant la durée. * Lorsque vous pouvez sentir l'arôme de vin, le vin de riz est prêt. Vous pouvez savourer le délicieux riz gluant fermenté.
	[1]	riz gluant	500 g			
	[2]	eau	1500 g			
	[3]	levure de distillerie	1 cuillère à café (4 g)			
18. Décongélation						
	[1]	Par défaut 30 minutes ; ajustable de 0:10 à 2:00. Chaque pression = 10 minutes				
19. Sauté						
	[1]	cacahuètes	300 g			
	[2]	Par défaut 0:30 minute ; ajustable de 0h01 à 2h00. Chaque courte pression = ± 1 minute. Chaque longue pression = ± 10 minutes.				

7) SPÉCIFICATIONS

- Tension d'entrée : 220-240 V~, 50/60 Hz, Classe I
- Puissance de chauffe : 500 W
- Puissance du moteur : 50 W
- Capacité : 1.000 g max.
- Dimensions : 30 x 25 x 35 cm (H x L x P)
- Poids : 3,8 kg

8) ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

- Avant d'entreposer l'appareil, celui-ci doit d'abord être nettoyé comme indiqué dans ce mode d'emploi. L'appareil doit être entreposé dans son emballage d'origine.
- Entreposez toujours l'appareil dans un endroit sec et bien aéré et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil contre les vibrations et les chocs pendant le transport.

L'ensemble des contenus et spécifications mentionnés dans ce manuel sont susceptibles de modifications sans avis préalable.

INSTRUCTIONS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

(DEEE, la directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques)



Notre produit a été fabriqué en utilisant des matériaux de haute qualité et des composants qui peuvent être recyclés et réutilisés. À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères ordinaires, mais il doit être remis à un point de collecte spécial pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. Ceci est indiqué dans le mode d'emploi et sur l'emballage par un conteneur de déchets marqué d'un symbole de croix. Les matières premières utilisées sont appropriées pour le recyclage.

En recyclant les appareils usagés ou les matières premières, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement. Informez-vous auprès de votre municipalité concernant le point de collecte le plus proche.

INHALTSVERZEICHNIS:

1. Verpackungsinhalt
2. Sicherheitshinweise
3. Installation und Verwendung des Produkts
4. Pflege und Reinigung
5. Fehlerbehebung
6. Rezepte der voreingestellten Programme
7. Produktmerkmale
8. Lagerung und Transport

1) VERPACKUNGSINHALT

- Brotbackautomat
- Knethaken
- Knetschaufel
- Messbecher
- Messlöffel
- Bedienungsanleitung

2) SICHERHEITSHINWEISEN

Vor Gebrauch des „Magnani – Brotbackautomaten“, nachfolgend als „Gerät“ bezeichnet, müssen immer die folgenden Vorkehrungen getroffen werden.



WARNHINWEIS!

Teile des Gerätes und des Zubehörs können heiß werden.

Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur entsprechend der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Die Garantie erlischt sofort, wenn ein Schaden durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurde. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung, fahrlässige Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedingungen in dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor entsprechend von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Verwendung des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und Stromkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch bestimmt, nicht für die professionelle Nutzung.



WARNHINWEIS! Lassen Sie kein Verpackungsmaterial achtlos herumliegen. Kinder könnten es als gefährliches Spielmaterial verwenden. **Erststichungsgefahr!**

STROM UND WÄRME

- Prüfen Sie vor dem Einsatz, ob die Netzspannung identisch mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Netzspannung ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät, Stromkabel oder Stecker berühren.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose, die jederzeit leicht zugänglich ist.
- **WARNHINWEIS!** Decken Sie den Netzstecker oder das Netzkabel niemals mit Tüchern, Vorhängen oder anderem Material ab, um Überhitzung und mögliche Brandgefahr zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nicht an Hitzequellen wie heiße Kochplatten oder offenes Feuer gelangen.
- Das Gerät muss seine Hitze ableiten können, um einer Brandgefahr vorzubeugen. Stellen Sie deshalb sicher, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist (mindestens 15 cm von allen Seiten) und platzieren Sie das Gerät nicht in Berührung mit brennbaren Materialien und/oder auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien.

WARNHINWEIS! Decken Sie das Gerät nicht ab, um Überhitzung und mögliche Brandgefahren zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel Anzeichen von Schäden aufweist, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder andere Anzeichen von Schäden aufweist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie beim Gebrauch Fehler entdecken oder Beschädigungen feststellen und wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder es einklemmen kann.
- Das Netzkabel darf nicht über scharfen Kanten hängen. Halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
- Verhindern Sie, dass das Kabel mit Wasser, heißen Oberflächen oder Dampf in Kontakt kommt.
- Beim Einstecken des Steckers darauf achten, dass er nicht versehentlich herausgezogen werden oder dass man darüber stolpern kann.
- Schalten Sie das Gerät am Bedienfeld immer AUS, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose:
 - vor dem Öffnen des Deckels;
 - bevor Sie Zubehör einsetzen oder entfernen;
 - nachdem Sie das Gerät benutzt haben;
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
 - bevor Sie das Gerät lagern;
- Ziehen Sie beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Gewitter oder längerer Nichtbenutzung aus der Steckdose.
- Verwenden Sie falls nötig ein 10-Ampere-Verlängerungskabel. Kabel mit weniger Ampere können durchbrennen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels dieses ganz ausrollen.

