

KLARSTEIN NIELSTR  
TEIN NIELSTRK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTR  
TEIN NIELSTRK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTR  
TEIN NIELSTRK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTR

# KLARSTEIN

## **Brotbackautomat**

Bread Maker  
Panificadora  
Machine à pain  
Macchina del pane

10032101



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Technische Daten	3
Konformitätserklärung	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Anzeigen und Funktionstasten	6
Inbetriebnahme	7
Bedienung	9
Menü und Programme	10
Spezielle Funktionen	12
Reinigung und Pflege	14
Fehlersuche und Fehlerbehebung	15
Hinweise zur Entsorgung	16
Anhang: Programmzeiten	17

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10032101
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	650 W

---

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



**Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:**

2014/30/EU (EMV)  
 2014/35/EU (LVD)  
 2011/65/EU (RoHS)

---

## SICHERHEITSHINWEISE

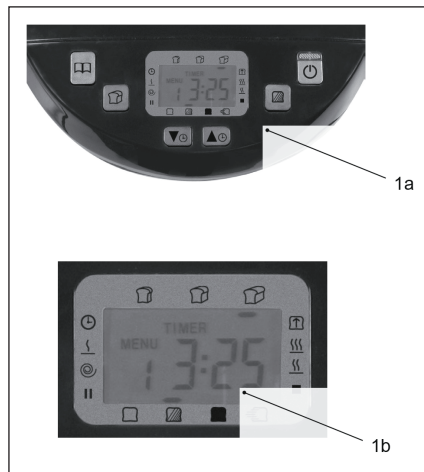
---

- Kinder über 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Fassen Sie während des Betriebs keine heißen Oberflächen an. Benutzen Sie nur die Regler. Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externen Timer oder eine ferngesteuerte Steckdose an.
- Reinigen Sie alle Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker wenn sie das Gerät länger nicht benutzen, bevor Sie Teile anbauen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Herden oder Öfen.
- Bewegen Sie das Gerät sehr vorsichtig, wenn es heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten enthält.
- Fassen Sie während des Betriebs keine Teile an, die sich bewegen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Zutaten in der Brotform befinden.
- Schlagen Sie nicht auf die Brotform oder den Rand, um das Brot zu entfernen, Sie könnten die Form beschädigen.
- Bringen Sie zuerst das Kabel am Gerät an, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Schalten Sie das Gerät zuerst aus, bevor Sie den Stecker später wieder aus der Steckdose ziehen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich die Brotform nicht im Gerät befindet, andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.

## GERÄTEÜBERSICHT











- 1 Bedienfeld und Display
- 2 Deckel
- 3 Fenster
- 4 Zutatenspender
- 5 Brotbackform
- 6 Knethaken
- 7 Kuchenbackform
- 8 Rührhaken
- 9 Messlöffel
- 10 Messbecher















## ANZEIGEN UND FUNKTIONSTASTEN

### Anzeigen und Backphasen

	Timer
	Das Gerät heizt vor
	Teig wird geknetet
	Teig ruht
	Teig geht auf
	Der Teig wird gebacken
	Das fertige Produkt wird warmgehalten
	Programmende

### Funktionstasten

	<b>MENÜ:</b> Benutzen sie diese Taste, um eines von 12 Programmen auszuwählen. Das eingestellte Programm erscheint im Display (MENU 1-12).
	<b>GEWICHT:</b> Benutzen Sie diese Taste, um das Gewicht des fertigen Brotes einzustellen. Sie können zwischen verschiedenen Gewichten wählen:  450g,  680g oder  900g. Das eingestellte Gewicht wird im Display unterstrichen dargestellt.
	<b>BRÄUNUNGSGRAD:</b> Benutzen Sie diese Taste, um den Bräunungsgrad für die Programme 1-4 einzustellen.
	Bräunungsgrad: Leichte Bräunung
	Bräunungsgrad: Mittlere Bräunung
	Bräunungsgrad: Starke Bräunung
	<b>START/STOP:</b> Benutzen Sie diese Taste, um das eingestellte Programm zu starten. Um das Programm anzuhalten, halten Sie die Taste gedrückt.
	<b>TIMER:</b> Drücken Sie diese Tasten, um den Timer in 10-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen. Wenn der Backprozess beendet ist, erscheint die eingegebene Zeit. Die Maximal maximal einstellbare Zeit beträgt 15 Stunden.
	

**Beispiel:** Der Timer zeigt 6:30 an. Das bedeutet, dass der Backprozess in 6 Stunden und 30 Minuten beendet sein wird. Wenn Sie das Programm mit der Start-Taste starten, zählt der Timer herunter. Ein Pfeil auf der rechten oder linken Seite des Displays zeigt die aktuelle Backphase an. Nach 6 Stunden und 30 Minuten ist das Brot fertig gebacken.

## INBETRIEBNAHME

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.  
Genauere Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel **Reinigung und Pflege**.

### Knethaken einsetzen und entfernen

Hinweis: Der Begriff „Backform“ wird in dieser Anleitung sowohl für die Brotbackform, als auch für die Kuchenbackform benutzt. Um die Lesbarkeit zu verbessern, wird die Verwendung beider Formen bewusst vermieden. Eine spezifische Backform wird nur erwähnt, wenn Sie erforderlich ist.

Einsetzen	Entfernen	
<p><b>A1</b></p> 	<p><b>A2</b></p> 	<p><b>A3</b></p> 
<p>Drücken Sie den Knethaken oder Rührhaken auf die Motorspindel in der Mitte der Backform. Haken und Spindel sind an einer Seite flach und passen nur aufeinander, wenn diese Seiten aneinander ausgerichtet werden. Die Motorspindel ist mit einer Flügelmutter unten an der Backform befestigt.</p>	<p>Halten Sie die Flügelmutter an der Unterseite mit einer Hand und den Haken mit der anderen Hand fest. Ziehen Sie den Haken mit einer leichten Drehbewegung von der Spindel, während Sie die Flügelmutter in die andere Richtung drehen.</p>	

Hinweis: Sie können den Haken nach dem letzten Knetvorgang im gewählten Backprogramm entfernen, so dass nach dem Backen kein Loch im Brot zurückbleibt. Besprenkeln Sie Ihre Hände mit ein wenig Mehl und heben Sie den Teig an, damit Sie den Haken entfernen können.

### Backform einsetzen



Setzen Sie zuerst den Haken auf die Spindel in der Backform. Drehen Sie die Backform leicht und setzen Sie sie in das Gerät ein. Drehen Sie die Form im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet und fest sitzt.

### Backform entfernen



Öffnen Sie den Deckel. Halten Sie die Backform am Griff fest und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis es nicht mehr weitergeht. Heben Sie die Backform aus dem Gerät.



---

# BEDIENUNG

---

## Allgemeine Bedienung

- 1 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und befestigen Sie den benötigten Haken auf der Motorspindel in der Backform.
- 2 Geben Sie die entsprechende Menge Backzutaten in die Backform. Halten Sie sich dabei genau an Ihr Rezept oder an die Anleitung der Fertigbackmischung.

Tipp: Benutzen Sie zu Abmessen der Backzutaten den mitgelieferten Messbecher oder den Messlöffel. Wenn Sie Flüssigkeiten abmessen, stellen Sie den Becher auf einen ebenen Untergrund und blicken Sie auf Höhe des Bechers auf die Skala.

- 3 Befestigen Sie die Backform im Gerät.
- 4 Schließen Sie den Deckel.
- 5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 6 Drücken Sie auf die MENÜ-Taste und wählen Sie ein Backprogramm aus.
- 7 Drücken Sie auf die GEWICHT-Taste und wählen Sie das gewünschte Brotgewicht.
- 8 Drücken Sie auf die BRÄUNUNGSGRAD-Taste und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad der Brotkruste aus.
- 9 Falls der Backprozess verzögert starten soll, drücken Sie auf die TIMER-Tasten und stellen Sie ein, wann das Brot fertig sein soll.
- 10 Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis: Sobald Sie das Programm mit der START/STOP-Taste gestartet haben, sind alle Tastenkombinationen gesperrt.

Das Gerät beginnt nun den Teig entsprechend dem gewählten Programm zu verarbeiten. Ein Pfeil auf der rechten oder linken Seite des Displays zeigt die aktuelle Backphase an.

Hinweis: Wenn Sie das Programm komplett abbrechen möchten, halten Sie die START/STOP-Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt.

Wenn die Backzeit abgelaufen ist ertönt ein Signal und die Warmhalte-Phase beginnt (gilt nur für die Programme 1-6, 10 und 11).

Während der Warmhaltephase können Sie jederzeit die Backform entnehmen. Verlassen Sie das Programm, indem Sie die START-STOP-Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und entnehmen Sie die Form mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es anschneiden.

### Wichtige Hinweise zum Knethaken

- Entfernen Sie den Haken aus dem Brotlaib. Bevor Sie das Brot anschneiden.
- Sie können den Haken nach dem letzten Knetvorgang im gewählten Backprogramm entfernen, so dass nach dem Backen kein Loch im Brot zurückbleibt. Besprenkeln Sie Ihre Hände mit ein wenig Mehl und heben Sie den Teig an, damit Sie den Haken entfernen können.

---

## MENÜ UND PROGRAMME

---

Drücken Sie auf die MENÜ-Taste, um eines der folgenden 12 Programme auszuwählen:

### Menü 1: Basisprogramm


Für Mischbrot. Es können verschiedenen Zutaten, wie Kürbiskerne, Schinkenwürfel oder Röstzwiebeln hinzugegeben werden. Dieses Programm wird in der Regel am häufigsten verwendet.

### Menü 2: Weißbrot

Für helles Brot aus Weizenmehl mit einer knusprigen Kruste.

### Menü 3: Vollkornbrot

Wählen Sie dieses Programm wenn Sie Brote mit Vollkornweizenmehl backen. Das Programm beginnt mit Vorheizen, damit die Zutaten vor dem Kneten leicht erwärmt werden.

Hinweis: Um die Programme 1-3 zu verkürzen, benutzen Sie die BRÄUNUNGSGRAD-Taste, um die Einstellung  auszuwählen. Verwenden Sie in diesem Fall lauwarmes Wasser.

### Menü 4: Süßes Brot

Das Programm (Süß) eignet sich für Rezepte, die etwas mehr Fett und Zucker enthalten oder Zutaten wie Schokolade, Rosinen oder Nüsse.

### Menü 5: Kurzbackprogramme

Dieses Programm erlaubt es die Backzeit für Mischbrot und Weißbrot zu verkürzen. Die Backzeit für Mischbrot (Menü 1) beträgt 3:25 Stunden, mit Menü 5 aber nur 1:20 Stunden. In Programm 5 wird die Ruhezeit verkürzt, daher müssen die Flüssigkeiten vor dem Beginn aufgewärmt werden, da der Teig mit kalter Flüssigkeit nicht aufgeht. Die Flüssigkeit sollte aber nicht zu heiß sein, andernfalls kann die Hefe nicht reagieren.

**Menü 6: Glutenfreies Brot**

Zum Backen von Broten mit glutenfreiem Mehl oder glutenfreien Backmischungen.

**Menü 7: Pizzateig**

Zum Kneten von Pizzateig. Geben Sie alle Zutaten in die Backform und das Gerät produziert einen geschmeidigen Pizzateig. Sie brauchen den Teig nur noch ausrollen und die Pizzazutaten darauf zu verteilen.

**Menü 8: Nudelteig**

Das Gerät produziert innerhalb kurzer Zeit einen geschmeidigen Nudelteig.

**Menü 9: Marmelade**

Mit diesem Programm können Sie verschiedene Arten von Marmelade produzieren. Sie müssen die Marmelade dann nur noch in Gläser füllen.

**Menü 10: Backen ohne Kneten und Reis kochen**

Für backfertigen Teig. Der Teig wird in diesem Programm nicht geknetet. Das Programm eignet sich ebenfalls zum Reiskochen: Geben Sie einen Teil Reis und 2 Teile Wasser in die Backform. Benutzen Sie die TIMER-Tasten (Pfeile), um die gewünschte Zeit einzustellen. Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, indem Sie die START/STOP-Taste mindesten 2 Sekunden lang gedrückt halten.

**Menü 11: Kuchen**

Zum Kuchenbacken. Benutzen Sie für dieses Programm die Kuchenbackform und den Rührhaken.

