

BROTILDE FAMILY

Brotbackautomat
Bread Maker
Machine à pain
Máquina de pan
Macchina del pane

10033690



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und e Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Bedienfeld und Anzeigen	6
Tastenfunktionen	8
Bedienung	9
Spezielle Funktionen	12
Rezepte	15
Fehlersuche und Fehlerbehebung	24
Programmzeiten	26
Hinweise zur Entsorgung	34

English	35
Français	67
Español	99
Italiano	131

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033690
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

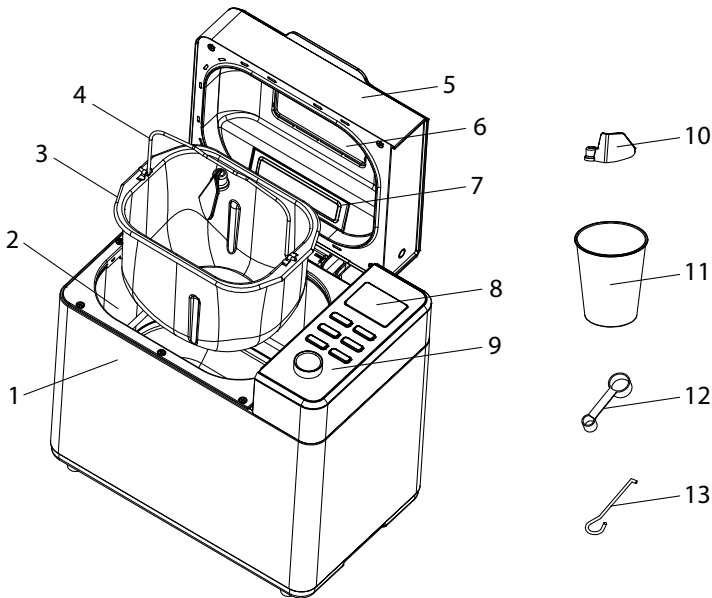
Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Berühren Sie während des Betriebs keine heißen Geräteoberflächen. Benutzen Sie nur die Regler. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und Topflappen, wenn Sie die Backform mit dem Brot aus dem Gerät herausnehmen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht in Verwendung oder unbeaufsichtigt ist aus der Steckdose. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie mit beweglichen Geräteteilen hantieren. Fassen Sie während des Betriebs keine Teile an, die sich bewegen.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlene Geräteteile und Zubehör, da es andernfalls zu Sach- und/oder Personenschäden kommen kann.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien oder an anderen Orten.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände auf dem Netzkabel abgestellt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker immer am Steckerkopf herausgezogen wird und niemals am Kabel selbst.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt und platzieren Sie keine leicht entflammaren Gegenstände oder Zündstoffe auf dem Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Öfen oder anderen Wärmequellen auf.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und der Wand sollte mehr als 5 cm betragen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen externen Timer oder eine ferngesteuerte Steckdose an.
- Prüfen Sie vor der Benutzung des Geräts die Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Berühren Sie die Stifte des Netzsteckers nicht, wenn Sie den Stecker ziehen.
- 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.

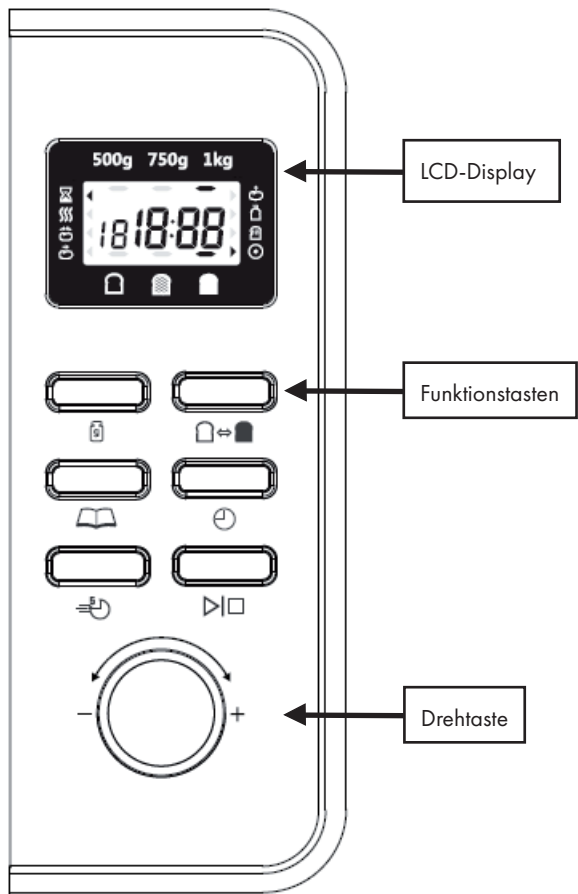
- Reinigen Sie alle Oberfläche, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- Bewegen Sie das Gerät sehr vorsichtig, wenn es heißes Öl oder heiße Flüssigkeiten enthält.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich keine Zutaten in der Backform befinden.
- Schlagen Sie nicht auf die Backform oder den Rand, um das Brot zu entfernen. Sie könnten dadurch die Form beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich die Backform nicht im Gerät befindet, andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.

GERÄTEÜBERSICHT



1 Gehäuse	6 Siebfenster	11 Messbecher
2 Backkammer	7 Früchte- und Nussdosierer	12 Messlöffel
3 Backform	8 Display	13 Knethaken-Entferner
4 Griff	9 Bedienfeld	
5 Deckel	10 Knethaken	

BEDIENFELD UND ANZEIGEN



LCD Display-Anzeigen

Anzeige der Hauptfunktionen

- MENU (MENÜ)
- TIMER
- LOAF (TEIGMENGE)
- COLOR (FARBE)
- Programmphasen

MENÜ-Anzeige (Programme)

1. Normal
2. Weißbrot
3. Vollkorn
4. Süß
5. Express/Schnell
6. Teig
7. Nudeln/Nudelteig
8. Low Carb
9. Glutenfrei
10. Kuchen
11. Marmelade
12. Backen
13. Kneten
14. Joghurt
15. Hausgemacht
16. Hausgemacht 2

Anzeige der Programmphasen



TIMER/DELAY (ZEIT/VERZÖGERUNG)

PREHEAT (VORHEIZEN)

KNEAD (KNETEN)

REST (RUHE)



RISE (AUFGEHEN)

BAKE (BACKEN)

WARM (AUFWÄRMEN)

END (ENDE)

TEIGMENGE-Anzeige: (Gewicht)

500g 750g 1kg

500 g

750 g

1 kg

FARBE-Anzeige (Bräunungsgrad):











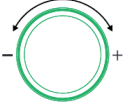

LIGHT
(HELL)

MEDIUM
(MITTEL)

DARK
(DUNKEL)