-  **WARNHINWEIS!** Um die Brand- oder Stromschlaggefahr zu reduzieren, muss das Gerät vor Wassertropfen und Wasserspritzern geschützt werden. Halten Sie es von Objekten, die mit Flüssigkeiten gefüllt sind, wie Vasen, fern. Solche Gegenstände sollten nicht auf das Gerät oder in dessen Nähe gestellt werden.
-  **WARNHINWEIS!** Öffnen Sie das Gehäuse nicht, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

VERWENDUNG

- Verwenden Sie das Gerät nur zweckbestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das mit dem Gerät geliefert wurde. Nicht originale Teile können das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer nur bei aufgesetzter Schüssel EIN.
- Niemals die Backform oben oder an den Rändern anstoßen, um sie zu entfernen. Dies könnte die Backform beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement, die rotierende Welle der Backform und die Außenseite der Backform trocken und sauber sind, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Die Backform während des Betriebs nicht entfernen.
- Während des Betriebs / des Backvorgangs niemals Utensilien zum Mischen der Zutaten in der Backform verwenden.
- Nur Zutaten in die Backform füllen. Keine Zutaten in das Gerät geben oder verschütten, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
- Den Deckel während des Backvorgangs nicht öffnen. Dadurch kann der Teig oder das Brot zusammenfallen.
- Kommen Sie mit den Augen nicht zu nahe an das Sichtfenster, wenn das Gerät eingeschaltet ist, da das Sicherheitsglas brechen könnte.
- Stellen Sie die Backform nicht in einen herkömmlichen Backofen.
- Stellen Sie das Gerät nicht woanders hin, wenn es eingeschaltet oder noch warm ist. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie es erst weg, wenn es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur Hilfsmittel mit einem ausreichend wärmeisolierenden Handgriff.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände im inneren Korb. Diese schädigen die Antihafbeschichtung.
- Machen Sie das Gerät nach dem Gebrauch gründlich sauber (siehe „Wartung und Reinigung“).
- Es wird empfohlen, eine wärmeisolierende Abdeckung zwischen Tisch oder Arbeitsplatte und dem Gerät zu legen, damit aufgrund der Wärme keine Spuren auf Ihrem Tisch oder der Arbeitsplatte zurückbleiben.
- Vermeiden Sie Orte mit Vibrationen, Kälte oder Feuchtigkeit.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem direkten Sonnenlicht, Wärmequellen, übermäßiger Feuchtigkeit oder korrosiven Umgebungen aus.
- Setzen Sie das Gerät keiner mechanischen Beanspruchung aus.
- Eine missbräuchliche Verwendung kann das Produkt beschädigen.
- Bitte gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um. Aufpralle oder Stürze, selbst aus geringer Höhe, können das Gerät beschädigen.
- Das Gerät sollte nicht demontiert, repariert oder auf irgendeine Art und Weise verändert werden.
- Das Gerät muss bei jeglicher Beschädigung professionell repariert werden, z. B. bei beschädigtem Netzkabel, verschütteter Flüssigkeit, wenn Objekte in das Gerät gefallen sind, es Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt war, es fallengelassen wurde oder nicht normal funktioniert.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Fremdkörpern.
- Beim Reinigen des Innenraums darf das Heizelement nicht zerkratzt oder beschädigt werden.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird heiße Luft über den Luftauslass freigesetzt, weshalb die Benutzer aus Sicherheitsgründen einen Sicherheitsabstand zum Luftauslass einhalten sollten.



WICHTIGE INFORMATION, FOLGEN SIE DIESEN ANWEISUNGEN

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor entsprechend von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Verwendung des Geräts unterwiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden.
- Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, müssen stets von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug und sollte unter strenger Aufsicht gehalten werden, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät als Spielzeug benutzen.
- Kinder dürfen niemals Haushaltsgeräte als Spielzeug oder ohne Aufsicht verwenden. Kinder können Gefahren, die von einer falschen Benutzung elektrischer Geräte ausgehen, nicht einschätzen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen, in trockenen Bereichen und nicht in der Nähe von Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Das Gerät nicht mehr benutzen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät nicht hochheben, wenn es in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Das Gerät nicht mehr benutzen.

Achtung! Teile des Geräts können heiß werden. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

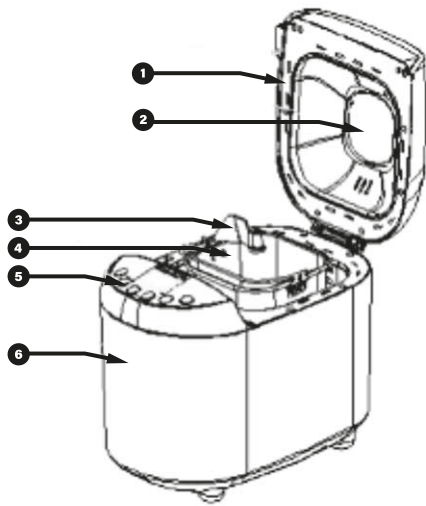
- **Niemals** das Gerät mit Öl verwenden oder befüllen, da sonst Brandgefahr besteht!
- Halten Sie die Backform nur an ihren Griffen fest. Die Metallteile können sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen, um die heiße Backform oder Lebensmittel zu handhaben.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser schaltet sich ein, wenn die Temperatur zu hoch wird. Wenn das passiert, müssen Sie das Gerät erst abkühlen lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Das Gerät benötigt etwa 30 Minuten zum vollständigen Abkühlen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.

3) INSTALLATION UND VERWENDUNG DES GERÄTS

Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig, bevor Sie das Gerät herausnehmen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, kontaktieren Sie den Lieferanten und verwenden Sie das Produkt nicht. Die Verpackung sollte aufbewahrt oder in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften recycelt werden.

TEILE UND MERKMALE DES GERÄTS

- 1) Deckel
- 2) Sichtfenster
- 3) Kneiter
- 4) Backform
- 5) Bedienfeld
- 6) Hauptgerät



- A) Messbecher
- B) Messlöffel
- C) Kneithaken
- D) Knetschaufel



A



B



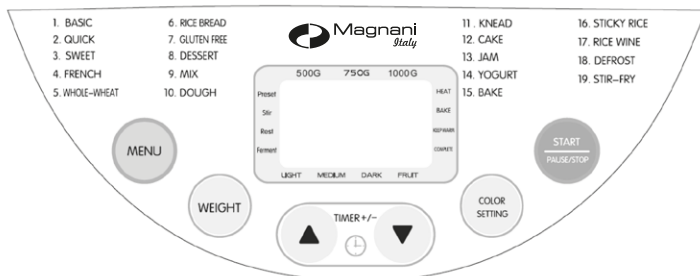
C



D

BEDIENFELD:

Das Gerät wird über ein Bedienfeld bedient.