**Menü 12: Risotto**

Benutzen Sie diese Programm, um Risotto in der Brotbackform zu kochen. Setzen Sie den Rührhaken in die Brotbackform ein und starten Sie Programm 12. Während der ersten Phase werden die Zwiebeln und der Reis gebräunt. Nachdem die Phase abgeschlossen wird ertönt ein Signalton. Geben Sie dann die Brühe hinzu und lassen Sie das Programm laufen.

Hinweis: Achten Sie auf die Zutatenmengen, die auf der Risottopackung angegeben sind. Wir empfehlen Ihnen 3 Teile Brühe auf 1 Teil Reis. Nachdem das Programm abgelaufen ist, können Sie das Risotto mit Wein Butter und Parmesan verfeinern. Geben Sie diese Zutaten aber erst nach Programmende hinzu.

---



## SPEZIELLE FUNKTIONEN

---

### Timer einstellen

Hinweis: Der Timer kann für alle Programme, bis auf Programm 10 und 12 gestellt werden. In Programm 10 wird mit den TIMER-Tasten (Pfeile) die Backzeit / Kochzeit eingestellt (1:10, 1:20, 1:30).

- 1 Drücken Sie auf die MENÜ-Taste, die GEWICHT-Taste und die BRÄUNUNGSGRAD-Taste und stellen Sie die gewünschten Werte ein.

Im Beispiel wurden folgende Werte ausgewählt: Menü 1, Brotgewicht  (900g) und Bräunungsgrad  (mittel). Die angezeigte Backzeit auf dem Display beträgt [3:25].



- 2 Benutzen Sie die TIMER-Tasten, um die verzögerte Startzeit einzustellen. Mit jedem Tastendruck wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten angepasst. Der Timer kann auf maximal 15 Stunden (inklusive Backzeit) eingestellt werden.

Beispiel: Mit jedem Tastendruck wird die Zeit erhöht: 3:35 (voreingestellt) > 3:40 > 3:50 > 4:00 > etc. Falls das Brot in 6 Stunden fertig sein soll, geben Sie 6:00 ein.

- 3 Starten Sie das Programm, indem Sie auf START/STOP drücken. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige beginnt zu blinken und das Programm startet so, dass das Brot zu der von Ihnen eingestellten Zeit fertig gebacken ist.

Beispiel: Die angezeigte Zeit im Display beträgt [6:00] und wird heruntergezählt. Wenn die Zeit bei [3:25] angelangt ist startet das Programm automatisch.

- 4 Nachdem die Zeit abgelaufen und das Brot fertig gebacken ist, können Sie die Backform aus dem Gerät nehmen.

Beispiel: Nach 6 Stunden ist das Programm komplett durchgelaufen und das Brot fertig. Das Display zeigt [00:00] an und die Warmhaltephase beginnt. Sie können das Brot sofort entnehmen oder sie lassen es noch kurz im Gerät ruhen. Am Ende der Warmhaltephase kehrt das Display zu den ursprünglichen Einstellungen zurück und zeigt die folgenden Werte an: Menü 1, Brotgewicht , Bräunungsgrad  (mittel) und Backzeit [3:25].

---

## Wichtige Hinweise zum Backen

- Bei warmem oder feuchtem Wetter kann der Teig zu schnell aufgehen, so dass eine verzögerte Startzeit von mehr als 2 Stunden unter Umständen zu lang sein kann.
- Um zu verhindern, dass die Hefe zu schnell aufgeht, geben Sie das Mehl vor allen anderen Zutaten in die Backform. Bilden Sie eine kleine Mulde im Mehl und geben Sie die Hefe in die Mulde.
- Wählen Sie keine zu lange Startzeitverzögerung, wenn Sie mit verderblichen Lebensmitteln, wie Milch oder Eiern arbeiten.

## Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion sorgt dafür, dass das Brot nach dem Backen keine Feuchtigkeit annimmt. Zum Ende der Programme 1-6, 10 und 11 wird das fertige Produkt eine bestimmte Zeit lang warmgehalten. Im Display erscheint [00:00] und ein Signalton ertönt. Wenn Sie das Brot während der Warmhaltephase entnehmen möchten, halten Sie die START/STOP-Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt.

## Zutatenspender

Der Zutatenspender erlaubt es Ihnen zum Ende des Knetprozesses trockenen Zutaten, wie Kürbiskerne oder Rosinen hinzuzugeben. Die Klappe unten am Spender geht zum Ende des Knetprozesses (Programme 1-7) automatisch auf. Das Öffnen der Klappe erfolgt mit einem hörbaren Klicken, begleitet von Signaltönen. Während den Prozessen, die bei den Programmen 8-12 ablaufen, bleibt die Klappe des Spenders geschlossen.


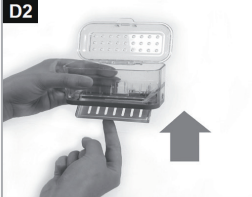
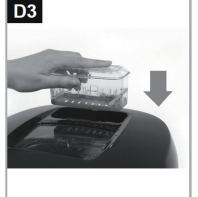
Hinweis: Die genauen Öffnungszeiten der Klappe in den einzelnen Programmen entnehmen Sie bitte den Tabellen im Anhang.

- Achten Sie darauf, den Spender nicht zu überfüllen. Andernfalls können sich die Zutaten verkeilen und fallen nicht in die Backform. Achten Sie auf die genaue Zutatenmenge in den Rezepten.
- Kleine Zutaten, wie Sesamsamen, können durch das Gitter der Klappe fallen. Öffnen Sie in diesem Fall den Deckel und geben Sie die Zutaten direkt in die Backform, sobald das Signal für die Klappenöffnung ertönt. Gleiches gilt für Zutaten, die schmelzen oder verkleben können, wie Schokolade, Käse oder Fruchtstücke.
- Reinigen Sie den Spender nach jeder Benutzung. Andernfalls kann es sein, dass die Klappe verklebt und sich nicht öffnet.

Hinweis: Wenn sich die Klappe öffnet, ertönen mehrere kurze Signaltöne. Zu diesem Zeitpunkt können Sie auch den Deckel des Geräts öffnen und Zutaten direkt in die Backform hinzugeben.

- Wenn der Backprozess beendet ist, nehmen Sie den Zutatenspender aus dem Gerät. Reinigen Sie ihn, schließen Sie die Klappe und setzen Sie den Spender wieder in das Gerät ein.

### Zutatenspender entnehmen und einsetzen

Entnehmen	Einsetzen	
 <p><b>D1</b></p>	 <p><b>D2</b></p>	 <p><b>D3</b></p>
<p>Ziehen Sie den Zutatenspender nach oben aus dem Gerät.</p>	<p>Schließen Sie nach der Reinigung die untere Klappe und setzen Sie den Spender wieder ein, indem Sie ihn ins Gerät drücken, bis er einrastet.</p>	

## REINIGUNG UND PFLEGE

HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung oder Reinigung den Stecker aus der Steckdose, um Stromschläge zu vermeiden.

### Gerät verstauen

Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, reinigen Sie es wie in diesem Kapitel beschrieben. Verstauen Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

### Deckel abnehmen und Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Zur leichteren Reinigung lässt sich der Deckel abnehmen. Öffnen Sie den Deckel komplett und ziehen Sie ihn nach oben aus dem Gerät. Wischen Sie das Gehäuse und den Innenraum mit einem feuchten Lappen ab.



- Die anderen Geräteteile können Sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Reigen Sie die Backformen und die Haken von Hand, reinigen Sie sie nicht im Geschirrspüler! Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie alle Teile komplett trocknen.

### Deckel aufsetzen

Setzen Sie nach der Reinigung den Deckel wieder auf. Halten Sie ihn dazu aufrecht und drücken Sie die Laschen in die Aufnahmen am Gerät (siehe Markierungen).



## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

### Fehlermeldungen

Fehler	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
E00	Das Gerät ist zu kalt.	Warte Sie bis sich das Gerät auf Raumtemperatur aufgewärmt hat.
E01	Das Gerät ist zu warm, nachdem der Backprozess beendet wurde.	Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
EEE	Der Temperatursensor ist kaputt.	Wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachbetrieb.
HHH	Kurzschluss innerhalb des Geräts.	Wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachbetrieb.

Falls Sie den Fehler nicht selbst beheben können, kontaktieren Sie den Kundendienst. Bevor Sie anrufen, notieren Sie sich bitte das Modell, die Seriennummer und das Kaufdatum des Geräts. Der Kundendienst benötigt diese Informationen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



















Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.









Menü		4			5	6	7	8	9	10	11	12
Gewicht						-	-	-	-	-		-
	Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 min
	Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min	
	Ruhen	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-	-
	Kneten	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min	-
	Aufgehen	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-	-
	Kneten	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Aufgehen	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kneten	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Aufgehen	30 min	30 min	30 min	-	60 min	-	-	-	-	-	-
	Backen	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min	55 min
<b>Programmdauer</b>		<b>2:55</b>	<b>3:00</b>	<b>3:05</b>	<b>1:20</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>00:14</b>	<b>1:25</b>	<b>1:00-1:30</b>	<b>1:35</b>	<b>1:10</b>
	Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min	-
Öffnungszeit des Zutatenspenders		2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-	-
Maximal einstellbarer Timer		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00	-

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

---

## CONTENT

---

Technical Data	21
Declaration of Conformity	21
Safety Instructions	22
Product Description	23
Symbols and Key Functions	24
Getting Started	25
Operation	27
Menu and Programs	28
Special Functions	30
Care and Cleaning	32
Troubleshooting	33
Hints on Disposal	34
Appendix: Program Times	35

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10032101
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	650 W

---

## DECLARATION OF CONFORMITY

---

**Producer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



**This product is conform to the following European Directives:**

2014/30/EU (EMC)  
 2014/35/EU (LVD)  
 2011/65/EU (RoHS)

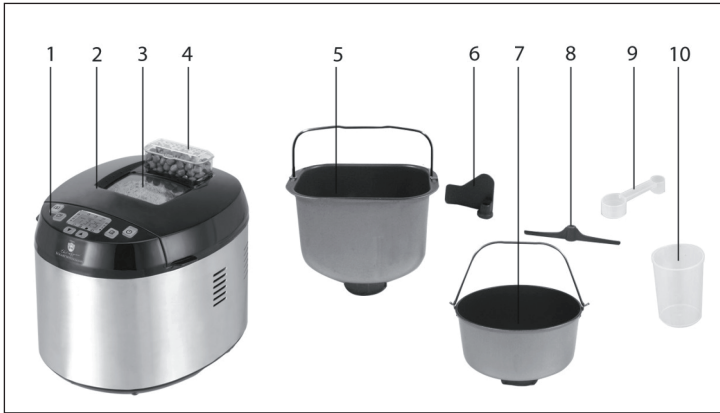
---

## SAFETY INSTRUCTIONS

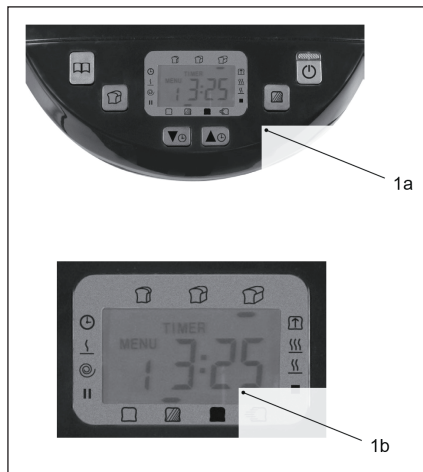
---

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION: Hot surfaces. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Clean surfaces in contact with food.
- Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. to disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

## PRODUCT DESCRIPTION











- 1 Control panel and display
- 2 Lid
- 3 Window
- 4 Ingredients dispenser
- 5 Bread baking mould
- 6 Kneading hook
- 7 Cake baking mould
- 8 Stirring hook
- 9 Measuring spoon
- 10 Measuring cup














## SYMBOLS AND KEY FUNCTIONS

### Symbols and phase of baking programme

	Timer
	Preheating the bread maker
	Kneading the dough
	Resting the dough
	Dough rising
	Baking the dough
	Keeping the finished product warm
	End of the programme

### Key functions

	<b>MENU:</b> Use this button to select from the 12 preset programmes. The set programme appears in the display under Menu (baking programme 1-12).
	<b>WEIGHT:</b> Use this button to set the weight of the finished bread. You can choose between three different sizes:  450g,  680g oder  900g. The set weight is underlined in the display.
	<b>BROWNING LEVEL:</b> Use this button to select one of three different browning levels for programmes 1-4.
	Browning level: light
	Browning level: medium
	Browning level: dark
	<b>START/STOP:</b> Use this button to start the selected programme. To stop the programme, press and hold down this button for approximately two seconds.
	<b>TIMER:</b> Use these buttons to increase or decrease the timer of the appliance in 10-minute steps. Be aware that the set time indicates when the baking process is completed. The maximum possible setting is 15 hours.