TASTENFUNKTIONEN

	<p>MENÜ-Taste: Programm auswählen</p> <p>Mit diese Taste können Sie zur Programmierung im Einstellmodus die einzelnen Programme aufrufen.</p> <p>Drücken Sie die MENÜ-Taste, das Gerät piept einmal und die Anzeige auf dem LCD-Display blinkt. Sie können nun mit der Drehtaste eines der Programme 1-16 auswählen.</p>
	<p>FARBE-Taste: Bräunungsgrad auswählen</p> <p>Mit der FARBE-Taste können Sie im Einstellmodus den gewünschten Bräunungsgrad des Brotes auswählen.</p> <p>Drücken Sie die FARBE-Taste, das Gerät piept einmal und die Auswahl für den Bräunungsgrad    wird im LCD-Display angezeigt. Die aktuelle Auswahl beginnt zu blinken. Mit der Drehtaste kann nun der Bräunungsgrad eingestellt werden. Sie können zwischen HELL, MITTEL und DUNKEL wählen.</p>
	<p>TEIGMENGE- Taste: Gewicht auswählen</p> <p>Drücken Sie im Einstellmodus die TEIGMENGE-Taste, um das gewählte Gewicht des Brotes einzustellen.</p> <p>Drücken Sie die TEIGMENGE-Taste, es ertönt ein Piepton. Die Auswahl für das Gewicht 500g 750g 1kg wird auf dem LCD-Display angezeigt, das aktuell ausgewählte Gewicht beginnt zu blinken. Mit der Drehtaste können Sie nun das Brotgewicht einstellen. Sie können zwischen 500 g, 750 g oder 1 kg wählen.</p>
	<p>START/PAUSE/STOPP-Taste</p> <p>Drücken Sie im Einstellmodus lange die START/PAUSE/STOPP-Taste, um die aktuelle Zeit- und Temperatureinstellung zu programmieren und zu speichern. Anschließend gelangen Sie wieder in den Einstellmodus zurück.</p> <p>Drücken Sie zum Abbrechen der aktuellen Zeit- oder Temperatureinstellung die START/PAUSE/STOPP-Taste kurz. Sie kehren anschließend in den Einstellmodus zurück.</p>

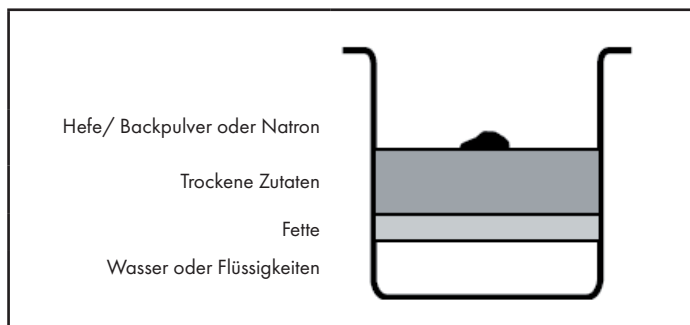
	<p>TIMER-Taste: Zeit hinzufügen oder verringern</p> <p>Drücken Sie die TIMER-Taste im Einstellmodus, das Gerät piept einmal und die Zeitanzeige blinkt auf dem LCD-Display. Sie können nun mit der Drehtaste die Zeit bzw. Verzögerungszeit einstellen.</p> <p>Während der Programmphasen (z. B. Backen, Kneten) können Sie mit der Drehtaste die Betriebszeit anpassen.</p> <p>Diese Taste hat in Programmen ohne Zeitanpassung keine Funktion.</p> <p>In den beiden „Hausgemacht“-Programmen können Sie mit dieser Taste die Betriebszeit und die Temperatur einstellen.</p>
	<p>PLUS/MINUS-Drehtaste</p> <p>Mit der Drehtaste können Sie im Einstellmodus, nach Drücken der Taste MENÜ, FARBE, TEIGMENGE oder TIMER die Einstellungen der jeweiligen Funktion auswählen. In den beiden „Hausgemacht“-Programmen können Sie mit der Drehtaste nach Drücken der Taste MENÜ, TIMER die gewünschte Auswahl treffen.</p>
	<p>EXPRESS/SCHNELL: Schnellstart-Programm aufrufen</p> <p>Durch Drücken der Funktionstaste gelangen Sie direkt zum Programm „5. EXPRESS/SCHNELL“.</p>

BEDIENUNG

Brotbackfunktion

Beachten Sie das jeweilige Rezept und gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Setzen Sie den Knethaken in die Backform ein.
2. Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge nacheinander in den Brotbehälter, um zu gewährleisten, dass der Teig richtig vermischt wird und ausreichend aufgeht. Entfernen Sie Verunreinigungen vom Rand und der Außenseite des Backbehälters und stellen Sie sicher, dass dieser sauber und trocken ist.
 - Flüssige Zutaten
 - Fette
 - Trockene Zutaten z. B. Salz, Zucker, Mehl
 - Hefe



3. Geben Sie die Backform in den Brotbackautomaten und schließen Sie vorsichtig die Abdeckung.
4. Befüllen Sie den automatischen Früchte- und Nussdosierer. Der automatische Früchte- und Nussdosierer fügt Früchte, Nüsse, Schokoladenstücke, Körner oder andere Zutaten mit ähnlicher Größe zum richtigen Zeitpunkt automatisch zum Teig hinzu, zu einer bestimmten Zeit während der „Knetphase“. Werden die Zutaten vor diesem Zeitpunkt hinzugefügt, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass diese durch exzessives Kneten zerkleinert werden, anstatt ihre ursprüngliche Form im Teig beizubehalten.
 - a. Öffnen Sie die Abdeckung des automatischen Frucht- und Nussdosierers. Berühren Sie die Unterseite des Dosierers, um sicherzustellen, dass dieser sicher verschlossen ist, bevor Sie maximal eine $\frac{3}{4}$ Tasse getrockneter Zutaten hineinfüllen.
 - b. Stellen Sie sicher, dass sich die Backform in der Backkammer befindet und dass die Abdeckung geschlossen ist. Wenn Sie die Zutaten in den Dosierer geben und die Backform nicht eingesetzt wurde oder die Abdeckung geöffnet ist, besteht die Gefahr, dass Zutaten in die Backkammer gelangen und dort während der „Backphase“ verbrennen.
 - c. Behalten Sie Folgendes immer im Hinterkopf:
 - Die Zutaten sollten eine passende Größe haben, so dass diese nicht durch die Dampföffnungen an der Unterseite des Dosierers hindurchfallen können.
 - Befüllen Sie den Dosierer niemals mit Flüssigkeiten.
 - Glasierte Früchte, wie beispielsweise Kirschen, Ingwer, Ananas etc., sollten vor dem Einfüllen in den Dosierer gewaschen und mit einem Küchentuch trocken gerieben werden. Klebrige Zutaten können in etwas Mehl gewälzt werden, um deren Haftung zu verringern.
 - Abgefüllte oder konservierte Zutaten, wie beispielsweise Oliven, getrocknete Tomaten etc., sollten abgetropft und mit einem Küchentuch getrocknet werden, bevor Sie in den Dosierer gegeben werden.
 - Es wird empfohlen, den Dosierer nach jeder Verwendung mit einem weichen, feuchten Tuch zu reinigen.