ERSTE VERWENDUNG:

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien oder Kunststoff vom Gerät. Prüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind. Vor dem ersten Gebrauch des Geräts müssen alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, einen Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da dies das Gerät, den Innenraum und die Beschichtung der Pfanne beschädigen würde. Verwenden Sie in der Pfanne keine Metallutensilien, da diese die Antihalt-Oberfläche beschädigen können. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, an einem Ort, wo es nicht umfallen kann. Platzieren Sie das Gerät immer in der Mitte der Arbeitsplatte, weg vom Rand. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist. Stellen Sie das Gerät dann auf Backbetrieb und lassen Sie es ± 10 Minuten eingeschaltet. Danach abkühlen lassen und alle Teile erneut reinigen. Das Gerät kann etwas Rauch und/oder Geruch abgeben, wenn es zum ersten Mal eingeschaltet wird. Dies ist normal und klingt nach dem ersten oder zweiten Gebrauch ab. Das Gerät kann während des Knetvorgangs wackeln und sich bewegen.

EINSCHALTEN

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, es ertönt ein Piepton und auf der Anzeige des Bedienfeldes erscheint „3:00“ und „1“. „1“ ist das Standardprogramm und 3:00 ist die Uhrzeit von Programm 1. Die Pfeile zeigen auf „750G“ und „MEDIUM“, da dies die Standardeinstellungen sind.

UMGEBUNG

Das Gerät kann in einem breiten Temperaturbereich einwandfrei funktionieren, aber zwischen einem sehr warmen und einem kalten Raum wird es einen Unterschied in der Brotlaibgröße geben. Wir empfehlen eine Umgebungstemperatur im Bereich von 15 °C bis 34 °C.

START/STOPP

Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste einmal, um ein Programm zu starten. Das „-“ auf der Zeitanzeige beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass das Programm gestartet wurde. Mit Ausnahme der Taste START/PAUSE/STOP sind alle anderen Tasten nach dem Start eines Programms deaktiviert.

Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm anzuhalten. Wenn innerhalb von 3 Minuten keine Bedienung erfolgt, setzt das Programm die Verarbeitung fort, bis das eingestellte Programm abgeschlossen ist. Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden, um ein Programm abzubrechen. Es ertönt ein Piepton, der anzeigt, dass das Programm abgebrochen wurde. Diese Funktion verhindert eine unbeabsichtigte Unterbrechung des Programmablaufs.

Um das Brot herauszunehmen, drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um den Backvorgang zu beenden.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Drücken Sie die MENÜ-Taste, um das gewünschte voreingestellte Programm auszuwählen. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Piepton und die entsprechende Programmnummer und Verarbeitungszeit werden auf der LCD-Anzeige des Bedienfeldes angezeigt.

KRUSTENFARBE

Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Kruste zu wählen (hell, mittel oder dunkel). Die Kruste kann im Menü des voreingestellten Programms eingestellt werden: 1 - 8, 12 & 15.

GEWICHT

Drücken Sie die WEIGHT-Taste, um das gewünschte Bruttogewicht auszuwählen (500 g, 750 g oder 1000 g). Das Gewicht kann im Menü des voreingestellten Programms eingestellt werden: 1-7.

TIMER

Drücken Sie die Auf- oder Ab-Tasten TIMER +/-, um den Timer einzustellen. Sie können bis zu 15 Stunden vor dem Start des gewählten voreingestellten Programms hinzufügen. Mit den Tasten ▼ und ▲ verkürzen und verlängern Sie die Zeit. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit um 10 Minuten verlängert oder verkürzt.

Hinweis!

- Stellen Sie den Timer ein, **nachdem** Sie ein voreingestelltes Programm, Gewicht und Kruste gewählt haben.
- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten, die Milchprodukte oder andere Zutaten wie Eier, Milch, Sahne oder Käse enthalten.

HHH

- Sie müssen entscheiden, wann Ihr Brot fertig sein muss, indem Sie die Tasten ▼ und ▲ drücken. Bitte beachten Sie, dass die eingestellte Verzögerungszeit die Backzeit des gewählten voreingestellten Programms **beinhalten** sollte, mit einem Höchstwert von 15 Stunden.
- Nach Beendigung des Programms wechselt das Gerät automatisch für eine Stunde in die Warmhaltefunktion.

E:EO

STROMAUSFALL

Im Falle eines Stromausfalls während des Betriebs wird das Programm automatisch nach 10 Minuten fortgesetzt, ohne dass die Taste START/PAUSE/STOP gedrückt werden muss. Wenn die Unterbrechung länger als 15 Minuten dauert, fährt das Gerät nicht automatisch fort und die LCD-Anzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück. Wenn der Teig aufgegangen ist, geben Sie die Zutaten in die Backform und beginnen Sie von vorne. Wenn der Teig noch nicht aufgegangen ist, drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm von Anfang an fortzuführen (zu starten).

WARNHINWEISE

Wenn „HHH“ auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass die Temperatur im Inneren des Geräts zu hoch ist. Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu beenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Wenn „EEO“ auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass der Temperatursensor nicht angeschlossen ist.

Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu beenden und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Das Gerät nicht mehr benutzen. Lassen Sie es bei der nächsten autorisierten und qualifizierten Kundendienstvertretung überprüfen.

WARMHALTEFUNKTION

Wenn das ausgewählte Programm beendet ist, piept das Gerät 10 Mal und schaltet automatisch für eine Stunde in die Warmhaltefunktion.

Das Display zeigt nach 60 Minuten „0:00“ an.

Um die Warmhaltefunktion abzubrechen, drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste für drei Sekunden.

TIPP: Durch das Herausnehmen des Brotes unmittelbar nach Abschluss des Backprogramms wird verhindert, dass die Kruste dunkler wird.