**Example:** the timer displays 6:30. That means that the baking process will be completed in 6 hours and 30 minutes. If you start the programme with the START/STOP button, the timer runs backwards. The bread will be baked in 6 hours and 30 minutes. A triangle on the left or right of the display indicates the current phase of the baking programme.




## GETTING STARTED

### Before first use

- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.
- Clean the appliance and the accessories used as described in the section **Care and Cleaning**.

### Inserting and removing the kneading/stirring hook

Note: When the term „baking mould“ is used in this user manual, it refers to both the bread baking mould and the cake baking mould. To improve readability, the use of both forms was deliberately avoided. A specific baking mould is only stated when only that type of is required.

Insert	Remove	
<p><b>A1</b></p> 	<p><b>A2</b></p> 	<p><b>A3</b></p> 
<p>Push the kneading/stirring hook onto the drive spindle in the middle of the baking mould base. Hook and pin have flat surfaces and only fit together when these surfaces are aligned. The drive spindle is held by a wing nut on the underside of the baking mould.</p>	<p>Hold the wing nut on the underside of the baking mould firmly with one hand and the kneading/stirring hook firmly with the other. Pull the kneading/stirring hook off the drive spindle with a slight turning movement while simultaneously turning the wing nut in the opposite direction.</p>	

Note: You can remove the kneading/stirring hook after the final kneading process in the selected baking programme so that there is no hole in the bread after baking. Sprinkle a little flour onto your hands and lift the dough in order to pull the kneading/stirring hook upwards out of the baking mould.

### Inserting the baking mould



First push the kneading/stirring hook onto the drive spindle of the baking mould. Turn the baking mould slightly and insert it into the appliance. Turn the baking mould clockwise until it snaps in.

### Removing the baking mould



Open the cover of the appliance. Use the handle to turn the baking mould anticlockwise until it stops. Lift the baking mould out of the appliance.

---

## OPERATION

---

### Basic Operation

- 1 Remove the baking mould from the appliance and if necessary, push the kneading/stirring hook onto the drive spindle in the base of the baking mould
- 2 Pour the previously measured baking ingredients into the baking mould. Use the baking instructions in the recipe book or on the packaging of the selected bread baking mixture as a guide.

Tip: You can use the measuring cup and measuring spoon supplied for measuring the baking ingredients. For liquids, place the measuring cup on a flat surface and check the filling level at eye level.

- 3 Insert the baking mould into the appliance (see section Inserting and removing the baking mould and kneading/stirring hook).
- 4 Close the lid.
- 5 Insert the plug into a mains socket.
- 6 Use the MENU button to select a suitable baking programme.
- 7 Use the WEIGHT button to set the bread weight.
- 8 Use the BROWNING LEVEL button to select the browning level of the bread crust.
- 9 If you wish to delay starting of the baking process, use TIMER buttons to set the period of time to complete bread baking.
- 10 Press the START/STOP button to start the programme

Note: As soon as you have pressed the button, all other button combinations are inhibited.

The appliance begins processing of the selected baking programme. The baking progress is indicated by the triangle on the left or right side of the display.

Note: You can cancel the programme sequence by pressing the START/STOP button for two seconds.

An acoustic signal is emitted repeatedly at the end of the baking time. The keep-warm phase begins (menus 1-6, 10 and 11 only).

You can also take the baking mould out of the appliance during the keep-warm phase. Quit the programme sequence by pressing and holding down the START/STOP button for approx. two seconds and pulling the plug out of the mains socket.

### Hints on the kneading/stirring hook

- Pull the kneading/stirring hook out of the bread after baking and before cutting the bread.
- You can also remove the kneading/ stirring hook after the last kneading cycle of the selected baking programme so that it does not leave a hole in the bread after baking. Sprinkle a little flour onto your hands and lift out the bread dough so that you can pull the kneading/stirring hook upwards out of the baking mould.

---

## MENU AND PROGRAMS

---

Use the MENU button to select between 12 preset programmes:

### Menu 1: Basic


Baking brown bread. You can add other ingredients to improve the taste such as pumpkin seeds, bacon or roasted onions. This is the most frequently used programme.

### Menu 2: White bread

Baking white bread. The classic variant is wheat bread, a light bread with a crisp crust.

### Menu 3: Wholemeal bread

Wholemeal bread is often made from crushed or ground wholemeal cereal. The programme starts with preheating, i.e. the ingredients are warmed before kneading.

Note: To shorten menus 1, 2 or 3, use the BROWNING LEVEL button to select the setting . In this case, lukewarm water should be added.

### Menu 4: Sweet bread

Sweet breads are frequently made with milk and ingredients such as chocolate flakes, raisins or nuts can be added to taste.

### Menu 5: Short baking programme

This programme enables you to shorten the baking time for brown and white bread. The baking time for brown bread with menu 1 is 3 hours and 25 minutes but only 1 hour and 20 minutes with menu 5. Time is saved from the dough resting phases. For this menu, it is therefore recommended to warm up the required liquids in advance. The dough cannot rise properly when using cold liquids. If the liquid is too hot, the yeast cannot ferment.

**Menu 6: Gluten-free bread**

For baking gluten-free products using gluten-free flours or flour blends.

**Menu 7: Pizza dough**

For kneading pizza dough. Pour all ingredients into the bread baking mould and the appliance produces a smooth pizza dough. You then only need to roll out the dough, add the toppings and bake.

**Menu 8: Pasta dough**

The programme produces a smooth pasta dough in a very short time.

**Menu 9: Jam**

Preparing jams. This programme enables you to produce different types of jam. You then only need to pour the hot jam into the jars.

**Menu 10: Baking without kneading and cooking rice**

For baking ready-mixed dough; the dough is not kneaded in this programme. This programme is also suitable for cooking rice: add one part rice and just under 2 parts water to the bread baking mould (e.g. 1 cup of rice and 1¾ cups of water). The baking or cooking time can be varied using the TIMER buttons (1:10; 1:20; 1:30). You can interrupt the programme at any time by pressing and holding the START/STOP button down for two seconds.

**Menu 11: Cake**

For making sponge cakes. Use the cake baking mould with the stirring hook for this programme.

**Menu 12: Risotto**

Use this programme to prepare risotto in the bread baking mould. Insert the stirring tool and start programme 12. During the first programme phase, onions, oil and rice are browned. A signal is emitted after this phase is completed. Now add the broth and allow the programme to run.

Note: Pay attention to the quantities stated on the risotto packaging. We recommend a ratio of at least 3 parts broth to 1 part rice. After completion of the programme, you can refine the risotto with white wine, butter and parmesan cheese. Stir these ingredients after completing the programme

---



## SPECIAL FUNCTIONS



---

### Timer


Note: The timer can be used for all menus except menu 10 and 12. Only the baking time of menu 10 can be changed using TIMER buttons (1:10; 1:20; 1:30).

- 1 First select the desired menu (MENU button), the bread weight (WEIGHT button) and the browning level (BROWNING LEVEL button).

The following setting was selected: Menu 1, Bread weight  (900g) and Browning level  (medium). The baking time on the display is [3:25].



- 2 Use buttons  and  to set the desired delay time. Each press of the button changes the displayed time by 10 minutes. You can set a maximum time of 15 hours (including baking time).

Example: Each button press changes the time on the display: 3:25 – 3:30 – 3:40 – 3:50 – 4:00 etc. If the bread is to be ready in 6 hours, press the TIMER button until 6:00 appears in the display

- 3 Start the programme by pressing the  button. The colon on the display start flashing and the set time counts down. The baking programme starts automatically when the start of the baking time is reached.

Example: The displayed time is 6:00, the colon is flashing. When 3:25 is reached, the baking programme starts automatically.

- 4 After the set period of time has elapsed, the bread is finished and the baking mould can be removed from the appliance.

Example: After 6 hours incl. baking programme, the bread is finished. The display changes to 00:00 and the keep-warm phase starts. You can take the bread out of the appliance or leave it in the appliance during the keep-warm phase. At the end of the keep-warm phase, the display returns to the original setting: Menu 1, Bread weight  (900g) and Browning level  (medium). The baking time on the display is [3:25].

---

## Important hints on baking

- During warm or humid weather, the dough may rise too quickly and a delay time of more than two hours may be too long.
- To prevent the yeast rising too fast, add the flour to the mould last of all, form a small hollow in the flour and place the yeast into the hollow.
- Do not set long delay times if you are working with perishable foodstuffs (milk, eggs, etc.).

## Keep-warm function

For example, the keep-warm function prevents the bread from absorbing moisture. At the end of programmes 1-6, 10 and 11, the finished product is kept warm for a certain time. „00:00“ appears in the display and an acoustic signal is emitted intermittently. If you wish to remove the finished bread during the keep-warm phase, switch off the appliance by pressing and holding the START/STOP button down for two seconds.

## Ingredients dispenser

The ingredients dispenser allows you to add dry ingredients such as pumpkin seeds or raisins to the dough towards the end of the kneading process. The bottom flap of the dispenser opens automatically during baking programmes 1-7. Flap opening is indicated by clearly audible clicking and several acoustic signals. The ingredients dispenser does not open during baking programmes 8-12 (pasta dough, jam, baking without kneading, cake, risotto).


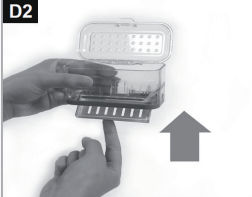
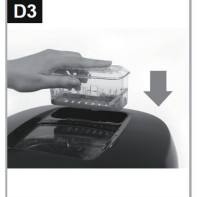
Note: Details on the time when the ingredients dispenser opens in each individual programme can be obtained from the table in the appendix.

- Make sure that you do not overfill the dispenser, otherwise the ingredients may become wedged and will not drop into the baking mould. Pay attention to the quantities specified in the recipes.
- Small-sized ingredients such as sesame seeds can drop through the grate at the bottom of the dispenser. In this case, open the cover of the bread maker and add the seeds directly to the baking mould when the acoustic signal for the opening of the dispenser is emitted. Proceed in the same way for ingredients that can melt or stick (chocolate, cheese, pieces of fruit, etc.).
- Clean the dispenser after each use. Soiling can also prevent the flap at the bottom of the dispenser from opening.

Note: Short acoustic signals indicate when the flap at the bottom of the dispenser opens. At this point, you can also open the cover of the bread maker to add the ingredients directly into the baking mould.

- When the baking process is complete, lift the ingredients dispenser out of the appliance, clean it, close the flap in the base and reinsert the dispenser into the appliance.

### Removing and inserting the ingredients dispenser

Remove	Insert	
 <p><b>D1</b></p>	 <p><b>D2</b></p>	 <p><b>D3</b></p>
<p>To remove the ingredients dispenser, lift it firmly out of the appliance.</p>	<p>To insert the dispenser, push the base flap until it closes and locks. Press the ingredients dispenser into the appliance until it audibly snaps in.</p>	

## CARE AND CLEANING

NOTE: Turn off the unit, and unplug it from the wall outlet before maintenance or cleaning to avoid electric shock.

### Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section Cleaning and care. Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

### Removing the lid and cleaning

Clean the appliance after each use. To simplify cleaning, the lid of the appliance can be removed. Lift the lid until it is upright and pull it upwards out of the appliance (image E1).





- Wipe the appliance and the inside of the housing using a damp cloth.
- Other parts used can be cleaned in warm dishwater. Cleaning the bread or cake forms or the stirring tools in a dishwasher is not recommended. In addition, the ceramic coating is very sensitive to strongly acidic cleaning agents.
- Allow time for the appliance to dry completely.

### Replacing the lid

After cleaning, replace the lid (image E2). Hold the lid upright and push the latches of the lid into the recesses in the housing (see markings).



## TROUBLESHOOTING

### Error Codes

Fault	Possible Cause	Suggested Solution
E00	Appliance is too cold.	Wait until the appliance has reached room temperature.
E01	Appliance is still too warm after the last baking programme.	Wait until the appliance has cooled down.
EEE	Temperature sensor open.	Call customer service.
HHH	Short-circuit in temperature sensor.	Call customer service.

If you are unable to identify or solve the problem, contact your local Service centre. Before telephoning, make a note of the model, serial number and purchase date of your machine, the Service Center will require this information.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



















According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.