- d. Der Früchte- und Nussdosierer gibt die Zutaten in den folgenden Modi automatisch in den Teig ab: **Normal, Weissbrot, Vollkorn, Süss, Express/Schnell, Teig, Glutenfrei** und **Kuchen**. Es kann vorkommen, dass sich die Unterseite des Dosierers während der Brotherstellung öffnet, auch wenn er nicht befüllt wurde. Dies ist normal, da der Dosierer die Zutaten automatisch abgibt.
5. Wenn Sie das Gerät einschalten, zeigt das LCD-Display „1 TIMER 3:20“ an. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die MENÜ-Taste. Sie können zwischen **Normal, Weissbrot, Vollkorn, Süss, Express/Schnell, Teig, Nudeln/Nudelteig, Low Carb, Glutenfrei, Kuchen, Marmelade, Backen, Kneten, Joghurt, Hausgemacht** und **Hausgemacht 2** wählen.
6. Drücken Sie die FARBE-Taste und wählen Sie mit der Drehtaste den gewünschten Bräunungsgrad aus (HELL, MITTEL, DUNKEL). Der voreingestellte Bräunungsgrad ist MITTEL.
7. Drücken Sie die TEIGMENGE-Taste und wählen Sie mit der Drehtaste eine Brotgröße von 500 g, 750 g oder 1 kg aus. Die voreingestellte Größe ist 1 kg.
8. Wenn Sie die Betriebszeit verlängern möchten, drücken Sie die Drehtaste zur Zeitanpassung. Die Formel für die Berechnungszeit ist:
- $$\text{Betriebszeit} = \text{Startzeit des Programms} + \text{Verzögerungszeit}$$
9. Drücken Sie zum Starten des Brotbackautomaten die START/PAUSE/STOPP-Taste. Die Anzeige „:“ blinkt auf dem LED-Display auf.
- Wenn Sie das Gerät stoppen möchten, drücken Sie für 2 Sekunden die START/PAUSE/STOPP-Taste.
 - Wenn Sie das Gerät pausieren möchten, drücken Sie die Taste kurz. Die LED-Anzeige blinkt dann. Wenn Sie die aktuelle Programmphase fortsetzen möchten, drücken Sie die Taste erneut kurz. Wenn Sie das Programm abbrechen wollen, halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt.
10. Wenn die Zeit abgelaufen ist, zeigt das LED-Display „0:00“ an und das Gerät piept 10 Mal. Anschließend wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus und die Anzeige „:“ blinkt auf dem LED-Display auf. Nach einer Stunde im Warmhaltemodus piept das Gerät erneut 10 Mal. Die LED-Anzeige hört auf zu blinken und wechselt in den voreingestellten Zustand. Wenn Sie den Warmhaltemodus vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie für eine Sekunde die START/PAUSE/STOPP-Taste. Das Gerät piept dann einmal und beendet den Betrieb.
11. Wenn das Gerät piept, wird damit signalisiert, dass das jeweilige Programm beendet ist. Ziehen Sie den Netzstecker vor der Entnahme des Brotes aus der Steckdose. Ziehen Sie die Backform mit Ofenhandschuhen gerade aus dem Gerät heraus. Drehen Sie die Backform auf den Kopf und schütteln Sie diese vorsichtig, bis das Brot herausfällt. Entfernen Sie mit Ofenhandschuhen den Knethaken vom Brotrücken. Das Brot ist nun verzehrfertig.

Hinweis: Drücken Sie vor der Entnahme des Brotes für 2 Sekunden die Start/Pause/Stopp-Taste, um den Betrieb zu beenden.

Teigfunktion

- Die Teigfunktion ist ähnlich der Brotbackfunktion, mit dem Unterschied, dass kein Salz, Zucker und Milchpulver hinzugefügt werden muss. Sobald das Programm beendet ist, piept das Gerät 12 Mal.

Backfunktion

Diese Funktion kann zum Backen von Brotteig verwendet werden. Die Betriebszeit beträgt 60 Minuten. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Geben Sie die Backform in das Gerät hinein.
2. Geben Sie den Teig in die Backform hinein und schließen Sie die Abdeckung.
3. Drücken Sie die MENÜ-Taste und wählen Sie mit der Drehtaste das 12. Programm aus. Drücken Sie anschließend die TIMER-Taste und stellen Sie mit der Drehtaste die Backzeit ein.
4. Die Backfunktion wird durch Drücken der START/PAUSE/STOPP-Taste aktiviert.
5. Sobald die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, zeigt der Bildschirm „0:00“ an und das Gerät piept 10 Mal. Anschließend wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, es sei denn Sie drücken die Taste Start/ Pause/ Stopp, um das Gerät vollständig auszuschalten. Nach Ablauf des Warmhaltemodus piept das Gerät erneut 10 Mal.
6. Sollte das Brot schon vor Ablauf der Backzeit fertig sein, drücken Sie zum Abbruch der Backfunktion die START/PAUSE/STOPP-Taste. Das Gerät wechselt automatisch in den voreingestellten Zustand.

Hinweis: Der Teig sollte gleichmäßig in der Form verteilt werden, so dass das Brot gleichmäßig gebacken werden kann. Wenn Ihnen dies beim ersten Mal nicht sofort gelingt, geben Sie nicht auf – das nächste Mal klappt es bestimmt besser.

SPEZIELLE FUNKTIONEN

Stromausfallspeicher

- Wenn der Netzstecker des Geräts gezogen wird oder der Strom ausfällt und das Gerät innerhalb von 10 Minuten wieder eingeschaltet wird, kann der letzte Betriebsstatus wieder aufgerufen werden. Die Betriebszeit ist dann:

$$\text{Betriebszeit} = \text{Ausschaltzeit} + \text{voreingestellte Zeit}$$
- Wenn das Gerät nicht innerhalb von 10 Minuten wieder eingeschaltet wird, kehrt es nach dem Aus- und Wiedereinschalten in den ursprünglichen Betriebszustand zurück.

Überhitzungsschutz und Fehlfunktionsschutz

- Wenn das Gerät überhitzt oder ein Fehlerzustand vorliegt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Wenn Sie nicht wissen, warum sich das Gerät abschaltet, lesen Sie zunächst die folgenden Hinweise durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

1) Analyse-Funktion zum Betriebszustand

- Wenn der Betriebszustand nicht mit den von der Menüfunktion benötigten Bedingungen übereinstimmt.
- Wenn beispielsweise die Brot- oder Teigfunktion ausgewählt wurde und die Temperatur des Geräts zu hoch oder zu niedrig ist, können die Anforderungen für die Teigherstellung (die Temperatur sollte zwischen 15 °C und 55 °C liegen) nicht erreicht werden. Wenn Sie das Programm starten, wird das Gerät dieses sofort unterbrechen, das LCD-Display wird „E00“ oder „E01“ anzeigen und das Gerät wird kontinuierlich piepen, um Sie zu warnen. Entnehmen Sie die Backform, wenn die Temperatur unter die Betriebstemperatur fällt. Sie können das Menü zurücksetzen und das Programm neu starten. Wenn es dann noch immer nicht funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst.

2) Fehlerzustandsmeldung

- Das Gerät verfügt über eine Fehlerzustandsmeldung, beispielsweise wenn das Thermostat sich öffnet oder schließt etc.
- Wenn das Thermostat sich öffnet, zeigt der Bildschirm nach dem Einschalten „EEE“ an und das Gerät piept kontinuierlich.
- Wenn sich das Thermostat schließt, zeigt der Bildschirm nach dem Einschalten „HHH“ an und das Gerät piept kontinuierlich.
- Wenden Sie sich in beiden Fällen für die Reparatur des Geräts an den Kundendienst.

Warnfunktion

Während des Brotherstellungsprozesses ertönen in unterschiedlichen Fällen Warntöne:

1. Wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird, piept es einmal.
2. Wenn Sie eine der Funktionstasten (MENÜ, FARBE, TEIGMENGE, TIMER, EXPRESS/SCHNELL) drücken, piept das Gerät bei jedem Drücken der entsprechenden Tasten jeweils einmal.
3. Wenn Sie das Programm (MENÜ), die Zeit (TIMER), den Bräunungsgrad (FARBE) und das Gewicht (TEIGMENGE) einstellen, blinkt die jeweilige Einstellung auf dem LCD-Bildschirm auf. Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Taste drücken, hört der LCD-Bildschirm auf zu blinken und das Gerät piept einmal.
4. Jedes Mal, wenn die START/PAUSE/STOPP-Taste gedrückt wird, piept das Gerät einmal.
5. In Programmen, bei welchen automatisch Früchte hinzugefügt werden, piept das Gerät zur Warnung 8 Mal.

- Wenn das Programm beendet ist, piept das Gerät zur Erinnerung 10 Mal. Wenn anschließend die Warmhaltefunktion aktiviert wird und diese ebenfalls beendet ist, piept das Gerät erneut 10 Mal, um Sie daran zu erinnern, dass die Zubereitung beendet ist und das Brot oder andere Speisen entnommen werden können.