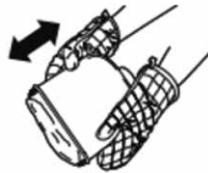
VOREINGESTELLTE PROGRAMME

1. **Einfaches Brot**
Bei Weiß- und Mischbroten besteht es hauptsächlich aus einfachem Brotmehl.
2. **Schnelles Brot**
Die Knet-, Geh- und Backzeit ist kürzer als bei einfachem Brot, aber länger als bei ultraschnellem Brot. Das Brot ist innen dichter und kompakter. Schnelle Brote werden mit Backpulver und Backsoda hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für perfekte Schnellbrote empfiehlt es sich, alle Flüssigkeiten in den Boden der Backform zu geben; die trockenen Zutaten obenauf. Während des anfänglichen Mischens von Schnellbrotteigen können sich trockene Zutaten in den Ecken der Backform sammeln. In diesem Fall kann es nötig sein, dem Gerät beim Mischvorgang zu „helfen“, um Mehlklumpen zu vermeiden. Wenn manuell gemischt werden muss, verwenden Sie einen Gummispatel.
3. **Süßes Brot**
Für Brote mit Zusätzen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zugesetztem Zucker. Aufgrund der längeren Gärphase wird das Brot leicht und luftig sein.
4. **Französisches Brot**
Für helle Brote aus Feinmehl. Normalerweise ist das Brot luftig und hat eine knusprige Kruste. Es eignet sich nicht für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch benötigen.
5. **Vollkornbrot**
Zum Backen von Brot, das erhebliche Mengen an Vollkornmehl enthält. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen kann. Es wird davon abgeraten, die Zeitverzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führt. Vollkornmehl bildet gewöhnlich eine knusprige dicke Kruste.
6. **Reisbrot**
Für das Brot wird gekochter Reis 1:1 unter das Mehl gemischt.
7. **Glutenfreies Brot**
Für glutenfreie Mehle und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen mehr Zeit für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben unterschiedliche Gärzeiten.
8. **Dessert**
Kneten und Backen von Nahrungsmitteln, die mehr Fett und Eiweiß enthalten.

- 9. **Mix**
Das Mehl und die Flüssigkeiten gründlich verrühren.
- 10. **Teig**
Dieses Programm bereitet den Hefeteig für Brötchen, Pizzaboden usw. vor, die in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden. In diesem Programm wird nicht gebacken.
- 11. **Kneten**
Nur Kneten, kein Aufgehen oder Backen. Für Pizzateige usw.
- 12. **Kuchen**
Kneten, Aufgehen und Backen findet statt, aber das Aufgehen erfolgt mit Hilfe von Soda oder Backpulver.
- 13. **Marmelade**
Mit diesem Programm können Sie Marmeladen aus frischen Früchten und Orangen herstellen. Die Menge nicht erhöhen und das Rezept nicht im Inneren überkochen lassen. Falls dies geschieht, das Gerät sofort abschalten und die Backform vorsichtig entfernen. Etwas abkühlen lassen und gründlich reinigen.
- 14. **Joghurt**
Fermentierung zur Joghurtherstellung.
- 15. **Backen**
Für das Nachbacken von Broten, was nötig sein kann, wenn ein Laib zu leicht oder nicht durchgebacken ist. In diesem Programm gibt es kein Kneten oder Ruhen.
- 16. **Klebreis**
Kneten und Backen einer Mischung aus poliertem Klebreis und Reis.
- 17. **Reiswein**
Aufgehen und Backen des polierten Klebreises.
- 18. **Auftauen**
Zum Auftauen von Tiefkühlkost vor der Zubereitung.
- 19. **Rösten**
Kneten und Backen von Trockenobst, wie Erdnüsse, Sojabohnen usw.

BROT HERAUSNEHMEN

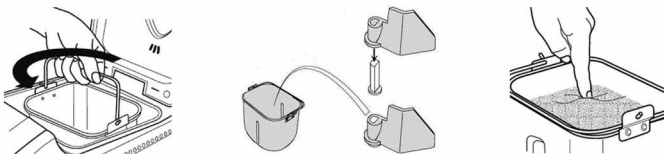
- Die Backform und der Backraum werden heiß sein und es müssen Ofenhandschuhe verwendet werden!
- Lassen Sie die Backform vor dem Herausnehmen etwas abkühlen, drehen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln und ziehen Sie sie am Griff gerade nach oben.
- Drehen Sie die Backform mit eingeklapptem Griff auf den Kopf und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Rütteln Sie sie vorsichtig, bis sich das Brot aus der Form löst. Bei Bedarf einen antihaftbeschichteten Spatel verwenden, um das Brot aus der Form zu lösen.
- Wenn die Knetschaufel im Brot bleibt, heben Sie sie vorsichtig heraus, indem Sie einen Spatel oder ein kleines Utensil verwenden. Das Brot ist heiß, benutzen Sie niemals Ihre Hand, um die Knetschaufel zu entfernen.
- Lassen Sie das Brot ± 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Es wird empfohlen, ein gezahntes Messer zu verwenden, da sich das Brot beim Schneiden verformen könnte.



Achtung! Teile des Geräts und das Brot können heiß sein. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
Hinweis! Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um Zutaten aus der Backform zu entfernen. Dadurch kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

AUSFÜHRLICHE ANLEITUNG

- Um die Backform zu entfernen, den Griff festhalten und die Backform gegen den Uhrzeigersinn drehen und aus dem Gerät herausziehen.
- Schieben Sie die Knetschaufel auf die Antriebswelle im Inneren der Backform.
- Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Zuerst die Flüssigkeiten, dann Zucker und Salz. Dann das Mehl und schließlich die Hefe zufügen.



Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Hinweis! Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung im Mehl, geben Sie die Hefe in die Vertiefung und achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.
Tipp: Messen Sie zur Vorbereitung alle Zutaten, einschließlich der Zugaben (Nüsse, Rosinen usw.), vorher ab.

Stellen Sie die Backform in die Brotbackmaschine und vergewissern Sie sich, dass sie fest verriegelt ist, indem Sie sie im Uhrzeigersinn in das Gerät einführen und den Deckel schließen.

Hinweis! Die Backform muss einrasten, damit richtig gemischt und geknetet werden kann.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Piepton und auf der Displayanzeige des Bedienfeldes erscheinen „3:00“ und „J“. „J“ steht für das Standardprogramm.
- Drücken Sie die MENÜ-Taste, um das gewünschte voreingestellte Programm auszuwählen.
- Drücken Sie die WEIGHT-Taste, um das gewünschte Bruttogewicht auszuwählen (500 g, 750 g oder 1000 g). Das Gewicht kann nur im Menü des voreingestellten Programms eingestellt werden: 1-7.
- Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Kruste zu wählen (hell, mittel oder dunkel). Die Kruste kann im Menü des voreingestellten Programms eingestellt werden: 1 - 8, 12 & 15.
- Drücken Sie die Auf- oder Ab-Tasten TIMER +/-, um den Timer einzustellen. Sie können bis zu 15 Stunden vor dem Start des gewählten voreingestellten Programms hinzufügen. Wenn Sie die Timerfunktion nicht wählen, startet das Programm sofort.
- Drücken Sie die START/PAUSE/STOP-Taste einmal, um das gewünschte Programm zu starten. Die Knetschaufel wird die Zutaten vermischen. Wenn der Timer aktiviert wurde, mischt die Knetschaufel die Zutaten erst, wenn das Programm auf Start eingestellt ist.