Menu		4			5	6	7	8	9	10	11	12
Weight						-	-	-	-	-		-
	Preheating	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 min
	Kneading	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min	
	Resting	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-	-
	Kneading	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min	-
	Rising	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-	-
	Kneading	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Rising	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kneading	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Rising	30 min	30 min	30 min	-	60 min	-	-	-	-	-	-
	Baking	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min	55 min
Program duration		2:55	3:00	3:05	1:20	2:10	1:30	00:14	1:25	1:00-1:30	1:35	1:10
	Keep warm	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min	-
Ingredients dispenser opens		2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-	-
Max. programme sequence delay		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00	-

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Datos técnicos	39
Declaración de conformidad	39
Indicaciones de seguridad	40
Descripción del aparato	41
Indicadores y funciones de los botones	42
Puesta en marcha	43
Utilización	45
Menús y programas	46
Funciones especiales	48
Limpieza y cuidado	50
Detección y resolución de problemas	51
Retirada del aparato	52
Anexo: tiempos de los programas	53

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10032101
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	650 W

---

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



**Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:**

2014/30/UE (EMC)  
 2014/35/UE (baja tensión)  
 2011/65/UE (refundición RoHS)

---

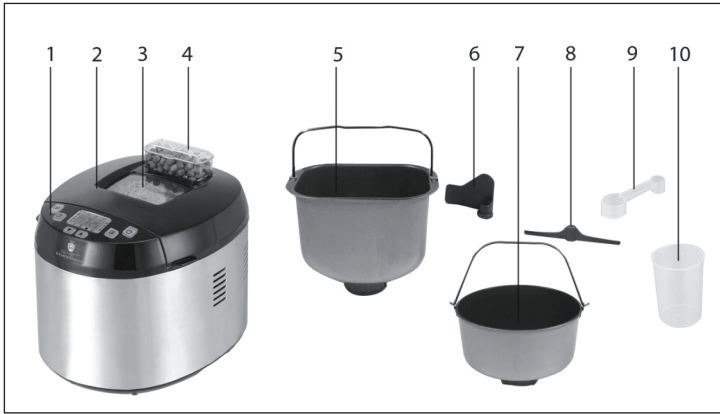
## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

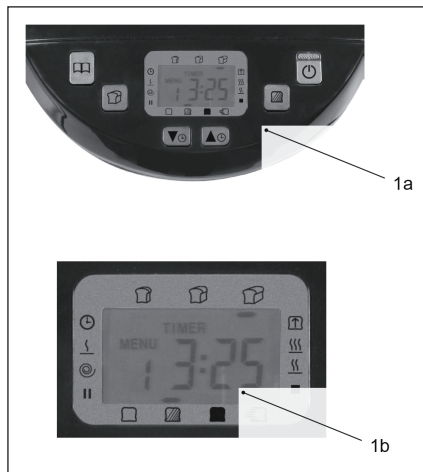
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente calificada.
- Durante el funcionamiento del aparato, no toque las superficies calientes. Utilice solamente el regulador. No deje que el cable de alimentación quede colgando de la superficie de trabajo.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Lave todas las superficies que entrarán en contacto con los alimentos.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- No sumerja el aparato completamente en agua u otro líquido para limpiarlo.
- Desconecte el enchufe cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado de tiempo antes de montar o desmontar piezas o de limpiar el aparato.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor ni hornos.
- Mueva el aparato con precaución cuando contenga aceite u otro líquido calientes.
- No toque ninguna pieza en movimiento durante el funcionamiento del aparato.
- No encienda el aparato si no ha colocado ningún alimento en el molde para el pan.
- No golpee el molde ni el marco para retirar el pan, podría deformarlos.
- Conecte el cable de alimentación primero al aparato y a continuación a la toma de corriente. No encienda ni apague el aparato conectando o desconectando el enchufe, apáguelo primero en el interruptor.
- No encienda el aparato si no ha colocado el molde en su interior; de lo contrario, podría averiarlo.



## DESCRIPCIÓN DEL APARATO











- 1 Panel de control
- 2 Tapa
- 3 Ventana
- 4 Dispensador de ingredientes
- 5 Molde para pan
- 6 Gancho amasador
- 7 Molde para bizcocho
- 8 Mezclador
- 9 Cuchara medidora
- 10 Vaso medidor














## INDICADORES Y FUNCIONES DE LOS BOTONES

### Indicadores y fases del horneado

	Temporizador
	El aparato está calentándose
	Se está amasando la masa
	Se remueve la masa
	La masa está subiendo
	La masa se está horneando
	El producto listo está manteniendo su temperatura
	Fin de programa

### Botones de función

	<b>MENÚ:</b> Utilice este botón para seleccionar uno de los 12 programas. El programa seleccionado aparece en el display (MENU 1-12).
	<b>PESO:</b> Utilice este botón para regular el peso del pan. Puede elegir entre varios pesos:  450g,  680g o  900g. El peso seleccionado se representa en el display subrayado.
	<b>GRADO DE TUESTE:</b> Utilice este botón para regular el grado de tueste para los programas 1-4.
	Grado de tueste: Tueste ligero
	Grado de tueste: Tueste medio
	Grado de tueste: Tueste fuerte
	<b>START/STOP:</b> Utilice este botón para iniciar el programa seleccionado. Para detener el programa, mantenga pulsado el botón.
	<b>TEMPORIZADOR:</b> Pulse el botón para reducir o aumentar el temporizador en intervalos de 10 minutos. Cuando el proceso de horneado esté listo, aparece el tiempo indicado. El tiempo máximo regulable es de 15 horas.

Ejemplo: El temporizador muestra 6:30. Esto quiere decir que el proceso de horneado terminará en 6 horas y 30 minutos. Si inicia el programa con el botón Start, el temporizador comienza la cuenta atrás. Una flecha en la parte derecha o izquierda del display muestra la fase actual de horneado. Tras 6 horas y 30 minutos, el pan estará listo.




## PUESTA EN MARCHA

### Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el aparato y todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Encontrará las indicaciones exactas de limpieza en la sección Limpieza y cuidado.

### Colocar y retirar gancho amasador

Advertencia: El término „molde” se utiliza en este manual tanto para referirse al molde del pan como al molde de bizcocho. Para mejorar la fluidez del texto, se evitará de manera intencionada el uso de ambos términos. Se nombrará cada uno de los moldes cuando sea preciso.

Colocar	Retirar	
<p><b>A1</b></p> 	<p><b>A2</b></p> 	<p><b>A3</b></p> 
<p>Presione el gancho amasador o removedor contra el eje del motor situado en el centro del molde. El gancho y el eje son planos por una cara y solo encajan entre sí cuando ambos lados se orientan entre sí. El eje del motor está fijado al molde con una tuerca de mariposa.</p>	<p>Mantenga sujeta la tuerca de mariposa en la parte inferior con una mano y el gancho con la otra. Tire del gancho con un giro ligero del eje mientras gira la tuerca de mariposa en la otra dirección.</p>	

Advertencia: Puede retirar el gancho tras el último proceso de amasado en el programa de horneado seleccionado para evitar que tras el horneado no quede un orificio en medio del pan. Espolvoree las manos con un poco de harina y levante la masa para poder retirar el gancho.

### Colocar molde



Coloque primero el gancho sobre el eje del molde. Gire el molde ligeramente e introdúzcalo en el aparato. Gire el molde en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje completamente.

### Retirar molde



Abra la tapa. Mantenga sujeto el molde por el asa y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope. Levante el molde por el aparato.

---

## UTILIZACIÓN

---

### Utilización general

- 1 Extraiga el molde del aparato y fije el gancho necesario en el eje del motor del molde.
- 2 Introduzca la cantidad de ingredientes correspondiente en el molde. Cíñase a la receta o a las instrucciones de la mezcla.

Consejo: Utilice el vaso o cuchara de medición para medir cada uno de los ingredientes. Si intenta medir una determinada cantidad de líquido con ayuda del vaso medidor, colóquelo sobre una superficie plana y lea la escala.

- 3 Fije el molde al aparato.
- 4 Cierre la tapa.
- 5 Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 6 Pulse el botón Menú y seleccione un programa de horneado.
- 7 Pulse el botón PESO y seleccione el peso deseado.
- 8 Pulse el botón de grado de tueste y seleccione el tueste deseado para la corteza del pan.
- 9 Si el proceso de horneado debe comenzar más adelante, presione el botón de TEMPORIZADOR e indique cuándo debe estar listo el pan.
- 10 Pulse el botón START/STOP para iniciar el programa.

Advertencia: En cuanto se haya iniciado el programa con el botón START/STOP, se bloquearán todas las combinaciones de botones.

El aparato comienza a procesar la masa según el programa correspondiente. Una flecha en la parte derecha o izquierda del display muestra la fase actual de horneado.

Advertencia: Si desea interrumpir por completo el programa, mantenga el botón START/STOP pulsado durante 2 segundos.

Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado, suena una señal y comienza la fase de mantenimiento de calor (solo se aplica a los programas 1-6, 10 y 11).

Durante la fase de mantenimiento de calor, puede retirar en cualquier momento el molde. Abandone el programa manteniendo pulsado el botón START/STOP durante 2 segundos. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y retire el molde utilizando guantes de cocina. Deje que el pan se enfríe antes de cortarlo.

### Indicaciones importantes sobre el gancho de amasado

- Retire el gancho de la hogaza de pan antes de cortar el pan.
- Puede retirar el gancho tras el último proceso de amasado en el programa de horneado seleccionado para evitar que tras el horneado no quede un orificio en medio del pan. Espolvoree las manos con un poco de harina y levante la masa para poder retirar el gancho.

---

## MENÚ Y PROGRAMAS

---

Pulse el botón Menú para seleccionar uno de los siguientes 12 programas:

### Menú 1: Programa básico


Para pan de mezcla. Pueden añadirse distintos ingredientes, como semillas de calabaza, daditos de jamón o cebolla. Este programa suele ser el más utilizado.

### Menú 2: Pan blanco

Para pan blanco de harina de trigo con corteza crujiente.

### Menú 3: Pan multicereales

Seleccione este programa para hornear pan con harina integral. El programa comienza con el precalentado para que los ingredientes se calienten ligeramente antes de amasarlos.

Advertencia: Para acortar los programas 1-3, utilice el botón GRADO DE TUESTE para seleccionar los ajustes . En este caso, utilice agua tibia.

### Menú 4: Pan dulce

El programa (dulce) está recomendado para recetas que contienen grasas y azúcar o ingredientes como chocolate, pasas o frutos secos.

### Menú 5: Programa de horneado rápido

Este programa le permite reducir el tiempo de horneado para pan de mezcla y pan blanco. El tiempo de horneado para pan de mezcla (menú 1) es de 3h 25 min, pero con el menú 5 es de solo 1h 20 min. En el programa 5 se reduce el tiempo de reposo, por lo que los líquidos deben calentarse antes del proceso, pues la masa no sube con líquidos fríos. No obstante, los líquidos no deben estar demasiado calientes o pueden no reaccionar a la levadura.

### **Menú 6: Pan sin gluten**

Para hornear pan con harina sin gluten o mezclas sin gluten.

### **Menú 7: Masa para pizza**

Para amasar masa para pizza. Añada todos los ingredientes al molde y el aparato crea una masa para pizza. Solo necesitará estirar la masa y añadir los ingredientes de la pizza.

### **Menú 8: Masa para pasta**

El aparato crea en poco tiempo masa para pasta.

### **Menú 9: Mermelada**

Con este programa puede procesar distintos tipos de mermelada. Solo debe rellenar los vasos con mermelada cuando esté lista.

### **Menú 10: Hornear sin amasar y hervir arroz**

Para masa preparada. La masa no se amasa en este programa. El programa también puede utilizarse para hervir arroz: Añada 1 parte de arroz por 2 de agua al molde. Utilice los botones del temporizador (flechas) para regular el tiempo deseado. Puede interrumpir el programa en cualquier momento pulsando el botón START/STOP al menos durante 2 segundos.

### **Menú 11: Bizcocho**

Para hornear bizcochos. Utilice el molde para bizcocho y el gancho removedor para este programa.

### **Menú 12: Risotto**

Utilice este programa para preparar risotto en el molde para pan. Coloque el gancho removedor en el molde para pan e inicie el programa 12. Durante la primera fase se dorarán la cebolla y el arroz. Cuando haya concluido dicha fase, sonará un pitido. Añada el caldo y continúe con el programa.