Warmhaltefunktion

- Zu Erleichterung der Bedienung verfügt dieses Gerät über eine automatische Warmhaltefunktion, welche es ermöglicht, Lebensmittel auf einer bestimmten Temperatur warmzuhalten, so dass diese nicht direkt nach der Fertigstellung aus dem Gerät entnommen werden müssen.
- Jedes Programm verfügt über die Warmhaltefunktion.

Hausgemacht-Programme

- Wählen Sie das 15. oder 16. Programm aus, indem Sie die START/PAUSE/STOPP-Taste für länger als 2 Sekunden gedrückt halten.
- Drücken Sie im Einstellungsmodus die MENÜ-Taste und wählen Sie das Programm durch Drehen der Drehtaste aus. 15 verschiedene Phasen stehen Ihnen zur Verfügung, die Ziffern 0–14 stehen für:

0	Vorheizen
1	Kneten
2	Ruhen 1
3	Kneten
4	Aufgehen 1

5	Ruhen 2
6	Aufgehen 2
7	Ruhen 3
8	Aufgehen 3
9	Backen

10	Warmhalten
11	Aufgehen 1 25 °C
12	Aufgehen 2 30 °C
13	Aufgehen 3 35 °C
14	Backen 115 °C

- Wenn Sie während der einzelnen Phasen eine Einstellung vornehmen möchten, drücken Sie die TIMER-Taste und stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Zeit und Temperatur ein. Wenn Sie die Einstellung abbrechen möchten, drücken Sie kurz auf die START/PAUSE/STOPP-Taste und das Gerät kehrt zum „Hausgemacht“-Programm und der ursprünglichen Einstellung zurück.
- Drücken Sie nach Beenden der Zeit- und Temperatureinstellung für 2 Sekunden die START/PAUSE/STOPP-Taste, um die Einstellung zu speichern. Drücken Sie die Taste anschließend erneut kurz, um die Brotherstellung dieses Programms zu starten.

REZEPTE

Die folgenden Rezepte dienen lediglich zur Orientierung. Sie können die Zutaten je nach Ihrem Geschmack verändern.

Normales Brot (Programm 1)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	340 ml	260 ml	170 ml
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
*Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	290 ml.	210 ml	130 ml
Ei	1 Stück	1 Stück	1 Stück
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
*Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

* Mehltyp: Typ 450.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Weißbrot (Programm 2)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	340 ml.	260 ml	170 ml
Öl	4 EL	3 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	2 EL	1+1/2 EL	1 EL
*Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	290 ml	210 ml	130 ml
Ei	1 Stück	1 Stück	1 Stück
Öl	4 EL	3 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	2 EL	1+1/2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
*Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

* Mehltyp: Typ 550.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Tipp: Es wird empfohlen, ein kräftiges Weizenmehl zu verwenden.

Vollkornbrot (Programm 3)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	340 ml.	270 ml	210 ml
Öl	3 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	2 TL	1 TL	1 TL
Brauner Zucker	3 EL	3 EL	3 EL
*Mehl	3 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Vollkornmehl	1 Tasse	3/4 Tasse	1/4 Tasse
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Water	290 ml	220 ml	160 ml
Ei	1 Stück	1 Stück	1 Stück
Öl	3 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	2 TL	1 TL	1 TL
Brauner Zucker	3 EL	3 EL	3 EL
Milchpulver	3 EL	2+1/2 EL	2 EL
*Mehl	3 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Vollkornmehl	1 Tasse	3/4 Tasse	1/4 Tasse
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	340 ml.	265 ml	170 ml
Öl	3 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	2 TL	1 TL	1 TL
Brauner Zucker	3 EL	3 EL	3 EL
*Vollkornmehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

*Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Süßes Brot (Programm 4)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	330 ml	250 ml	170 ml
Öl	2 EL	2 EL	1 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	5 EL	3+1/2 EL	2+1/2 EL
Milchpulver	2 EL	1+1/2 EL	1 EL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	230 ml	150 ml	130 ml
Ei	2 Stück	2 Stück	1 Stück
Öl	3 EL	2 EL	1 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	5 EL	3+1/2 EL	2+1/2 EL
Milchpulver	2 EL	1+1/2 EL	1 EL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

* Mehltyp: Typ 450, Typ 550.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Schnelles Brot (Programm 5)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)
Wasser	340 ml.	260 ml
Öl	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	3 EL	2 EL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL

* Mehltyp: Typ 450, Typ 550.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Teig (Programm 6)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	330 ml	250 ml	170 ml
Öl	2 EL	3 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	280 ml.	200 ml	130 ml
Ei	1 Stück	1 Stück	1 Stück
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

* Mehltyp: Typ 450, Typ 550.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Nudeln/Nudelteig (Programm 7 & 13)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	330 ml	250 ml	170 ml
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
*Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	280 ml.	200 ml	130 ml
Ei	1 Stück	1 Stück	1 Stück
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
*Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen

*Mehltyp: Typ 450, Typ 550.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Tipp: Wird das Programm 13 (Kneten) verwendet, muss der Teig mindestens 30 Minuten lang geknetet werden. Es wird empfohlen, ein kräftiges Mehl oder Mehl des Typs 550 zu verwenden.

Low Carb (Programm 8)

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	330 ml	250 ml	170 ml
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Zutaten	Groß (1 kg)	Normal (750 g)	Klein (500 g)
Wasser	280 ml.	200 ml	130 ml
Ei	1 Stück	1 Stück	1 Stück
Öl	2 EL	2 EL	1+1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL	3/4 TL
* Mehl	4 Tassen	3 Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

* Mehltyp: Typ 450, Typ 550.

Mengenangabe: 1 Tasse = 150 g

Glutenfreies Brot (Programm 9)

Zutaten	Menge 1 kg
Wasser (45-50 °C)	310 ml
Öl	3 EL
Salz	1+1/2 TL
Zucker	3 TL
Ei	3 Stück
Essig	1 EL
Glutenfreie Mehlmischung	450 g
Xanthanpaste	1 EL
Trockenhefe	1+1/2 TL

Glutenfreies Kartoffelbrot (Programm 9)

Zutaten	Menge 1 kg
Wasser (45-50 °C)	440 ml
Pflanzenöl	1+1/2 EL
Glutenfreie Mehlmischung	400 g
Salz	1+1/2 TL
Zucker	1+1/2 TL
Trockenhefe	1+1/2 TL
Gekochte, geschälte Kartoffeln, durch die Presse gedrückt.	230 g

Kuchen (Programm 10)

Zutaten (1)	Menge
Ei	3 Stück
Puderzucker	120 g
Brauner Zucker	30 g
Butter	60 g
Salz	1/4 TL
Milch	30 g
Mehl mit wenig Stärke	140 g
Kakaopulver	25 g
Gehackte Walnüsse	50 g
Backpulver	1+1/2 TL
Natron	1 TL
Vanillepulver	1 TL

Zutaten (2)	Menge
Ei	3 Stück
Zucker	100 g
Butter	70 g
Salz	1/4 TL
Milch	30 g
Mehl mit wenig Stärke	170 g
Backpulver	1 TL
Natron	1/2 TL

Orangen-Marmelade (Programm 11)

Zutaten	Menge
Orange	3 Stück
Zitrone	1 Stück
Zucker	1 + 1/4 Tasse
Xanthanpaste	2 EL

Erdbeer-Marmelade (Programm 11)

Zutaten:	Menge
Erdbeere	1 + 1/2 Tassen
Zitronensaft	2 TL
Zucker	1 Tasse
Xanthanpaste	1 EL

Joghurt (Programm 14)


Zutaten	Menge
Vollmilch	500 ml
Naturjoghurt	50 ml

1. Geben Sie ein Glas Wasser in die Backform. Verwenden Sie kochendes Wasser, um den Behälter vollständig von Rückständen zu befreien. Lassen Sie den Behälter abkühlen.
2. Sobald der Behälter abgekühlt ist, können Sie die Vollmilch und den Naturjoghurt hineingeben.
3. Starten Sie anschließend das Joghurt-Programm (14). Je nach Geschmack können Sie, sobald der Joghurt fertig ist, Zucker und Früchte hinzugeben.