Hinweis: Bei Zugaben (Früchte, Nüsse, Rosinen usw.) den Deckel öffnen und die Zugaben einfüllen, sobald 10 Pieptöne hörbar sind. (Diese Funktion ist in den Programmen einstellbar: 1-7). Der Zeitpunkt variiert je nach ausgewähltem Programm.

- Sobald das Programm beendet ist, ertönen zehn Pieptöne und das Gerät schaltet automatisch für eine Stunde in den Warmhaltemodus. Sie können die START/PAUSE/STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken, um den Warmhaltemodus zu beenden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen.
- Lassen Sie die Backform vor dem Herausnehmen etwas abkühlen, drehen Sie sie mit den Ofenhandschuhen gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entriegeln und heben Sie sie am Griff heraus.
- Drehen Sie die Backform mit eingeklapptem Griff auf den Kopf und stellen Sie sie

auf eine hitzebeständige Unterlage. Rütteln Sie sie vorsichtig, bis sich das Brot aus der Form löst. Bei Bedarf einen antihaftbeschichteten Spatel verwenden, um das Brot aus der Form zu lösen.

- Wenn die Knetschaufel im Brot bleibt, heben Sie sie vorsichtig heraus, indem Sie

einen Spatel oder ein kleines Utensil verwenden. Das Brot ist heiß, benutzen Sie niemals Ihre Hand, um die Knetschaufel zu entfernen.

- Lassen Sie das Brot ± 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Es wird empfohlen, ein gezahntes Messer zu verwenden, da sich das Brot beim Schneiden verformen könnte.



Achtung! Teile des Geräts und das Brot können heiß sein. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenhandschuhe.

EINFÜHRUNG ZUTATEN

Brotmehl

Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot und wird in den meisten Hefe-Brotrezepten empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt (man kann es auch als Mehl mit hohem Glutengehalt bezeichnen, das viel Protein enthält) und verhindert, dass das Brot nach dem Aufgehen zusammenfällt. Mehl variiert je nach Region. Der Glutengehalt ist höher als bei Universalmehl, so dass es zur Herstellung von größeren Broten und Broten mit einem höheren Ballaststoffgehalt verwendet werden kann.

Universalmehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, geeignet für „schnelles“ Brot oder Brot, das mit den Schnelleinstellungen hergestellt wird. Brotmehl ist für Hefebrote besser geeignet.

Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus dem ganzen Korn hergestellt. Brot, das ganz oder teilweise aus Vollkornmehl hergestellt wird, enthält mehr Ballaststoffe und hat einen höheren Nährwertgehalt. Vollkornmehl ist schwerer, weshalb die Laibe kleiner und schwerer in der Konsistenz sein können. Es enthält Getreideschalen und Gluten. Viele Rezepte kombinieren Vollkornmehl und Brotmehl, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Schwarzmehl

Schwarzmehl, auch „Roggenmehl“ genannt, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl und ähnelt dem Vollkornmehl. Um möglichst hoch aufzugehen, muss es in Kombination mit Brotmehl verwendet werden.

Self-rising flour

Backpulver enthaltendes Mehl, das insbesondere für die Herstellung von Kuchen verwendet wird. Self-rising flour darf nicht mit Hefe verwendet werden.

Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden aus Mais und Haferflocken einzeln gemahlen. Sie sind die ergänzenden Zutaten für die Herstellung von Vollkornbrot, die zur Verbesserung des Geschmacks und der Textur verwendet werden.

Zucker

Zucker ist „Nahrung“ für Hefe und verstärkt auch den süßen Geschmack und die Farbe von Brot. Er ist ein sehr wichtiges Element, damit das Brot aufgeht. Normalerweise wird Weißzucker verwendet; einige Rezepte sehen jedoch auch braunen Zucker oder Puderzucker vor.

Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus und sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden, um frisch zu bleiben. Sie benötigt als Nahrung Kohlenhydrate, die in Zucker und Mehl enthalten sind. Hefe, die in Brotrezepten verwendet wird, wird unter verschiedenen Namen verkauft: Brotmaschinenhefe (bevorzugt), Trockenhefe und Instant-Hefe. Während des Aufgehens produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die Fasern im Inneren weicher.

Prüfen Sie vor der Verwendung das Verfallsdatum und die Haltbarkeit der Hefe. Nach jeder Verwendung sofort wieder in den Kühlschrank stellen, der Pilz stirbt bei hoher Temperatur ab. Wenn das Brot nicht aufgeht, liegt das in der Regel an verdorbener Hefe.

Tipp: Wie man überprüft, ob die Hefe frisch und aktiv ist:

1. Geben Sie 237 ml warmes Wasser (45 - 50 °C) in einen Messbecher.
2. Geben Sie einen Teelöffel (4 g) Weißzucker in den Becher und rühren Sie um, dann geben Sie 2 Teelöffel (9 g) Hefe auf das Wasser.
3. Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort. Das Wasser nicht umrühren!
4. Frische, aktive Hefe beginnt zu brodeln oder zu „wachsen“. Ist dies nicht der Fall, ist die Hefe abgestorben oder inaktiv.

Salz

Salz ist notwendig, um den Geschmack und die Farbe der Brotkruste zu verbessern. Es wird auch zur Einschränkung der Hefeaktivität verwendet. Verwenden Sie nie zu viel Salz in einem Rezept. Brot wäre jedoch größer, wenn es ohne Salz hergestellt würde.

Eier

Eier können die Textur des Brotes verbessern und das Brot nahrhafter und größer machen. Das Ei muss mit den anderen flüssigen Zutaten verquirlt werden.

Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett kann Brot weicher machen und die Haltbarkeit verlängern. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke zerbröseln werden, bevor sie in die Flüssigkeit gegeben wird.

Backpulver

Backpulver wird zum Aufgehen von ultraschnellem Brot und Kuchen verwendet. Da es keine Aufgehzeit benötigt und Luft erzeugen könnte, wird die Luft Blasen bilden, um die Textur des Brotes mittels einer chemischen Reaktion aufzuweichen.