Advertencia: Tenga en cuenta la cantidad de los ingredientes que se indican en el envase del risotto. Le recomendamos 3 partes de caldo por 1 parte de arroz. Cuando haya concluido el programa, puede sazonar el risotto con mantequilla, vino y parmesano. Añada estos ingredientes una vez finalizado el programa.

---



## FUNCIONES ESPECIALES

---

### Ajustar el temporizador

Advertencia: El temporizador para todos los programas puede ajustarse en un rango de 10 a 12 minutos. En el programa 10 se regula con los botones del temporizador (flechas) el tiempo de horneado/cocción (1:10, 1:20, 1:30).

1 Pulse el botón de MENÚ, el botón de PESO y el de GRADO DE TUESTE y ajuste los valores correspondientes.

En el ejemplo se escogen los siguientes valores: Menú 1, peso del pan  (900g) y grado de tueste  (medio). El tiempo de horneado mostrado aparece en el display [3:25].



2 Utilice los botones del temporizador para regular el tiempo de inicio programado. Cada vez que pulse el botón se ajusta el tiempo en intervalos de 10 minutos. El temporizador puede ajustarse en un máximo de 15 horas (tiempo de horneado incluido).

Ejemplo: Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumenta: 3:35 (predeterminado) > 3:40 > 3:50 > 4:00 > etc. Si el pan debe estar listo en 6 horas, introduzca 6:00.

3 Inicie el programa pulsando el botón START/STOP. Los dos puntos del indicador de tiempo comienzan a parpadear y el programa se inicia para que el pan esté horneado a la hora que ha indicado.

Ejemplo: El tiempo introducido aparece en el display [6:00] y se inicia una cuenta atrás. Con el tiempo llegue a [3:25], el programa se inicia automáticamente.

4 Una vez transcurrido el tiempo y el pan esté horneado, puede retirar el molde del aparato.

Ejemplo: Tras 6 horas, el programa habrá finalizado y el pan estará listo. El display muestra [00:00] y se inicia la fase de mantenimiento de calor. Puede retirar el pan enseguida o dejarlo reposar en el aparato. Al finalizar la fase de mantenimiento de calor, el display regresa a los ajustes originales y muestra los siguientes valores: Menú 1, peso del pan  (900g), grado de tueste  (medio) y tiempo de horneado [3:25].

---



## Indicaciones importantes sobre el horneado

- Con un clima cálido o húmedo, la masa puede subir demasiado rápido, por lo que un tiempo de inicio programa superior a 2 horas puede ser demasiado largo.
- Para evitar que la levadura suba demasiado rápido, añada la harina al molde antes que el resto de ingredientes. Forme un orificio en la harina y añada la levadura.
- No elija un tiempo de inicio programado demasiado largo si utiliza alimentos perecederos, como leche o huevos.

## Función de mantenimiento de calor

La función de mantenimiento de calor garantiza que el pan no presente humedad tras el horneado. Al finalizar los programas 1-6, 10 y 11, el producto listo se mantendrá caliente durante un tiempo determinado. En el display aparece [00:00] y suena un pitido. Si desea retirar el pan durante la fase de mantenimiento de calor, mantenga el botón START/STOP pulsado durante 2 segundos.

## Dispensador de ingredientes

El dispensador de ingredientes le permite añadir al finalizar el proceso de amasado ingredientes secos, como semillas de calabaza o pasas. La compuerta situada bajo el dispensador se abre automáticamente al finalizar el proceso de amasado (programas 1-7). La abertura de la compuerta se realiza con un clic audible acompañado de un pitido. Durante el proceso que se lleva a cabo en los programas 8-12, la compuerta permanece cerrada.


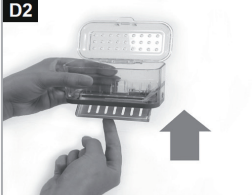
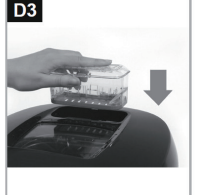
**Advertencia:** Los tiempos de apertura exactos de la compuerta aparecen en cada uno de los programas indicados en las tablas del anexo.

- Asegúrese de no sobrecargar el dispensador. De lo contrario, los ingredientes podrían atascarse y no caerían en el molde. Garantice una cantidad de ingredientes exacta en las recetas.
- Los ingredientes pequeños, como semillas de sésamo, puede caer por la rejilla. En este caso, abra la compuerta y añada los ingredientes directamente en el molde en cuanto suene la señal de apertura de la tapa. Se aplica el mismo proceso para ingredientes que pueden derretirse o pegarse, como chocolate, queso o trozos de frutas.
- Limpie el dispensador después de cada uso. De lo contrario, es posible que la tapa se quede pegada y no se abra.

**Advertencia:** Cuando la compuerta se abra, sonarán varios pitidos cortos. En este punto también puede abrir la compuerta y añadir los ingredientes directamente en el molde.

- Cuando haya finalizado el proceso de horneado, extraiga el dispensador de alimentos del aparato. Límpielo, cierre la compuerta y coloque el dispensador de nuevo en el aparato.

### Colocar y retirar dispensador de alimentos

Retirar	Colocar	
 <p><b>D1</b></p>	 <p><b>D2</b></p>	 <p><b>D3</b></p>
<p>Tire del dispensador de ingredientes hacia arriba para extraerlo.</p>	<p>Tras la limpieza, cierre la compuerta inferior y coloque de nuevo el dispensador presionándolo contra el aparato hasta que encaje.</p>	

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**ADVERTENCIA:** Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento para evitar descargas eléctricas.

### Guardar el aparato

Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, límpielo como se indica en esta sección. Conserve el aparato y todos sus accesorios en un lugar seco, limpio y sin escarcha y que no se vea expuesto a la luz directa del sol.

### Retirar la tapa y limpiar el aparato

Limpie el aparato después de cada uso. Para facilitar la limpieza, puede retirar la tapa. Abra la tapa completamente y tire de ella hacia arriba. Limpie la carcasa y el interior con un paño húmedo.



- El resto de piezas pueden lavarse con agua tibia y un poco de lavavajillas. Lave los moldes y los ganchos a mano, nunca en el lavavajillas. No utilice productos abrasivos para evitar dañar la superficie del aparato.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente.

### Colocar la tapa

Coloque la tapa tras la limpieza. Manténgala en posición vertical y presione las patillas hacia el aparato (véanse marcas).



## DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Avisos de error

Error	Posible causa	Solución propuesta
E00	El aparato está demasiado frío	Espere a que el aparato se haya calentado hasta la temperatura ambiente.
E01	El aparato está demasiado caliente después de haber finalizado el proceso de horneado.	Espere hasta que se enfríe.
EEE	El sensor de temperatura está averiado.	Contacte con un servicio técnico para reparar el aparato.
HHH	Cortocircuito en el interior del aparato.	Contacte con un servicio técnico para reparar el aparato.

Si no puede resolver el programa usted mismo, contacte con el servicio de atención al cliente. Antes de llamar, anote el modelo, el número de serie y la fecha de compra del producto. El servicio de atención al cliente necesitará esta información.

---

## RETIRADA DEL APARATO

---



















Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.







Menü		4			5	6	7	8	9	10	11	12
Gewicht						-	-	-	-	-		-
	Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 min
	Kneten	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min	
	Ruhen	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-	-
	Kneten	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min	-
	Aufgehen	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-	-
	Kneten	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Aufgehen	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kneten	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Aufgehen	30 min	30 min	30 min	-	60 min	-	-	-	-	-	-
	Backen	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min	55 min
<b>Programmdauer</b>		<b>2:55</b>	<b>3:00</b>	<b>3:05</b>	<b>1:20</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>00:14</b>	<b>1:25</b>	<b>1:00-1:30</b>	<b>1:35</b>	<b>1:10</b>
	Warmhalten	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min	-
Öffnungszeit des Zutatenspenders		2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-	-
Maximal einstellbarer Timer		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00	-



**Cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

---

## SOMMAIRE

---

Fiche technique 57
Déclaration de conformité 57
Consignes de sécurité 58
Aperçu de l'appareil 59
Affichages et touches de fonctions 60
Mise en service 61
Utilisation 63
Menu et programmes 64
Fonctions spéciales 66
Nettoyage et entretien 68
Identification et résolution des problèmes 69
Conseils pour le recyclage 70
Annexe : durées des programmes 71

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10032101
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	650 W

---

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



**Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :**

2014/30/UE (CEM)  
 2014/35/UE (LVD)  
 2011/65/UE (RoHS)

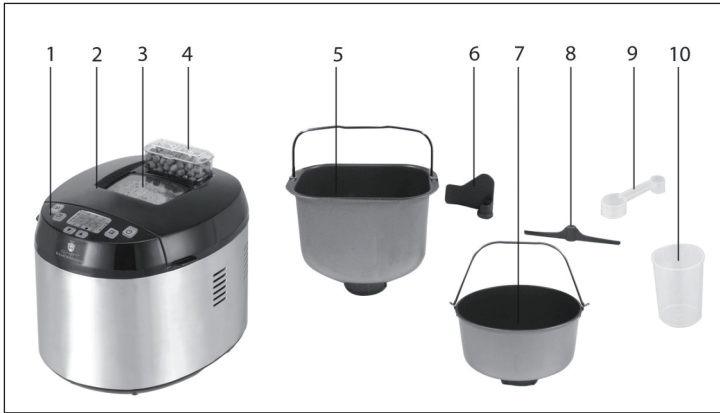
---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

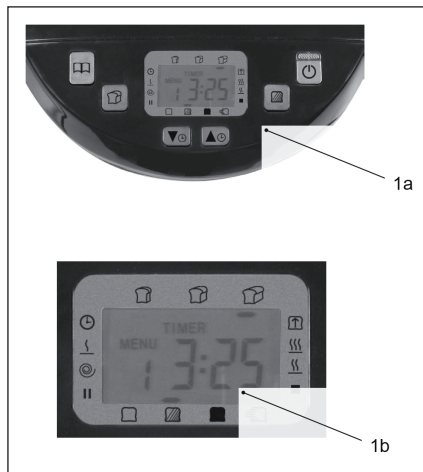
---

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites peuvent utiliser l'appareil uniquement s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil transmises par la personne responsable de leur sécurité.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant un service professionnel agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Ne touchez aucune surface chaude pendant le fonctionnement. Utilisez uniquement les boutons de réglage. Ne faites pas pendre le câble secteur sur le rebord du plan de travail.
- Ne branchez pas l'appareil sur une minuterie externe ou une prise de courant télécommandée.
- Nettoyez toutes les surfaces qui seront au contact des aliments.
- Avant l'utilisation, vérifiez la tension mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement sur des prises fournissant la tension correspondant à celle de l'appareil.
- Pour le nettoyage, ne plongez jamais l'appareil entièrement dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée ou avant de le nettoyer, d'installer des éléments ou de les retirer, débranchez toujours la fiche.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière ou d'un four.
- Déplacez l'appareil avec précaution lorsqu'il contient de l'huile ou des liquides chauds.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez aucun élément mobile.
- N'allumez pas l'appareil lorsque le moule à pain ne contient aucun ingrédient.
- Ne tapez pas sur le moule à pain ou sur le rebord pour faire sortir le pain, vous risquez d'endommager le moule.
- Branchez d'abord le câble sur l'appareil, puis branchez la fiche dans la prise. Eteignez d'abord l'appareil, puis retirez la fiche de la prise.
- N'allumez pas l'appareil si le moule à pain n'est pas installé, vous risquez d'endommager l'appareil.

## APERÇU DE L'APPAREIL











- 1 Panneau de commande et écran
- 2 Couvercle
- 3 Vitre
- 4 Verseuse d'ingrédients
- 5 Moule à pain
- 6 Crochets à pétrir
- 7 Moule à gâteau
- 8 Crochets mélangeurs
- 9 Cuillère doseuse
- 10 Verre gradué















## AFFICHAGES ET TOUCHES DE FONCTIONS

### Affichages et phases de préparation

	Minuterie
	L'appareil préchauffe
	La pâte est en pétrissage
	La pâte se repose
	La pâte lève
	La pâte est en cours de cuisson
	Le produit est prêt et maintenu au chaud
	Fin de programme

### Touches de fonctions

	<b>MENU</b> : utilisez cette touche pour choisir un des 12 programmes. Le programme sélectionné apparaît à l'écran (MENU 1-12).
	Vous pouvez choisir parmi les valeurs suivantes :  450 g,  680 g ou  900 g. le poids réglé sera souligné à l'écran.
	<b>DEGRÉ DE BRUNISSAGE</b> : utilisez cette touche pour régler le degré de brunissage avec les programmes 1-4.
	Degré de brunissage: léger brunissage
	Degré de brunissage: brunissage moyen
	Degré de brunissage: fort brunissage
	<b>START/STOP</b> : utilisez cette touche pour démarrer le programme sélectionné. Pour mettre le programme en pause, maintenez la touche enfoncée.
	<b>TIMER</b> : appuyez sur ces touches pour réduire ou augmenter la durée de la minuterie par crans de 10 minutes. Lorsque le processus de cuisson est terminé, la durée choisie s'affiche. La durée maximale réglable est de 15 heures.
	