Zutaten	Menge
Vollmilch	800 ml
Zucker	40 g
Joghurt Starter	1 g




1. Geben Sie ein Glas Wasser in die Backform. Verwenden Sie kochendes Wasser, um den Behälter vollständig von Rückständen zu befreien. Lassen Sie den Behälter abkühlen.
2. Vermischen Sie die Vollmilch, den Joghurt Starter und den Zucker mit einem Mixer. Füllen Sie nun die Mischung in die Backform.
3. Starten Sie anschließend das Joghurt-Programm (14).




FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG




Frage	Antwort
Warum variieren die Höhe und die Form bei jedem Brotlaib?	Die Höhe und die Form jedes Brotlaibs unterschieden sich abhängig von den Zutaten, der Raumtemperatur und der eingestellten Backzeit. Das genaue Abwiegen der Zutaten ist für die Herstellung von köstlichem Brot unerlässlich.
Das Brot hat ein ungewöhnliches Aroma. Warum?	Eventuell wurden abgestandene Zutaten oder zu viel Hefe verarbeitet. Verwenden Sie immer frische Zutaten. Das genaue Abwiegen der Zutaten ist für die Herstellung von köstlichem Brot unerlässlich.
Der Knethaken kommt zusammen mit dem Brot heraus.	Dies kann passieren, da der Knethaken abnehmbar ist. Verwenden Sie zum Entfernen des Knethakens das Entnahme-Werkzeug oder ein nicht-metallisches Utensil. <div style="background-color: #cccccc; padding: 10px; border: 1px solid #000;">  <p>VORSICHT Verbrennungsgefahr! Der Knethaken ist sehr heiß. Lassen Sie das Brot vor der Entnahme des Knethakens abkühlen.</p> </div>
Die Ecken des Brots sind mehlig.	Es kann manchmal vorkommen, dass das Mehl in den Ecken der Backform nicht komplett unter den Teig gehoben wurde. Schaben Sie es mit einem Messer ab. Überprüfen Sie beim nächsten Mal nach 10 Minuten des Knet-Zyklus, ob das Mehl komplett untergehoben wurde. Falls nicht, verwenden Sie einen Gummischaber, um das Mehl aus den Ecken der Backform zu schaben, so dass es unter den Teig gehoben werden kann.
Können Zutaten einfach so halbiert oder verdoppelt werden?	NEIN. Wenn sich zu wenig Teig in der Backform befindet, kann der Knethaken diesen nicht gut genug durchkneten. Wenn sich zu viel Teig in der Backform befindet, ragt das Brot über die Backform hinaus.
Kann anstatt Milchpulver auch frische Milch verwendet werden?	JA. Achten Sie darauf, dass Sie die Menge an Wasser entsprechend reduzieren, so dass die Flüssigkeitsmenge insgesamt nicht verändert wird. Wenn Sie die Backzeit verlängern, wird die Verwendung von frischer Milch nicht empfohlen, da diese durch zu langes Verbleiben in der Backform verderben kann.




Frage	Antwort
Warum zeigt der Bildschirm „E00“ oder „E01“ an?	Wenn die Temperatur in der Maschine zu hoch oder zu niedrig ist, kann diese die Anforderungen der Teigherstellung nicht erfüllen (die Temperatur sollte in den Bereich von -15 °C bis 55 °C fallen). Wenn Sie das Programm starten, stoppt die Maschine dieses automatisch. Das LCD-Display zeigt dann „E00“ oder „E01“ an und es ertönt ein kontinuierlicher Signalton, um Sie zu warnen. Nehmen Sie die Backform heraus. Wenn die Temperatur auf die Betriebstemperatur sinkt, können Sie das Menü zurücksetzen und das Programm erneut starten. Wenn es immer noch nicht funktioniert, kontaktieren Sie für Reparaturen den Kundendienst.
Warum zeigt das Display „EEE“ an?	Wenn das Thermostat sich öffnet, zeigt das LCD-Display beim Einschalten des Geräts „EEE“ an und gibt kontinuierlich Warntöne von sich.
„Warum zeigt das Display „HHH“ an?	Wenn das Thermostat sich schließt, zeigt der LCD-Display beim Einschalten des Geräts „HHH“ an und gibt kontinuierlich Warntöne von sich.




PROGRAMMZEITEN

Menü	1								
Programm	Normal								
Bräunungsgrad									
Backtemperatur	110 °C			115 °C			125 °C		
Gewicht	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Ruhen 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Ruhen 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Kneten 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Aufgehen 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Kneten 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Aufgehen 2	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kneten 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Aufgehen 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Backen	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programmdauer	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Öffnungszeit des Zutatenspenders	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Warmhalten	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menü	2								
Programm	Weißbrot								
Bräunungsgrad									
Backtemperatur	110 °C			115 °C			125 °C		
Gewicht	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Ruhen 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Kneten 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Ruhen 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Kneten 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Aufgehen 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Kneten 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Aufgehen 2	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Kneten 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Aufgehen 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Backen	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programmdauer	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Öffnungszeiten des Zutatenspenders	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Warmhalten	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menü	3								
Programm	Vollkorn								
Bräunungsgrad									
Backtemperatur	115 °C			120 °C			125 °C		
Gewicht	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Vorheizen	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Kneten 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Ruhen 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Ruhen 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Kneten 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Aufgehen 1	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Kneten 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Aufgehen 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kneten 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Aufgehen 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Backen	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Programmdauer	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Öffnungszeit des Zutatenspenders	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Warmhalten	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	4								
Programm	Süß								
Bräunungsgrad									
Backtemperatur	105 °C			110 °C			120 °C		
Gewicht	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Ruhen 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Kneten 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Ruhen 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Kneten 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Aufgehen 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Kneten 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Aufgehen 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kneten 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Aufgehen 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Backen	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programmdauer	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Öffnungszeit des Zutatenspenders	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Warmhalten	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	5						6	7
Programm	Express / Schnell						Teig	Nudelteig
Bräunungsgrad							N/A	N/A
Backtemperatur	110 °C		115 °C		125 °C		N/A	N/A
Gewicht	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	N/A	N/A
Vorheizen	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Ruhen 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Ruhen 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Aufgehen 1	-	-	-	-	-	-	30 °C	-
	-	-	-	-	-	-	60 min	
Kneten 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Aufgehen 2	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	-	-
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-
Kneten 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Aufgehen 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	-	-
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min		
Backen	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Programmdauer	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Öffnungszeiten des Zutatenspenders	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Warmhalten	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	N/A	N/A
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

* N/A = Nicht verfügbar.

Menü	8								
Programm	Low Carb								
Bräunungsgrad									
Backtemperatur	115 °C			120 °C			125 °C		
Gewicht	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Vorheizen	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Kneten 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Ruhen 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Ruhen 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Kneten 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Ruhen 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Kneten 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Aufgehen 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Kneten 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Aufgehen 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Kneten 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Aufgehen 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Backen	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programmdauer	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Öffnungszeit des Zutatenspenders	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Warmhalten	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menü	9		10	11	12		
Programm	Glutenfrei		Kuchen	Marmelade	Backen		
Bräunungsgrad	N/A		N/A	N/A			
Backtemperatur	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Gewicht	750 g	1000 g	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Vorheizen	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Kneten 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Ruhen 1	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 2	-	-	-	-	-	-	-
Ruhen 2	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Ruhen 3	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Aufgehen 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Kneten 5	-	-	-	-	-	-	-
Aufgehen 2	-	-	-	-	-	-	-
Kneten 6	-	-	-	-	-	-	-
Aufgehen 3	-	-	-	-	-	-	-
Backen	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Programmdauer	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Öffnungszeit des Zutatenspenders	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Warmhalten	100 °C / 80 °C		N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Maximal einstellbarer Timer	15:00	15:00	N/A	N/A	5-90 min	5-90 min	5-90 min

* N/A = Nicht verfügbar.