Natron

Natron ist wie Backpulver. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst zufügen)

Wasser ist eine wesentliche Zutat bei der Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte das Wasser eine Zimmertemperatur zwischen ± 20 °C und 25 °C haben. Einige Rezepte können Milch oder andere Flüssigkeiten zur Verbesserung des Brotgeschmacks vorschreiben.

Hinweis! Verwenden Sie niemals Milchprodukte, wenn Sie die Timer-Funktion verwenden!

VERWENDEN SIE GENAUE MESSUNGEN

Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von gutem Brot ist die korrekte Messung der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Um genaue Mengen zu erhalten, wird dringend empfohlen, Messbecher oder Messlöffel zu verwenden, da sonst die Qualität des Brotes stark beeinträchtigt wird.

Reihenfolge einhalten

Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Oder geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzu: Flüssigkeiten => trockene Zutaten => Hefe. Die Hefe sollte nur auf das trockene Mehl gelegt werden und niemals mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen.

Wenn Sie die Timer-Funktion über einen längeren Zeitraum verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzu.

Nachdem das Mehl erstmals vollständig durchgeknetet wurde, ertönt ein Signalton und der Mischung können Zutaten hinzugefügt werden. Wenn Fruchtzutaten zu früh zugegeben werden, wird der Geschmack nach langem Rühren weniger.

Flüssige Zutaten

Wasser, Frischmilch oder andere Flüssigkeiten sollten mit Messbechern mit klarer Markierung und einem Ausguss gemessen werden. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich, so dass keine Spuren von anderen Zutaten mehr vorhanden sind.

Trockene Zutaten

Messen Sie trockene Zutaten ab, indem Sie Mehl usw. vorsichtig in den Messbecher löffeln und den Inhalt nach dem Füllen mit einem Messer glattstreichen. Verwenden Sie niemals den Messbecher, um Ihre trockenen Zutaten direkt aus einem Behälter zu schöpfen, da dies bis zu einem Esslöffel an zusätzlichen Zutaten ergeben könnte. Klopfen Sie nicht auf den Boden des Messbechers oder Pakets.

Tipp! Rühren Sie das Mehl vor dem Abmessen, um es zu belüften. Wenn Sie kleine Mengen trockener Zutaten, wie Salz oder Zucker, abmessen, verwenden Sie einen Messlöffel und achten Sie darauf, dass er gleichmäßig voll ist.

4) PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (±30 Minuten).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle; dies beschädigt das Gerät und führt zu Kratzern und Schäden an Antihafmaterialien.
- Reinigen Sie das Gehäuse, die Innenseiten und das Sichtfenster mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas Reinigungsmittel.
- Hinweis:** Es wird empfohlen, den Deckel für die Reinigung nicht zu demontieren.
- Reinigen Sie die Knetschaufel mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser und eventuell mit etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie die Backform, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, dann heben Sie den Griff an, wischen Sie die Backform innen und außen mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser und ggf. mit etwas Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen.
- Die Backform und Knetschaufel müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.
- Nur die Backform und die Knetschaufel dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für eine optimale Lebensdauer der Antihafbeschichtungen und zur Vermeidung von Verfärbungen der Materialien empfehlen wir jedoch die Handwäsche dieser Teile in warmem Seifenwasser.**
- Wenn die Antihafbeschichtung durch das Scheuern des Zubehörs beschädigt wurde, nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, da dies das Problem nur verschlimmert.
- Das Gerät selbst darf **NICHT** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Bevor das Gerät zur Aufbewahrung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass es vollständig abgekühlt, sauber und trocken und dass der Deckel geschlossen ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