Exemple : la minuterie affiche 6:30. Cela signifie que le processus de cuisson sera terminé dans 6 heures et 30 minutes. Si vous démarrez le programme avec la touche Start, le compte à rebours de la minuterie commence. Une flèche à gauche ou à droite de l'écran indique la phase de préparation en cours. Le pain sera prêt au bout de 6 heures et 30 minutes.




## MISE EN SERVICE

### Avant la première utilisation

- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil et tous les éléments qui seront au contact des aliments. Vous trouverez des conseils précis pour le nettoyage au chapitre Nettoyage et entretien.

### Installer et retirer les crochets de pétrissage

Remarque : le terme „moule de cuisson” est employé dans ce guide pour désigner le moule à pain ou le moule à gâteau. Pour améliorer la lisibilité, l'emploi de deux termes est délibérément évité. Le terme spécifique ne sera employé que lorsque ce sera nécessaire.

Installation	Démontage	
<p><b>A1</b></p> 	<p><b>A2</b></p> 	<p><b>A3</b></p> 
<p>Enfoncez les crochets de pétrissage ou crochets mélangeurs sur l'axe du moteur au centre du moule. Les crochets et l'axe ont un côté plat et ne s'adaptent l'un à l'autre que si ces deux faces sont orientées l'une vers l'autre. L'axe du moteur est fixé à sa base sur le moule avec un écrou papillon.</p>	<p>Maintenez d'une main l'écrou papillon sur la face inférieure et les crochets de l'autre main. Serrez les crochets en tournant légèrement l'axe, pendant que vous serrez l'écrou papillon dans l'autre sens.</p>	

Remarque : vous pouvez retirer les crochets après le dernier pétrissage du programme sélectionné, afin de ne pas laisser de trou dans la pâte. Saupoudrez un peu de farine sur vos mains et soulevez la pâte pour pouvoir retirer les crochets.

### Installation du moule



Installez d'abord les crochets sur l'axe dans le moule. Tournez légèrement le moule et installez-la dans l'appareil. Tournez le moule en sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit bien fixé.

### Retirer le moule



Ouvrez le couvercle. Tenez le moule par la poignée et tournez-le jusqu'en butée en sens anti horaire. Soulevez le moule pour le sortir de l'appareil.

---

## UTILISATION

---

### Fonctionnement général

- 1 Sortez le moule de l'appareil et fixez les crochets nécessaires sur l'axe du moteur dans le moule.
- 2 Versez les quantités d'ingrédients nécessaires dans le moule. Respectez scrupuleusement votre recette ou les instructions de votre mélange prêt à l'emploi.

Astuce : pour mesurer les ingrédients, utilisez le verre gradué fourni ou la cuillère doseuse. Pour mesurer des liquides, posez le verre gradué sur une surface plane et mettez-vous au niveau du verre pour regarder l'échelle graduée.

- 3 Fixez le moule dans l'appareil.
- 4 Fermez le couvercle.
- 5 Branchez la fiche dans la prise.
- 6 Appuyez sur la touche MENU et choisissez un programme de préparation.
- 7 Appuyez sur la touche POIDS et sélectionnez le poids de pain voulu.
- 8 Appuyez sur la touche DEGRÉ DE BRUNISSAGE et choisissez le degré de brunissage de la croûte du pain.
- 9 Si le démarrage du processus de préparation doit être différé, appuyez sur la touche TIMER et réglez l'heure à laquelle le pain devra être prêt.
- 10 Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme.

Remarque : une fois que vous avez démarré le programme avec la touche START/STOP, toutes les combinaisons de touches sont inopérantes.

L'appareil commence maintenant à travailler la pâte en fonction du programme choisi. Une flèche du côté gauche ou droit de l'écran indique la phase de préparation en cours.

Remarque : si vous souhaitez annuler le programme, maintenez la touche START/STOP au moins 2 secondes.

Lorsque la durée de la préparation est écoulée, un signal retentit et la phase de maintien au chaud débute (valable uniquement pour les programmes 1-6, 10 et 11).

Pendant la phase de maintien au chaud vous pouvez à tout moment retirer le moule. Quittez le programme en maintenant la touche START-STOP au moins 2 secondes. Retirez ensuite la fiche de la prise et retirez le moule avec des maniques. Laissez refroidir le pain avant de le couper.

### Conseils importants concernant les crochets de pétrissage

- Retirez les crochets de la miche de pain avant de le couper.
- Vous pouvez retirer les crochets de la pâte une fois le dernier pétrissage du programme terminé, afin de ne pas laisser de trou dans la pâte. Saupoudrez vos mains avec un peu de farine et soulevez la pâte afin de pouvoir retirer les crochets.

---

## MENU ET PROGRAMMES

---

Appuyez sur la touche MENU pour choisir l'un des 12 programmes suivants :

### Menu 1 : programme de base

Pour le pain bis. Vous pouvez ajouter différents ingrédients tels que des graines de potiron, des dés de jambon ou des oignons frits. Ce programme est le plus généralement le plus utilisé.

### Menu 2 : pain blanc

Pour du pain blanc à la farine de blé avec une croûte craquante.

### Menu 3 : pain complet

Choisissez ce programme pour faire du pain avec de la farine de blé complète. Le programme commence par un préchauffage afin que les ingrédients soient légèrement réchauffés avant le pétrissage.

Remarque : pour raccourcir les programmes 1-3, utilisez la touche DEGRÉ DE BRUNISSAGE  pour choisir le réglage. Utilisez de l'eau tiède dans ce cas.

### Menu 4 : pain sucré

Le programme (sucré) convient pour les recettes qui contiennent un peu plus de graisse et de sucre ou qui utilisent des ingrédients tels que le chocolat, des raisins secs ou des noisettes.

### Menu 5 : programme court

Ce programme permet de réduire la durée de préparation pour le pain bis et le pain blanc.

La cuisson du pain bis (Menu 1) dure normalement 3:25 heures mais seulement 1:20 heures avec le menu 5. Le programme 5 réduit le temps de repos, raison pour laquelle les liquides doivent être préchauffés avant de commencer le programme, car la pâte ne pourra pas lever avec des ingrédients froids. Les liquides ne doivent toutefois pas être trop chauds car la levure ne pourrait plus agir.



### **Menu 6 : pain sans gluten**

Pour préparer des pains sans ou des mélanges prêts à l'emploi sans gluten.

### **Menu 7 : pâte à pizza**

Pour le pétrissage de pâte à pizza. Versez tous les ingrédients dans le moule et l'appareil produira une pâte à pizza souple. Il ne vous reste plus qu'à étendre la pâte et à y ajouter vos ingrédients à pizza.

### **Menu 8 : pâte à nouilles**

L'appareil produit une pâte à nouilles souple en un temps réduit.

### **Menu 9 : confiture**

Ce programme vous permet de produire différentes sortes de confitures. Vous n'aurez plus qu'à verser celles-ci dans des pots.

### **Menu 10 : cuire sans pétrir et cuisson du riz**

Pour les pâtes prêtes à cuire. Dans ce programme il n'y a pas de pétrissage de la pâte. Le programme convient également pour la cuisson du riz : versez une mesure de riz et 2 mesures d'eau dans le moule. Utilisez les touches TIMER (flèches) pour régler la durée voulue. Vous pouvez à tout moment interrompre le programme en maintenant la touche START/ STOP au moins 2 secondes.

### **Menu 11 : gâteaux**

Pour la cuisson des gâteaux. Pour ce programme, utilisez le moule à gâteaux et les crochets mélangeurs.

### **Menu 12 : risotto**

Utilisez ce programme pour cuire du risotto dans le moule à pain. Installez les crochets mélangeurs dans le moule à pain et démarrez le programme 12. Pendant la première phase les oignons et le riz sont dorés. Un signal sonore est émis à la fin de cette phase. Ajoutez alors le bouillon et laissez le programme se poursuivre.

Remarque : respectez les quantités d'ingrédients mentionnées sur le paquet de risotto. Nous vous recommandons d'utiliser 3 volumes de bouillon pour 1 volume de riz. Une fois le programme terminé, vous pouvez agrémenter le risotto avec du vin du beurre et du parmesan. Toutefois, n'ajoutez ces ingrédients qu'après la fin du programme.

---



## FONCTIONS SPÉCIALES

---

### Réglage de la minuterie

Remarque : la minuterie peut être utilisée avec tous les programmes sauf les programmes 10 et 12. Pour le programme 10 la durée de préparation / cuisson est réglée à l'aide des touches fléchées TIMER (1:10, 1:20, 1:30).

- 1 Appuyez sur la touche MENU, la touche POIDS et la touche DEGRÉ DE BRUNISSAGE et réglez les valeurs désirées.

Vous pourriez par exemple saisir les valeurs suivantes : Menu 1, poids du pain  (900g) et degré de brunissage  (moyen). La durée de préparation affichée est de [3:25].



- 2 Utilisez les touches TIMER pour régler un démarrage différé. A chaque appui sur la touche vous ajoutez un intervalle de 10 minutes. La minuterie peut être réglée jusqu'à 15 heures au maximum (durée de cuisson comprise).

Exemple : à chaque appui sur la touche la durée augmente : 3:35 (préréglage) > 3:40 > 3:50 > 4:00 > etc. si le pain doit être prêt dans 6 heures, saisissez 6:00.

- 3 Démarrez le programme en appuyant sur la touche START/STOP. Les deux points de l'affichage se mettent à clignoter et le programme commencera de façon à ce que le pain soit prêt pour l'heure que vous avez demandée.

Exemple : la durée affichée à l'écran est de [6:00] et le compte à rebours est en cours. Lorsque la durée atteindra [3:25], le programme débutera automatiquement.

- 4 Lorsque le temps est écoulé et que le pain est prêt, vous pouvez retirer le moule de l'appareil.

Exemple : le programme se termine au bout de 6 heures et le pain est prêt. L'écran indique [00:00] et la phase de maintien au chaud commence. Vous pouvez récupérer le pain immédiatement ou bien le laisser encore un peu reposer. A la fin de la phase de maintien au chaud, l'écran retourne aux réglages précédents et affiche les valeurs suivantes : Menu 1, poids du pain  (900g), degré de brunissage  (moyen) et temps de cuisson [3:25].

---

## Consignes importantes concernant la cuisson

- Lorsqu'il fait chaud ou humide il se peut que la pâte lève trop vite, de sorte qu'un démarrage différé de plus de 2 heures peut être trop long dans certaines circonstances.
- Pour éviter que la levure lève trop vite, versez la farine en premier dans le moule, avant tous les autres ingrédients. Creusez un petit puits dans la farine et versez-y la levure.
- Ne choisissez pas un démarrage trop différé lorsque vous travaillez des ingrédients périssables tels que le lait ou les œufs.

## Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud empêche le pain de s'humidifier à la fin de la cuisson. A la fin des programmes 1-6, 10 et 11, le produit terminé est conservé au chaud pendant une durée précise. L'écran affiche [00:00] et un signal sonore est émis. Si vous souhaitez retirer le pain pendant la phase de maintien au chaud, maintenez la touche START/STOP au moins 2 secondes.

## Distributeur d'ingrédients

Le distributeur d'ingrédients vous permet d'ajouter des ingrédients secs à la fin du processus de pétrissage, tels que des graines de potiron ou des raisins secs. Le clapet à la base du distributeur s'ouvre automatiquement à la fin de la phase de pétrissage (programmes 1-7). A l'ouverture du clapet vous pouvez entendre un clic accompagné d'un signal sonore. Pendant les phases des programmes 8-12, le clapet du distributeur reste fermé.


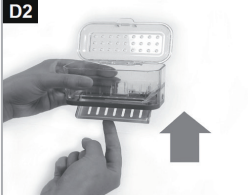
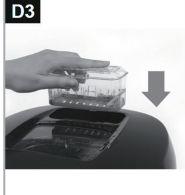
Remarque : les moments précis d'ouverture du clapet vous sont indiqués pour chaque programme dans le tableau en annexe.