Menü	13	14	15		16	
Programm	Kneten	Joghurt	Hausgemacht		Hausgemacht 2	
Bräunungsgrad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Backtemperatur	N/A	N/A	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Gewicht	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Vorheizen	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Kneten 1	5 min	-	10 min	0-10 min	10 min	0-10 min
Ruhen 1	-	-	5 min	0-30 min	5 min	0-30 min
Kneten 2	-	-	-	-	-	-
Ruhen 2	-	-	-	-	-	-
Kneten 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Ruhen 3	-	-	-	-	-	-
Kneten 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
	20 min					
Aufgehen 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Kneten 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Aufgehen 2	-	40 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
		240 min	29:50 min	0-90 min	29:50 min	0-90 min
Kneten 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Aufgehen 3	-	40 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Backen	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Programmdauer	0:50	8:00	3:25		3:25	
Öffnungszeiten des Zutatenspenders	0:08	N/A	2:38		2:38	
Warmhalten	N/A	N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Maximal einstellbarer Timer	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

* N/A = Nicht verfügbar.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Technical data	35
Declaration of conformity	35
Safety instructions	36
Device overview	37
Control panel and displays	38
Button functions	40
Operation	42
Special functions	44
Recipes	47
Troubleshooting	56
Programme times	58
Hints on disposal	66

TECHNICAL DATA

Item number	10033690
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

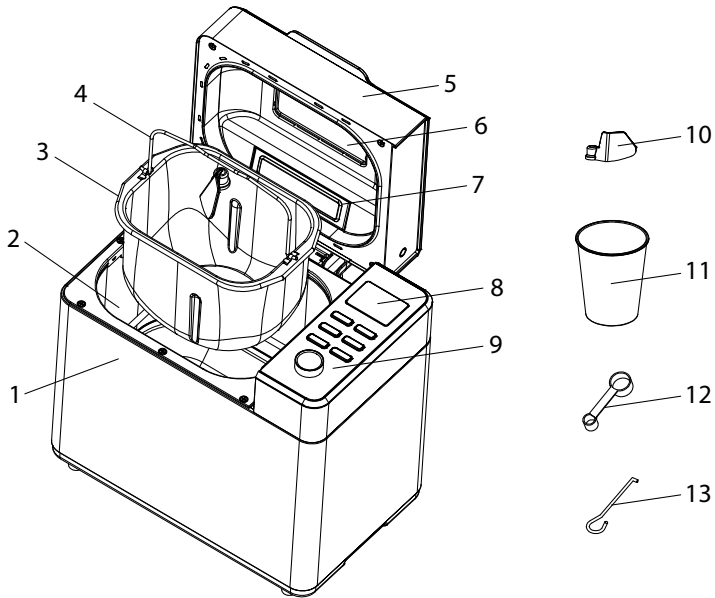
Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

SAFETY INSTRUCTIONS

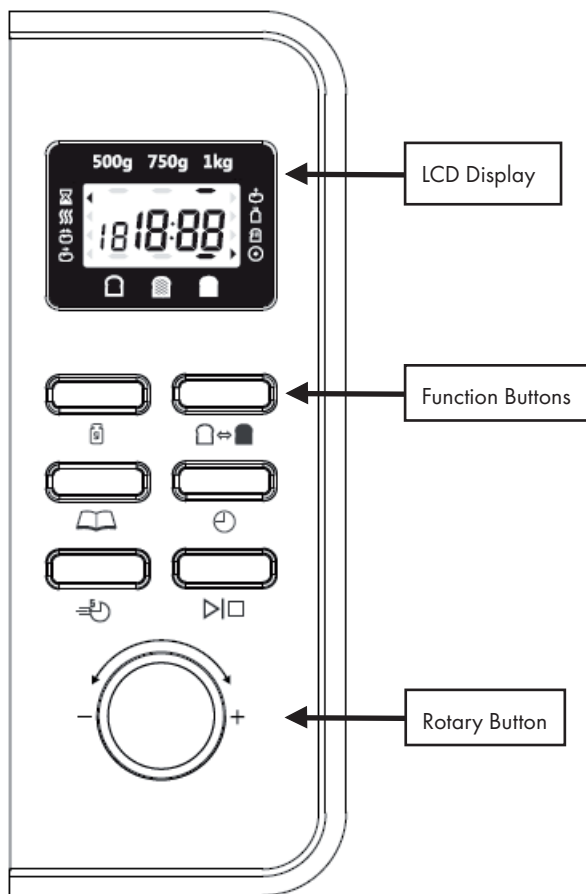
- Please read the safety and operating instructions carefully before installing and commissioning the appliance and keep them for future reference.
- Do not touch hot surfaces during operation. Only use the controllers. Use oven gloves and pot holders when removing the baking dish with the bread from the appliance. Allow the appliance to cool before cleaning.
- Unplug the appliance before cleaning and when it is not in use or unattended. Switch off the appliance before handling movable parts. Do not touch any movable parts during operation.
- Only use parts and accessories recommended by the manufacturer as this may result in damage to property and/or personal injury.
- This appliance is intended for household use only. Do not use it outdoors or in any other place.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- 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 should be supervised to ensure that they do 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.
- Make sure that no objects are placed on the power cord.
- Make sure that the power plug is always pulled out by the plug head and never by the cable itself.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- Do not let the power cord hang over an edge of the table or hot surface.
- Do not allow the power cord to come into contact with hot surfaces and do not place flammable objects or explosive materials on the appliance.
- Do not place the appliance near ovens or other heat sources.
- The minimum distance between the unit and the wall should be more than 5 cm.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before using the unit, check the voltage on the nameplate. Only connect the unit to an outlet that corresponds to the voltage of the unit.
- Do not touch the pins of the power plug when unplugging it.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.
- Clean all surfaces that come into contact with food.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never switch on the appliance if there are no ingredients in the bread pan.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

DEVICE OVERVIEW



- | | | | | | |
|---|----------------|----|-------------------------|----|------------------------|
| 1 | Housing | 6 | Window | 11 | Measuring cup |
| 2 | Baking chamber | 7 | Fruit and nut dispenser | 12 | Measuring spoon |
| 3 | Bread pan | 8 | Display | 13 | Kneading blade remover |
| 4 | Handle | 9 | Control panel | | |
| 5 | Lid | 10 | Kneading blade | | |

CONTROL PANEL AND DISPLAYS



LCD Display

Main Functions Display

- MENU
- TIMER
- LOAF
- COLOR
- Programme phases

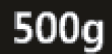

MENU Display (Programmes)

1. Normal
2. Fluffy
3. Whole Grain
4. Sweet
5. Express/Quick
6. Dough
7. Pasta/Noodles Dough
8. Low Carb
9. Gluten Free
10. Cake
11. Marmelade
12. Bake
13. Knead
14. Yoghurt
15. Homemade
16. Homemade 2

Programme Phases Display

	TIMER/DELAY
	PREHEAT
	KNEAD
	REST
	RISE
	BAKE
	WARM
	END








LOAF Display (Weight):


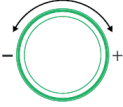

		
500 g	750 g	1 kg

COLOR Display (Browning level):