5) FEHLERBEHEBUNG

NR.	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
1	Geruch oder Brandgeruch.	* Mehl oder andere Zutaten sind in die Backkammer und/oder das Heizelement eingedrungen.	Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es vollständig abkühlen. Wischen Sie das überschüssige Mehl usw. mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch von der Backkammer oder dem Heizelement ab.
2	Zutaten vermischen sich nicht, Motor läuft.	* Brotschale oder Knetschaufel sind möglicherweise nicht richtig installiert. * Zu viele Zutaten.	* Stellen Sie sicher, dass die Knetschaufel vollständig auf den Schaft aufgesetzt ist. * Zutaten genau abmessen.
3	„HHH“ wird angezeigt, wenn die Taste START/PAUSE/STOP gedrückt wird.	* Die Innentemperatur des Geräts ist zu hoch.	* Lassen Sie das Gerät zwischen den Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Backform heraus. Lassen Sie das Gerät ± 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie ein neues Programm starten.
4	Das Sichtfenster ist getrübt oder mit Kondenswasser bedeckt.	* Kann bei Misch- oder Aufgehprogrammen auftreten.	* Die Kondenswasserbildung verschwindet normalerweise während des Backprogramms. Reinigen Sie das Sichtfenster zwischen den Anwendungen.
5	Knetschaufel kommt mit Brot heraus.	* Dickere Kruste mit dunkler Krustenbildung.	* Es ist nicht ungewöhnlich, dass die Knetschaufel mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Laib abgekühlt ist, entfernen Sie die Knetschaufel mit einem Spatel.
6	Der Teig wird nicht gründlich durchmischt; Mehl und andere Zutaten lagern sich an den Seiten der Backform an; der Brotlaib ist mit Mehl bedeckt.	* Brotschale oder Knetschaufel sind möglicherweise nicht richtig installiert. * Zu viele Zutaten. * Glutenfreier Teig ist meistens sehr feucht. Möglicherweise müssen die Seiten mit einem Gummispatel abgeschabt werden.	* Prüfen Sie, ob die Backform richtig eingesetzt und die Knetschaufel korrekt auf dem Schacht sitzt. * Stellen Sie sicher, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge zugefügt werden. * Überschüssiges Mehl kann nach dem Backen und Abkühlen vom Laib entfernt werden. Einen Esslöffel Wasser hinzufügen, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat.
7	Das Brot geht zu schnell auf oder Deckel wird hochgeschoben.	* Zutaten nicht richtig abgemessen (zu viel Hefe, Mehl). * Knetschaufel nicht in Backform. * Kein Salz zugefügt.	* Messen Sie alle Zutaten genau ab und vergewissern Sie sich, dass Zucker und Salz zugegeben wurden. Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu reduzieren. * Prüfen Sie die Montage der Knetschaufel.
8	Brot geht nicht auf; kurzer Laib.	* Ungenaue Messung von Zutaten oder inaktive Hefe. * Deckel hebt sich während der Programme.	* Alle Zutaten genau abmessen. * Überprüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl. * Flüssigkeiten sollten Zimmertemperatur haben.
9	Brot hat nach dem Backen einen Krater in der Kruste.	* Teig ist zu schnell gegangen. * Zu viel Hefe oder Wasser. * Falsches Programm für das Rezept gewählt.	* Deckel beim Backvorgang geschlossen halten. * Dunklere Kruste wählen.
10	Krustenfarbe zu hell.	* Deckel beim Backvorgang geöffnet.	* Deckel beim Backvorgang geschlossen halten. * Dunklere Kruste wählen.
11	Krustenfarbe zu dunkel.	* Zu viel Zucker im Rezept.	* Zuckermenge reduzieren. * Hellere Kruste wählen.
12	Brotlaib ist schief.	* Zu viel Hefe oder Wasser. * Knetschaufel schiebt den Teig vor dem Aufgehen und Backen zur Seite.	* Alle Zutaten genau abmessen. * Hefe oder Wasser leicht reduzieren. * Einige Laibe sind möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, vor allem bei Vollkornmehl.
13	Die Laibe sind unterschiedlich geformt.	* Variiert pro Brotsorte.	* Vollkorn- oder Mehrkornbrot ist kompakter und kann kürzer als ein einfaches Weißbrot sein.
14	Der Boden ist hohl oder hat innen Löcher.	* Teig zu feucht, zu viel Hefe, kein Salz. * Wasser zu heiß.	* Alle Zutaten genau abmessen. * Hefe oder Wasser leicht reduzieren. Salzmenge prüfen. * Verwenden Sie Wasser mit Zimmertemperatur.
15	Ungebackenes oder klebriges, teigiges Brot.	* Zu viel Flüssigkeit; falsches Programm gewählt.	* Flüssigkeit reduzieren und Zutaten sorgfältig abmessen. * Programm für das Rezept prüfen.
16	Brot fällt beim Schneiden auseinander.	* Brot ist zu heiß.	* Vor dem Schneiden 15 - 30 Minuten auf einem Gestell abkühlen lassen.
17	Brot ist schwer und dicht.	* Zu viel Mehl, altes Mehl. * Zu wenig Wasser.	* Erhöhen Sie die Wassermenge oder reduzieren Sie die Mehlmenge. * Vollkornbrote haben eine schwerere Textur.
18	Der Boden der Backform hat sich verdunkelt oder ist fleckig.	* Nach dem Spülen in der Geschirrspülmaschine.	* Das ist normal und wird die Backform nicht beeinträchtigen.

6) REZEPTE VON VOREINGESTELLTEN PROGRAMMEN

MENÜS		ZUTATEN	LAUTSTÄRKE	LAUTSTÄRKE	LAUTSTÄRKE	ANMERKUNG
1. Einfaches Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	2 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	2 Esslöffel	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	4 Esslöffel	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	500 g	400 g	300 g	
	[6]	Instanthefe	1,5 Teelöffel	1,25 Teelöffel	1 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.
2: Schnellbrot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	Wassertemperatur 40 - 50 °C.
	[2]	Salz	2 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	2 Esslöffel	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	4 Esslöffel	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	500 g	400 g	300 g	
	[6]	Instanthefe	3,5 Teelöffel	3 Teelöffel	2,5 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.
3: Süßes Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Salz	1 Teelöffel	0,5 Teelöffel	0,5 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	80 g	60 g	40 g	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	4 Esslöffel	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	
	[5]	Milchpulver	2 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1 Esslöffel	
	[6]	Glutenreiches Mehl	500 g	400 g	300 g	
	[7]	Instanthefe	1,5 Teelöffel	1,25 Teelöffel	1 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.
4. Französisches Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	3 Teelöffel	2,5 Teelöffel	2 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	2 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,25 Esslöffel	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	2 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,25 Esslöffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	500 g	400 g	300 g	
	[6]	Instanthefe	1,5 Teelöffel	1,25 Teelöffel	1 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.
5: Vollkornbrot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	Salz	1,5 Teelöffel	1 Teelöffel	0,5 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	3,5 Esslöffel	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	2 Esslöffel	
	[5]	Glutenreiches Mehl	250 g	210 g	160 g	
	[6]	Vollkornmehl	250 g	210 g	140 g	
	[7]	Instanthefe	2,0 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,25 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.
6. Reisbrot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Salz	2 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	2 Esslöffel	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	4 Teelöffel	3 Teelöffel	2,5 Teelöffel	
	[5]	Gekochter Reis	370 g	280 g	190 g	Abgekühlten gekochten Reis verwenden.
	[6]	Glutenreiches Mehl	280 g	210 g	140 g	
	[7]	Instanthefe	2 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,25 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.