- Veillez à ne pas trop remplir le distributeur. Les ingrédients risqueraient de se coincer et de ne pas tomber dans le moule. Respectez scrupuleusement les quantités indiquées dans votre recette.
- Les petits ingrédients tels que les graines de sésame peuvent passer à travers la grille du clapet. Dans ce cas, ouvrez le couvercle et versez les ingrédients directement dans le moule, dès que le signal d'ouverture du clapet retentit. Il en va de même pour les ingrédients qui fondent ou qui collent, tels que le chocolat, le fromage ou les morceaux de fruits.
- Nettoyez le distributeur après chaque utilisation. Faute de quoi, le clapet risque de se coller et de ne plus pouvoir s'ouvrir.

Remarque : lorsque le clapet s'ouvre, plusieurs signaux sonores brefs sont émis. A ce moment, vous pouvez aussi ouvrir le couvercle de l'appareil et verser les ingrédients directement dans le moule.

- A la fin du processus de cuisson, retirez le distributeur d'ingrédients de l'appareil. Nettoyez-le, fermez le clapet et réinstallez le distributeur dans l'appareil.

### Retirer et installer le distributeur d'ingrédients

Démontage	Installation	
<p><b>D1</b></p> 	<p><b>D2</b></p> 	<p><b>D3</b></p> 
<p>Soulevez le distributeur d'ingrédients pour le retirer de l'appareil.</p>	<p>Après le nettoyage, fermez le clapet inférieur et remettez le distributeur en place en l'enfonçant dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.</p>	

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE : éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant tout entretien ou nettoyage pour éviter les risques d'électrocution.

### Rangement de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le en suivant les indications de ce chapitre. Rangez l'appareil et tous les éléments dans un endroit sec et propre à l'abri du gel et de l'ensoleillement.

### Retirer le couvercle pour nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle. Ouvrez complètement le couvercle et soulevez-le pour le sortir de l'appareil. Essuyez le boîtier et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.



- Les autres éléments de l'appareil se lavent à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Nettoyez les moules et les crochets à la main, ne les mettez pas au lave-vaisselle ! pour le nettoyage, n'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, afin de ne pas endommager le revêtement.
- Laissez tous les éléments sécher complètement.

### Installer le couvercle

Après le nettoyage, remettez le couvercle en place. Pour cela, tenez-le bien droit et appuyez les languettes dans les logements de l'appareil (voir les marquages repères).



## IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

### Codes erreurs

Erreur	Cause possible	Solution
E00	L'appareil est trop froid.	Attendez que l'appareil se mette à température ambiante.
E01	L'appareil est trop chaud à la fin du processus de cuisson.	Attendez que l'appareil se refroidisse.
EEE	Le capteur de température est en panne.	Adressez-vous à un spécialiste pour la réparation.
HHH	Court-circuit à l'intérieur de l'appareil.	Adressez-vous à un spécialiste pour la réparation.

Si vous ne pouvez pas résoudre vous-même le problème, contactez le service client. Avant de téléphoner, veuillez noter le modèle, le numéro de série et la date d'achat de l'appareil. Le service client aura besoin de ces informations.

---

## CONSEILS POUR LE RECYCLAGE

---



















Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.









Menu		4			5	6	7	8	9	10	11	12
Poids						-	-	-	-	-		-
	Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 min
		5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min	
	Pétrissage	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-	-
	Repos	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min	-
	Pétrissage	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-	-
	Levée	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pétrissage	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-	-
	Levée	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pétrissage	30 min	30 min	30 min	-	60 min	-	-	-	-	-	-
	Levée	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min	55 min
Durée des programmes		<b>2:55</b>	<b>3:00</b>	<b>3:05</b>	<b>1:20</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>00:14</b>	<b>1:25</b>	<b>1:00-1:30</b>	<b>1:35</b>	<b>1:10</b>
	Maintien au chaud	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min	-
Moments d'ouverture du distributeur d'ingrédients		2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-	-
Durée maximale de la minuterie		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00	-

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

---

## INDICE

---

Dati tecnici	75
Dichiarazione di conformità	75
Avvertenze di sicurezza	76
Descrizione del prodotto	77
Spie e tasti funzione	78
Messa in funzione	79
Utilizzo	81
Funzioni speciali	84
Pulizia e manutenzione	86
Ricerca e risoluzione dei problemi	87
Smaltimento	88
Appendice: tempi dei programmi	89

---

## DATI TECNICI

---

Articolo numero	10032101
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	650 W

---

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



**Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:**

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

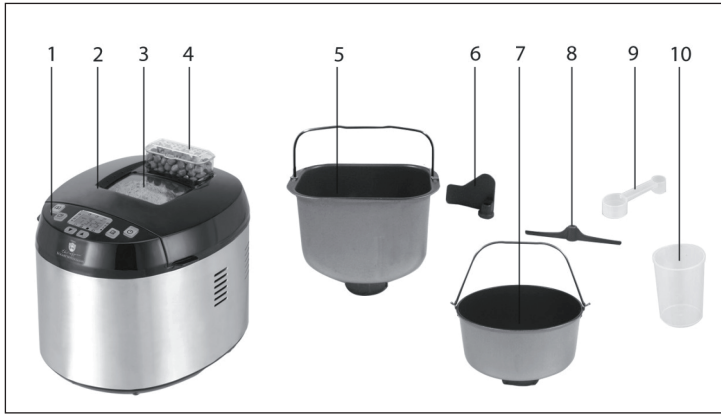
---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

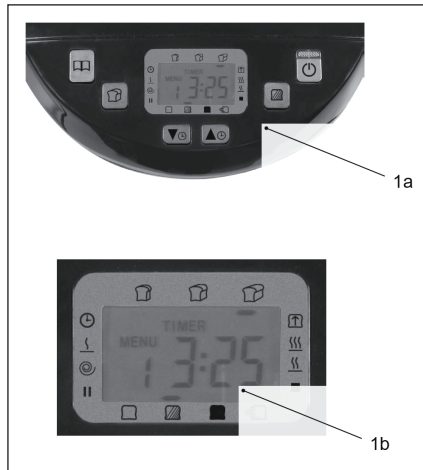
---

- I bambini maggiori di 8 anni e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- Non toccare le superfici calde mentre il dispositivo è in funzione. Utilizzare solo le manopole. Non fare pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro.
- Non collegare il dispositivo ad un timer esterno o ad una presa con telecomandato.
- Pulire tutte le superfici a contatto con gli alimenti.
- Prima dell'uso, verificare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Staccare la spina in caso di inutilizzo del dispositivo, prima di rimuovere e di inserire i componenti e prima della pulizia.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli o a forni.
- Spostare il dispositivo con cautela se contiene olio caldo o liquidi caldi.
- Non toccare i componenti in movimento mentre il dispositivo è in funzione.
- Non mettere in funzione il dispositivo senza ingredienti nello stampo.
- Non sbattere lo stampo per rimuovere il pane poiché potrebbe danneggiarsi.
- Collegare prima il connettore al dispositivo e poi inserire la spina nella presa. Spegnerlo il dispositivo prima di staccare la spina dalla presa.
- Non mettere in funzione il dispositivo se lo stampo non è inserito nel dispositivo, altrimenti il dispositivo potrebbe danneggiarsi.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO











- 1 Pannello dei comandi e display
- 2 Coperchio
- 3 Finestrella
- 4 Erogatore ingredienti
- 5 Stampo pane
- 6 Gancio impastatore
- 7 Stampo torta
- 8 Frusta
- 9 Cucchiaino dosatore
- 10 Misurino














## SPIE E TASTI FUNZIONE

### Spie e fasi di cottura

	Timer
	Preriscaldamento
	Preparazione dell'impasto
	Impasto a riposo
	Lievitazione dell'impasto
	Cottura dell'impasto
	L'impasto pronto viene mantenuto in caldo
	Termine del programma

### Tasti funzione

	<b>MENU:</b> utilizzare questo tasto per selezionare uno dei 12 programmi. Il programma impostato appare sul display (MENU 1-12).
	<b>PESO:</b> utilizzare questo tasto per impostare il peso del pane:  450g,  680g o  900g. Il peso impostato viene evidenziato sul display.
	<b>GRADO DI DORATURA:</b> utilizzare questo tasto per impostare il grado di doratura per i programmi 1-4.
	Grado di doratura: doratura chiara
	Grado di doratura: doratura media
	Grado di doratura: doratura scura
	<b>START/STOP:</b> utilizzare questo tasto per avviare il programma selezionato. Per arrestare il programma, tenere premuto il tasto.
	<b>TIMER:</b> premere questo tasto per aumentare o diminuire il timer a incrementi di 10 minuti. Al termine del processo di cottura, appare il tempo inserito. Il tempo massimo impostabile è di 15 ore.

Esempio: il timer indica 06:30. Ciò significa che la cottura sarà completata in 6 ore e 30 minuti. Appena si avvia il programma con il tasto Start, il timer inizia il conto alla rovescia. Una freccia sul lato destro o sinistro del display indica la fase di cottura attuale. Dopo 6 ore e 30 minuti, il pane è pronto.




## MESSA IN FUNZIONE

### Avvertenze per il primo utilizzo

- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- Pulire il dispositivo e tutti i componenti a contatto con gli alimenti. Per istruzioni più dettagliate relative alla pulizia, vedere la sezione Pulizia e manutenzione.

### Utilizzare e rimuovere il gancio impastatore

Nota: il termine „stampo“ viene utilizzato in questo manuale sia per lo stampo del pane sia per lo stampo della torta. Per migliorare la leggibilità, l'uso di entrambe le forme è volutamente evitato. Se è necessario l'uso di uno stampo specifico, questo verrà menzionato.

Inserimento	Rimozione	
<p><b>A1</b></p> 	<p><b>A2</b></p> 	<p><b>A3</b></p> 
<p>Premere il gancio impastatore o la frusta sul mandrino al centro dello stampo. Il gancio e il mandrino hanno una superficie piatta e combaciano tra di loro. Il mandrino è fissato con un dado nella parte inferiore dello stampo.</p>	<p>Con una mano afferrare il dado posto sulla parte inferiore e con l'altra mano afferrare il gancio. Estrarre il gancio dal mandrino con un leggero movimento rotatorio e nel mentre ruotare il dado nell'altra direzione.</p>	

Nota: rimuovere il gancio dopo l'ultimo impasto affinché dopo la cottura non rimangano buchi. Cospargere le mani con un po' di farina e sollevare l'impasto in modo da poter rimuovere il gancio.

### Inserire lo stampo



Per prima cosa mettere il gancio sul mandrino nello stampo. Ruotare leggermente lo stampo e inserirlo nel dispositivo. Ruotare lo stampo in senso orario fino allo scatto e al corretto posizionamento.

### Rimuovere lo stampo



Aprire il coperchio. Afferrare lo stampo tramite l'impugnatura e ruotarlo in senso antiorario fino alla fine. Rimuovere lo stampo.



---

## UTILIZZO

---

### Funzionamento generale

- 1 Rimuovere lo stampo dal dispositivo e fissare il gancio impastatore o la frusta sul mandrino posto nello stampo.
- 2 Introdurre la giusta quantità di ingredienti nello stampo. Per fare ciò seguire la ricetta.

Suggerimento: per pesare gli ingredienti servirsi del misurino o del cucchiaino dosatore inclusi nella consegna. Per i liquidi, posizionare il misurino su una superficie piana e guardare il livello sulla scala graduata.

- 3 Fissare lo stampo nel dispositivo.
- 4 Chiudere il coperchio.
- 5 Inserire la spina nella presa.
- 6 Premere il tasto MENU e selezionare un programma.
- 7 Premere il tasto WEIGHT e selezionare il peso desiderato del pane.
- 8 Premere il tasto BROWNING LEVEL e selezionare il livello di doratura desiderato della crosta del pane.
- 9 Per impostare l'avvio ritardato del processo di cottura, premere il tasto TIMER e impostare il tempo di preparazione del pane.
- 10 Premere il tasto START/STOP per avviare il programma.

Nota: una volta che il programma è stato avviato con il tasto START/STOP, tutte le combinazioni dei tasti sono bloccate.

Il dispositivo inizia a lavorare l'impasto in base al programma selezionato. La fase di cottura attuale è indicata sul display da una freccia sul lato destro o sinistro.

Nota: per interrompere completamente il programma, tenere premuto per almeno 2 secondi il tasto START/STOP.

Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico e inizia la fase di mantenimento in caldo (vale solo per i programmi 1-6, 10 e 11).