		
LIGHT	MEDIUM	DARK

BUTTON FUNCTIONS

	<p>MENU button: Choose programme</p> <p>With this button call up the programmes for programming under setting status.</p> <p>Press the MENU button, the unit beeps once and the display on the LCD flashes. You can now select one of the programmes 1-16 with the rotary button.</p>
	<p>COLOR button: Choose browning level</p> <p>With the COLOR button you can select the desired degree of browning of the bread under setting status.</p> <p>Press the COLOR button, the unit beeps once and the browning level selection    is displayed on the LCD. The current selection will start flashing. The rotary button can now be used to adjust the browning level. You can choose between LIGHT, MEDIUM and DARK.</p>
	<p>LOAF button: Choose weight</p> <p>Under setting status, press the LOAF button to set the desired weight of the bread.</p> <p>Press the LOAF button and you will hear a beep. The weight selection 500g 750g 1kg will be displayed on the LCD and the currently selected weight will start flashing. You can now adjust the bread weight with the rotary button. You can choose between 500 g, 750 g or 1 kg.</p>
	<p>START/PAUSE/STOP button</p> <p>Under setting status, long press the START/PAUSE/STOP button to program and save the current time and temperature setting. You will then return to the setting mode.</p> <p>To cancel the current time or temperature setting, short press the START/PAUSE/STOP button. You will then return to the setting mode.</p>

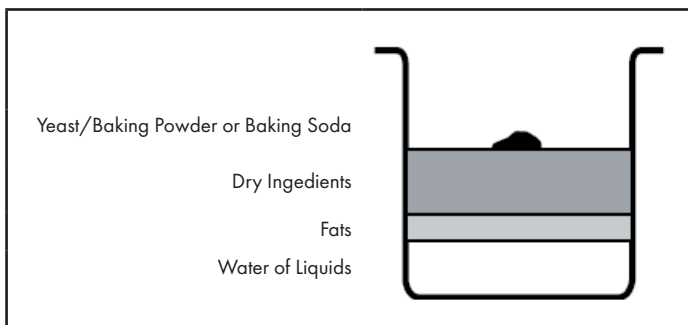
	<p>TIMER button: Add or reduce delay time</p> <p>Under setting status, press the TIMER button, the unit beeps once and the time display flashes on the LCD. You can now use the rotary button to adjust the delay time.</p> <p>During the programme phases (e. g. Bake, Knead) you can adjust the operation time with the rotary button.</p> <p>This button has no function in programmes without time adjustment.</p> <p>In both "Homemade" programmes, you can use this button to adjust the operation time and the temperature.</p>
	<p>PLUS/MINUS rotary button</p> <p>Under the setting status, use this rotary button to adjust the setting of the function after pressing the MENU, COLOR, LOAF or TIMER button. In both "Homemade" programmes, use the rotary button to make the desired selection after pressing the MENU, TIMER button.</p>
	<p>EXPRESS/QUICK: Start quick start programme</p> <p>Go directly to programme "5. Express/Quick" by pressing this function button.</p>

OPERATION

Bread baking function

Refer to the relative recipe and proceed as follows:

1. Insert the kneading blade into the bread pan.
2. Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe to ensure the dough mixes thoroughly and rises sufficiently. Wipe any split ingredients from the rim and outside of the pan and ensure it is clean and dry.
 - Liquid ingredients
 - Fats
 - Dry ingredients eg. salt, sugar, flour
 - Yeast



3. Insert the bread pan into the bread maker and gently close the lid.
4. Load the automatic Fruit and Nut Dispenser. The automatic Fruit and Nut Dispenser releases fruits, nuts, chocolate chips, seeds or other suitably sized ingredients into the dough at the right time which is programmed for a specific time during the “knead phase”. If added before this time, excessive kneading will cause the ingredients to break down rather than maintain their shape within the dough.
 - a. Lift open the lid of the automatic Fruit and Nut Dispenser. Touch the base of the dispenser to check that it is completely closed before adding a maximum $\frac{3}{4}$ cup of dry ingredients.
 - b. Ensure the bread pan is in the baking chamber and the lid is closed. Loading ingredients into the dispenser without the bread pan inserted or with the lid closed increases the risk of ingredients falling into the baking chamber and burning during the “bake phase”.
 - c. Always remember:
 - Ingredients should be suitably sized so they do not fall through the steam vents at the base of the dispenser.
 - Liquids should not be added to the dispenser.

- Glazed fruits such as cherries, ginger, pineapple, etc. should be washed and well-dried on kitchen paper towel before adding into the dispenser. Sticky ingredients can also be tossed in a little flour to help dispensing.
 - Bottled or canned ingredients such as olives, sun dried tomatoes etc. should be drained and well-dried on kitchen paper towel before adding to the dispenser.
 - It is recommended that the dispenser be cleaned thoroughly with a soft, damp cloth after each use.
- d. The Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents in the following modes: **Normal, Fluffy, Whole Grain, Sweet, Express/Quick, Dough, Gluten Free** and **Cake**. You may notice the base of the dispenser flips open during the bread making cycle even when it is empty. This is normal as the dispenser automatically releases the ingredients.
5. When you switch on the appliance, the LCD display shows „1 TIMER 3:20“. Press the MENU button to select the preferable programme. You can choose between **Normal, Fluffy, Whole Grain, Sweet, Express/Quick, Dough, Pasta/Noodles Dough, Low Carb, Gluten Free, Cake, Marmelade, Bake, Knead, Yoghurt, Homemade** and **Homemade 2**.
6. Press the COLOR button and then use the rotary button to select the bread color (LIGHT, MEDIUM or DARK). The default color is MEDIUM.
7. Press the LOAF button and then use the rotary button to select the size of 500 g, 750 g or 1 kg). The default size is 1 kg).
8. If you want to delay the working time, press the rotary button to adjust the time, the calculated formula for time is:
- Working time = start time of the programme + delay time
9. Press the START/PAUSE/STOP button to start the bread maker. The “:” indicator will flash on the LED display.
- To stop the bread maker, press the START/PAUSE/STOP button for 2 seconds.
 - If you want to pause the process, short press the START/PAUSE/STOP button. The time indicator will then flash on the LED display. If you want to continue the current programme phase, press the button short again. If you want to cancel the programme, press and hold the button for 2 seconds.
10. When the time is up, the LED display shows “0:00” and the appliance beeps 10 times, The bread maker will then enter the keep warm procedure and the “:” will flash on the LED display. After 1 hour in keep warm mode, it will beep 10 times again. The LED will stop flashing and return to the defaulted status. If you want to cancel the warm-keeping mode prematurely, press the START/PAUSE/STOP button for one second. The appliance will beep once and stop operation.
11. When the appliance beeps, this indicates the programme is finished. Disconnect the power plug from the socket before removing the bread. Pull the bread pan straight out of the appliance with oven gloves on. Turn the bread pan upside down and shake gently until the bread falls out. Remove the kneading blade from the back of the bread with oven gloves. The bread is now ready to eat.

Note: Before removing the bread, press the START/PAUSE/STOP button for 2 seconds to stop operation.

Dough function

- Dough function operation is similar to the bread making function, with the difference that no salt, sugar or milk powder needs to be added. When the programme is finished, it will beep 12 times.

Baking function

This function can be used to bake bread dough, the working time is 60 minutes. The following operation is:

1. Insert the bread pan into the bread maker.
2. Place the dough in the bread pan, then close the lid.
3. Press the MENU button, view the LCD display, use the rotary button to choose the 12th programme. Then press the TIMER button and use the rotary button to set the baking time.
4. Press the START/PAUSE/STOP button, the baking function is activated.
5. Once the set baking time has elapsed, the LCD display shows „0:00“ and the bread maker beeps 10 times. The appliance will then automatically go to the warm mode, unless you press the START/PAUSE/STOP button to turn the appliance off completely. When the warm mode is finished, the appliance will beep 10 times again.
6. If the bread is ready before the end of the baking time, press the START/PAUSE/STOP button to cancel the baking function. The appliance will automatically go back to the defaulted status.