MENÜS		ZUTATEN	LAUTSTÄRKE	LAUTSTÄRKE	LAUTSTÄRKE	ANMERKUNG
7. Glutenfreies Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	[1]	Wasser	240 ml	180 ml	120 ml	
	[2]	Salz	1,5 Teelöffel	1 Teelöffel	0,5 Teelöffel	In eine Ecke geben.
	[3]	Zucker	3,5 Esslöffel	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	In eine Ecke geben.
	[4]	Öl	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel	2 Esslöffel	
	[5]	Glutenfreies Mehl	280 g	210 g	140 g	
	[6]	Maismehl	280 g	210 g	140 g	Kann Hafermehl ersetzen.
	[7]	Instanthefe	1,5 Teelöffel	1,25 Teelöffel	1 Teelöffel	Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringe.n
8. Dessert						
	[1]	Eier	2 Stück			
	[2]	Milch	250 ml			
	[3]	Gekochter Reis	280 g			
	[4]	Zucker	100 g			
	[5]	Rosinen	80 g			
9. Mix						
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			In eine Ecke geben.
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Glutenreiches Mehl	560g			
10. Dough						
	[1]	Wasser	330 ml	260 ml		
	[2]	Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel		In eine Ecke geben.
	[3]	Öl	3 Esslöffel	2,5 Esslöffel		
	[4]	Glutenreiches Mehl	560 g	400 g		
	[5]	Instanthefe	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel		Mehl zugeben, nicht mit Flüssigkeit in Kontakt bringen.
11. Benutzerdefiniertes Kneten						
	[1]	Wasser	Angemessene Menge			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Glutenreiches Mehl	Angemessene Menge			
12. Kuchen						
	[1]	Wasser	30 ml			Den Zucker in Ei und Wasser auflösen, mit einem Rührgerät gut verrühren, um ihn zu einer Masse zu verarbeiten, dann die anderen Zutaten zusammen in die Backform geben und das Programm starten.
	[2]	Eier	3 Stück			
	[3]	Zucker	100 g			
	[4]	Öl	2 Esslöffel			
	[5]	Self-rising flour	280 g			
	[6]	Instanthefe	1 Teelöffel			
13. Jam						
	[1]	Fruchtbrei	700 g			Zu breiiger Konsistenz rühren, ggf. etwas Wasser zugeben.
	[2]	Speisestärke	60 g			
	[3]	Zucker	200 g			Nach Geschmack.
14. Joghurt						
	[1]	Milch	1000 ml			
	[2]	Milchsäurebakterien	100 ml			
15. Backen						
	[1]	Voreinstellung 150 °C. Backtemperatur durch Drücken der Krusten-Taste einstellen: 100 °C (hell) 150 °C (medium) 200 °C (dunkel)				

MENÜS		ZUTATEN	LAUTSTÄRKE	LAUTSTÄRKE	LAUTSTÄRKE	ANMERKUNG
16. Klebreis						
	[1]	Wasser	275 ml			Klebreis etwa 30 Minuten in Wasser einweichen, dann in den Behälter mit Wasser geben. Sie können dem Reis je nach eigenem Geschmack Zucker, Nüsse, Sesam zufügen. Fügen Sie die Zutaten genau in der im Rezept beschriebenen Menge hinzu, fügen Sie nicht zu viel Klebreis hinzu, da dies den Geschmack des Kuchens beeinträchtigt.
	[2]	Klebreis	250 g			
	[3]					
17. Reiswein						
		Dauer	36:00:00			* Nehmen Sie 500 g Klebreis und waschen Sie ihn. Dann geben Sie ihn mit 1500 g Wasser in die Schüssel und lassen ihn 16 Stunden einweichen, bis Sie den Reis leicht zwischen den Fingern zerbröseln können. * Legen Sie den eingeweichten Klebreis in einen Dampfgarer, dessen Boden mit Mull ausgelegt ist. Wasser und Dampf bei hoher Hitze etwa 15 Minuten lang ablassen. Danach abkühlen lassen (ca. 35 °C), um ein Zusammenkleben aller Reiskörner zu verhindern. * Fügen Sie 5 g Brennereihefe und 200 g kaltes Wasser hinzu. Gleichmäßig umrühren, dann den gemischten Klebreis in einen Behälter geben, pressen und glätten. Wählen Sie das Programm „Reiswein“ und stellen Sie die Zeit ein. * Wenn Sie das Weinaroma riechen können, ist der Reiswein fertig. Sie können den köstlichen fermentierten Klebreis genießen.
	[1]	Klebreis	500 g			
	[2]	Wasser	1500 g			
	[3]	Brennereihefe	1 Teelöffel (4 g)			
18. Auftauen						
	[1]	Standardmäßig 30 Minuten; einstellbar von 0:10 bis 2:00. Pro Drücken = 10 Minuten.				
19: Rösten						
	[1]	Erdnüsse	300 g			
	[2]	Standardmäßig 30 Minuten; einstellbar von 0:10 bis 2:00. Kurzes Drücken = ± 1 Minute. Langes Drücken = ± 10 Minuten.				

7) TECHNISCHE DATEN

- Eingangsspannung: 220 - 240 V~, 50/60 Hz, Klasse I
- Wärmeleistung: 500 W
- Motorleistung: 50 W
- Kapazität: 1.000 g max.
- Maße: 30 x 25 x 35 cm (H x B x T)
- Gewicht: 3,8 kg

8) LAGERUNG UND TRANSPORT

- Wenn Sie das Gerät aufbewahren, sollte es zuerst, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, gereinigt werden. Das Gerät sollte in der Originalverpackung aufbewahrt werden.
- Bewahren Sie das Gerät immer in einem trockenen und gut belüfteten Raum und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie das Gerät während des Transports gegen Vibrationen und Stöße.

Die Änderung aller Inhalte und der technischen Daten in dieser Anleitung ist ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

ANWEISUNGEN ZUM SCHUTZ DER UMWELT

(EEAG, Richtlinie zur Rückgewinnung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten)



Ihr Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten hergestellt, die man recyceln und wiederverwenden kann. Am Ende seiner Lebensdauer darf dieses Produkt nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern es muss zu einer speziellen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Dies wird in der Bedienungsanleitung und der Verpackung durch den durchgestrichenen Abfallbehälter angezeigt. Die verwendeten Rohstoffe sind recyclingfähig.

Durch die Wiederverwertung der Altgeräte oder Rohstoffe leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Sie können die nächstgelegene Sammelstelle bei Ihrer Gemeinde erfragen.



EU DECLARATION OF CONFORMITY

We,
Mascot Online BV, Veluwezoom 32, 1327 AH Almere, The Netherlands

Declare under our sole responsibility that the product:

- Product Brand: Magnani Italy
- Product Model no.: MI-HA-BRM01-B
- Product Description: Artisan bread maker
- Product Rating: 220 - 240 V~, 50/60 Hz, Class I
- Heating power: 500 W
- Motor power: 50 W

Following the provisions of the Directives:

- Electromagnetic Compatibility (EMC): 2014/30/EU
- Energy Related products (ERP): 2009/125/EC
- Low Voltage Directive (LVD): 2014/35/EU
- Restriction of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) Directive: 2011/65/EU and amendment Directive 2015/863/EU

And standards to which Conformity is declared:

EMC:

- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019

ERP:

- Commission Regulation (EC) No 1275/2008
- Commission Regulation (EU) No 801/2013

LVD:

- EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010
- EN 62233:2008

Almere, 01-02-2021

Authorized Signature name:

B. van Dijk

Managing Director