Durante la fase di mantenimento in caldo, è possibile togliere lo stampo in qualsiasi momento. Uscire dal programma premendo il tasto START-STOP per almeno 2 secondi. Staccare la spina dalla presa e rimuovere lo stampo utilizzando guanti da forno. Far raffreddare il pane prima di tagliarlo.

### Note importanti sul gancio impastatore

- Rimuovere il gancio prima di tagliare il pane.
- È possibile rimuovere il gancio dopo l'ultimo processo affinché dopo la cottura non rimangano buchi. Cospargere le mani con un po' di farina e sollevare l'impasto per poter rimuovere il gancio.

---

## MENU E PROGRAMMI

---

Premere il tasto MENU per selezionare uno dei 12 programmi seguenti:

### Menu 1: programma di base


Per pane misto. Possono essere aggiunti ingredienti diversi come semi di zucca, prosciutto tagliato a dadini o cipolle. Questo programma è generalmente il più utilizzato.

### Menu 2: Pane bianco

Per pane chiaro fatto con farina di grano e con una crosta croccante.

### Menu 3: Pane integrale

Selezionare questo programma per fare il pane con la farina integrale. Il programma inizia con il preriscaldamento: gli ingredienti vengono leggermente riscaldati prima dell'impasto.

Nota: per accorciare i programmi 1-3, utilizzare il tasto BROWNING LEVEL per selezionare l'impostazione . Utilizzare acqua tiepida.

### Menu 4: Pane dolce

Questo programma è adatto per ricette che contengono zucchero o ingredienti come cioccolato, uvetta o noci.

### Menu 5: programmi brevi

Questo programma consente di accorciare il tempo di cottura per il pane misto e per il pane bianco. Il tempo di cottura per il pane misto (Menu 1) è di 3:25, con il Menu 5 è di 1:20. Nel programma 5, il periodo di riposo viene ridotto, pertanto i liquidi devono essere riscaldati prima dell'inizio, poiché l'impasto non lievita con liquido freddo. Il liquido non deve essere troppo caldo, altrimenti il lievito non può reagire.

### **Menu 6: pane senza glutine**

Per fare il pane con farina senza glutine o con impasti senza glutine.

### **Menu 7: impasto per pizza**

Per impastare la pizza. Introdurre tutti gli ingredienti nello stampo e il dispositivo produce un impasto liscio. Stendere l'impasto e distribuire gli ingredienti per la pizza.

### **Menu 8: impasto per pasta**

Il dispositivo produce in breve tempo un impasto liscio per la pasta.

### **Menu 9: marmellata**

Con questo programma è possibile produrre diversi tipi di marmellata. In seguito si deve solo introdurre la marmellata nei barattoli.

### **Menu 10: impasto pronto e riso**

Per impasto già pronto. Con questo programma l'impasto non viene lavorato. Il programma è adatto anche per cuocere il riso: introdurre nello stampo una tazza di riso e versare due tazze di acqua. Utilizzare i tasti TIMER (freccia) per impostare il tempo desiderato. È possibile interrompere il programma in qualsiasi momento tenendo premuto il tasto START/STOP per almeno 2 secondi.

### **Menu 11: Torta**

Per cuocere le torte. Utilizzare per questo programma lo stampo della torta e il gancio impastatore.

### **Menu 12: Risotto**

Utilizzare questo programma per cucinare il risotto nello stampo. Posizionare il gancio impastatore nello stampo e avviare il programma 12. Durante la prima fase, le cipolle e il riso diventano dorati. Al termine viene emesso un segnale acustico. Quindi aggiungere il brodo e lasciare in funzione il programma.

Nota: prestare attenzione alle quantità di ingredienti indicate sulla confezione del risotto. Si consiglia di introdurre 3 tazze di brodo per 1 tazza di riso. Al termine del programma, è possibile aggiungere burro e parmigiano. Introdurre questi ingredienti solo dopo la fine del programma.

---



## FUNZIONI SPECIALI

---

### Impostare il timer

Nota: il timer può essere impostato per tutti i programmi ad eccezione dei programmi 10 e 12. Nel programma 10 il tempo di cottura (1:10, 1:20, 1:30) si imposta con i tasti TIMER (freccie).

- 1 Premere il tasto MENU, il tasto WEIGHT e il tasto BROWNING LEVEL e impostare i valori desiderati.

Nell'esempio sono stati selezionati i seguenti valori: Menu 1, peso del pane  (900g) e grado di doratura  (medio). Il tempo di cottura che appare sul display è di [3:25].



- 2 Utilizzare il tasto TIMER per impostare l'avvio ritardato. Ad ogni pressione del tasto il tempo aumenta a incrementi di 10 minuti. Il timer può essere impostato fino ad un massimo di 15 ore (compreso il tempo di cottura).

Esempio: ad ogni pressione del tasto si aumenta il tempo: 03:35 (predefinito) > 03:40 > 03:50 > 04:00 > ecc. Se il pane deve essere pronto tra 6 ore digitare 06:00.

- 3 Avviare il programma premendo START/STOP. Il doppio punto della spia del tempo inizia a lampeggiare e il programma si avvia. Il pane sarà pronto in base al tempo impostato.

Ad esempio il tempo indicato sul display è [6:00] ed inizia il conto alla rovescia. Quando il tempo arriva a [03:25] il programma si avvia automaticamente.

- 4 Quando il tempo è scaduto e il pane è pronto, rimuovere lo stampo.

Esempio: dopo 6 ore, il programma è terminato e il pane è pronto. Sul display compare [00:00] e inizia la fase di riscaldamento. È possibile rimuovere immediatamente il pane o lasciarlo ancora per un po' a riposo nel dispositivo. Al termine della fase di riscaldamento, il display ritorna alle impostazioni originali e indica i seguenti valori: Menu 1, peso del pane  (900g), grado di doratura  (medio) e tempo di cottura [3:25].

---

## Note importanti per la cottura

- Nella stagione calda o umida, l'impasto può lievitare troppo in fretta, pertanto l'avvio ritardato di più di 2 ore in alcune circostanze potrebbe essere troppo lungo.
- Per evitare una lievitazione troppo rapida, aggiungere nello stampo la farina prima di tutti gli altri ingredienti. Fare un piccolo foro nella farina e introdurre il lievito.
- Non selezionare un avvio ritardato troppo lungo in caso di lavorazione di alimenti deperibili come il latte o le uova.

## Funzione di mantenimento in caldo

La funzione di mantenimento in caldo consente al pane di non assorbire umidità dopo la cottura. Al termine dei programmi 1-6, 10 e 11, il prodotto finito viene mantenuto in caldo per un po'. Sul display appare [00:00] e viene emesso un segnale acustico. Per rimuovere il pane durante la fase di mantenimento in caldo, tenere premuto il tasto START/STOP per almeno 2 secondi.

## Erogatore di ingredienti

L'erogatore di ingredienti consente di aggiungere ingredienti secchi come semi di zucca o uvetta alla fine dell'impasto. Lo sportello in basso si apre automaticamente alla fine dell'impasto (programmi 1-7). L'apertura dello sportello avviene con un clic accompagnato da un segnale acustico. Per quanto riguarda i programmi 8-12, lo sportello resta chiuso.


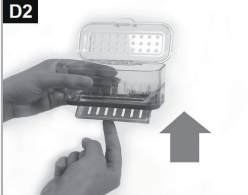
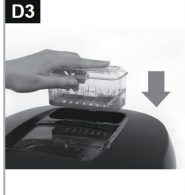
Nota: gli orari esatti di apertura dello sportello sono indicati nei singoli programmi nella tabella allegata.

- Non riempire eccessivamente l'erogatore. In caso contrario, gli ingredienti possono restare incastrati e non cadere nello stampo. Rispettare le quantità esatte di ingredienti indicate nelle ricette.
- Gli ingredienti di piccole dimensioni come ad esempio i semi di sesamo possono cadere attraverso la griglia nella parte inferiore. In questo caso aprire il coperchio e introdurre gli ingredienti direttamente nello stampo una volta che si sente il segnale per l'apertura dello sportello. Lo stesso vale per gli ingredienti che possono sciogliersi o incollarsi, come pezzi di cioccolato, il formaggio o la frutta.
- Pulire l'erogatore dopo ogni uso. In caso contrario, è possibile che lo sportello si blocchi e non si apra.

Nota: quando si apre lo sportello, vengono emessi dei brevi segnali acustici. A questo punto, è possibile anche aprire il coperchio del dispositivo e aggiungere gli ingredienti direttamente nello stampo.

- Al termine del processo di cottura, rimuovere l'erogatore dal dispositivo. Pulirlo, chiudere lo sportello e mettere il distributore di nuovo nel dispositivo.

### Rimuovere e inserire l'erogatore di ingredienti

Rimozione	Inserimento	
<p><b>D1</b></p> 	<p><b>D2</b></p> 	<p><b>D3</b></p> 
<p>Estrarre l'erogatore tirandolo verso l'alto.</p>	<p>Dopo la pulizia chiudere lo sportello inferiore e inserire di nuovo l'erogatore premendolo nel dispositivo fino allo scatto.</p>	

## PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA: spegnere il dispositivo e staccare la spina prima di eseguire la manutenzione o la pulizia per evitare il pericolo di scosse elettriche.

### Conservare il dispositivo

In caso di inutilizzo prolungato, pulire il dispositivo come descritto in questa sezione. Conservare il dispositivo e tutti gli accessori in un luogo asciutto, pulito e privo di ghiaccio protetto dalla luce diretta del sole.

### Togliere il coperchio e pulire il dispositivo

Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo. Per facilitare la pulizia, rimuovere il coperchio. Aprire completamente il coperchio ed estrarlo tirandolo verso l'alto. Asciugare la parte esterna ed interna con un panno umido.



- Gli altri componenti possono essere lavati con acqua tiepida e con un po' di detersivo. Lavare a mano gli stampi e i ganci, non lavarli mai in lavastoviglie! Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi per evitare di danneggiare le superfici.
- Far asciugare completamente tutti i componenti.

### Mettere il coperchio

Dopo la pulizia mettere il coperchio. Per fare ciò tenere il coperchio in posizione verticale e premere le linguette nelle fessure del dispositivo (vedere i segni).



## RICERCA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Messaggi di errore

Errore	Causa possibile	Soluzione
E00	Il dispositivo è troppo freddo.	Attendere che il dispositivo abbia raggiunto la temperatura ambiente.
E01	Al termine del processo di cottura il dispositivo è troppo caldo.	Attendere che il dispositivo si sia raffreddato.
EEE	Il sensore della temperatura è rotto.	Rivolgersi ad un tecnico per la riparazione.
HHH	Corto circuito all'interno del dispositivo.	Rivolgersi ad un tecnico per la riparazione.

Se non si riesce a risolvere il problema, contattare il servizio clienti. Prima di chiamare, annotare il modello, il numero di serie e la data di acquisto del dispositivo. Il servizio clienti necessita di queste informazioni.

---

## SMALTIMENTO

---



















Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.









Menu		4			5	6	7	8	9	10	11	12
Peso						-	-	-	-	-		-
	Preriscaldamento	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 min
	Impasto	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	-	5 min	
	Riposo	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	-	-	-	-	-
	Impasto	20 min	20 min	20 min	15 min	10 min	20 min	11 min	10 min	-	15 min	-
	Lievitazione	39 min	39 min	39 min	12 min	-	60 min	-	-	-	-	-
	Impasto	10 s	10 s	10 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Lievitazione	26 min	26 min	26 min	-	-	-	-	-	-	-	-
	Impasto	5 s	5 s	5 s	-	-	-	-	-	-	-	-
	Lievitazione	30 min	30 min	30 min	-	60 min	-	-	-	-	-	-
	Cottura	50 min	55 min	60 min	48 min	55 min	-	-	70 min	60-90 min	75 min	55 min
Durata del programma		<b>2:55</b>	<b>3:00</b>	<b>3:05</b>	<b>1:20</b>	<b>2:10</b>	<b>1:30</b>	<b>00:14</b>	<b>1:25</b>	<b>1:00-1:30</b>	<b>1:35</b>	<b>1:10</b>
	Mantenimento in caldo	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-	-	1 h	22 min	-
Tempo di apertura dell'erogatore degli ingredienti		2:57	3:02	3:07	1:10	2:05	1:10	-	-	-	-	-
Timer massimo impostabile		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	15:00	-







KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK  
SRRLK KLARSTEIN NIE  
KLARSTEIN NIETSRK