Note: The dough should be evenly distributed in the bread pan so that the bread can be baked evenly. If you don't succeed immediately the first time, don't give up - the next time will be better.

SPECIAL FUNCTIONS

Power failure memory

- The appliance has a power failure memory for 10 minutes. If the power plug of the appliance is unplugged or the power fails and the appliance is turned on again within 10 minutes, the last operating status can be recovered. The operating time is then:

Actual working time = switch-off time + preset time.

- If the appliance is not switched on again within 10 minutes, it returns to its original operating state after the appliance has been turned off and recovered.

Overheating protection and malfunction protection

- If the appliance overheats or a malfunction is detected, the appliance switches off automatically. If you do not know why the appliance turns off, read the following before contacting customer service:

1) Working condition fault function

- The appliance has a working condition fault function, e.g. if the working condition doesn't match the initial condition required by the MENU function.
- For example, if the bread or dough function has been selected and the temperature of the appliance is too high or too low, the initial requirement of dough making can't be reached (the temperature should fall into the range from 15 °C to 55 °C.) When you start the programme, the appliance will automatically stop the programme in this situation, the LCD display shows "E00" or "E01" and the appliance will beep continuously to warn you. Take out the bread pan, when the temperature drops below the working temperature. You can reset the menu and restart the programme. If it still doesn't work, you can contact the customer service for repair.

2) Abnormal condition fault function

- The appliance has an abnormal condition fault function, e.g. when the thermostat opens or closes.
- When the thermostat opens, the LCD display shows "EEE" after turning on and the appliance beeps continuously.
- When the thermostat closes, the LCD display shows "HHH" after turning on and the appliance beeps continuously.
- In both cases, contact customer service for repair.

Warning function

During the bread making, it will beep sometime for warning:

1. When the appliance is re-energized, it will beep for one time.
2. If you press one of the function buttons MENU, COLOR, LOAF, TIMER, EXPRESS/QUICK, the appliance beeps once each time you press the corresponding button.
3. When you adjust programme (MENU), time (TIMER), color (COLOR) and browning level (LOAF), the content in the LCD display will flash. If there is no pressing in 5 seconds, the LCD display stops blinking and will beep 1 time.
4. With each press on the START/PAUSE/STOP button, it will beep 1 time.
5. In programmes with adding fruit function, the appliance beeps 8 times to warn you.
6. When the programme is finished, the appliance beeps 10 times as a reminder. If the keep warm function is then activated and it is also finished, the appliance will beep again 10 times to remind you that the preparation is finished and the bread or other food can be removed.

Keep warm function

- To facilitate operation, the appliance has the function of automatic heat preservation. It allows you to keep warm foods at a certain temperature without taking out the bread or other food products in time.
- Each menu has the function of heat preservation.

Homemade programmes

1. Select the 15th or 16th programme by pressing and holding the START/PAUSE/STOP button for 2 seconds.
2. In the setting mode, press the MENU button and use the rotary button to select the programme. 15 different phases are available, the numbers 0–14 stand for:

0	Preheat
1	Knead
2	Rest 1
3	Knead
4	Rise 1

5	Rest 2
6	Rise 2
7	Rest 3
8	Rise 3
9	Bake

10	Keep warm
11	Rise 1 25 °C
12	Rise 2 30 °C
13	Rise 3 35 °C
14	Bake 115 °C

3. If you want to make a setting during a phase, press the TIMER button and use the rotary button to adjust the preferable time and temperature. If you want to cancel the setting, short press the START/PAUSE/STOP button, the appliance will return to the setting function of the "Homemade" programme and the original setting.
4. After completing the time and temperature setting, long press the START/PAUSE/STOP button for 2 seconds so as to save the settings. Then short press the START/PAUSE/STOP button once to start the bread making process of this programme.

RECIPES

The following recipes are only for reference, you may adjust them depending on ingredients, own taste and experiments.

Normal Bread (Programme 1)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	340 ml	260 ml	170 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
*Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	290 ml.	210 ml	130 ml
Egg	1 piece	1 piece	1 piece
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Milk powder	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
*Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

*Flour type: Type 450, Type 450.
Quantity: 1 cup = 150 g

Fluffy Bread (Programme 2)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	340 ml.	260 ml	170 ml
Oil	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	2 tbsp	1+1/2 tbsp	1 tbsp
*Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	290 ml	210 ml	130 ml
Egg	1 piece	1 piece	1 piece
Oil	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	2 tbsp	1+1/2 tbsp	1 tbsp
Milk powder	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
*Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

*Flour type: Type 550.

Quantity: 1 cup = 150 g

Tip: It is recommended to use a strong wheat flour.

Whole Grain Bread (Programme 3)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	340 ml.	270 ml	210 ml
Oil	3 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Brown sugar	3 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
*Flour	3 cups	3 cups	2 cups
Whole wheat flour	1 cup	3/4 cup	1/4 cup
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	290 ml	220 ml	160 ml
Egg	1 piece	1 piece	1 piece
Oil	3 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Brown sugar	3 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Milk powder	3 tbsp	2+1/2 tbsp	2 tbsp
*Flour	1 cup	3/4 cup	1/4 cup
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	340 ml.	265 ml	170 ml
Oil	3 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Brown sugar	3 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
*Whole wheat flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

*Quantity: 1 cup = 150 g

Sweet Bread (Programme 4)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	330 ml	250 ml	170 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp
Sugar	5 tbsp	3+1/2 tbsp	2+1/2 tbsp
Milk powder	2 tbsp	1+1/2 tbsp	1 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	230 ml.	150 ml	130 ml
Egg	2 pieces	2 pieces	1 piece
Oil	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp
Sugar	5 tbsp	3+1/2 tbsp	2+1/2 tbsp
Milk powder	2 tbsp	1+1/2 tbsp	1 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

* Flour type: Type 450, Type 550.

Quantity: 1 cup = 150 g

Quick Bread (Programme 5)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)
Water	340 ml.	260 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp

* Flour type: Type 450, Type 550.

Quantity: 1 cup = 150 g

Dough (Programme 6)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	330 ml.	250 ml	170 ml
Oil	2 tbsp	3 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	280 ml.	200 ml	130 ml
Egg	1 piece	1 piece	1 piece
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Milk powder	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

*Flour type: Type 450, Type 550.

Quantity: 1 cup = 150 g

Pasta /Noodles Dough (Programmes 7 & 13)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	330 ml	250 ml	170 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups	2 cups

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	280 ml.	200 ml	130 ml
Egg	1 piece	1 piece	1 piece
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
Sugar	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Milk powder	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
* Flour	4 cups	3 cups	2 cups

*Flour type: Type 450, Type 550.

Quantity: 1 cup = 150 g

Tip: If programme 13 (Knead) is used, the dough must be kneaded for at least 30 minutes. It is recommended to use a strong flour or 550 type flour.

Low Carb (Programme 8)

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	330 ml	250 ml	170 ml
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
*Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Ingredients	Large (1 kg)	Regular (750 g)	Small (500 g)
Water	280 ml.	200 ml	130 ml
Egg	1 piece	1 piece	1 piece
Oil	2 tbsp	2 tbsp	1+1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	3/4 tsp
*Flour	4 cups	3 cups	2 cups
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

*Flour type: Type 450, Type 550.

Quantity: 1 cup = 150 g

Gluten-free Bread (Programme 9)

Ingredients	Quantity 1 kg
Water (46-51 °C)	310 ml
Oil	3 tbsp
Salt	1+1/2 tsp
Sugar	3 tsp
Egg	3 pieces
Vinegar	1 tbsp
Flour mixture	450 g
Xanthan pastern	1 tbsp
Dried yeast	1+1/2 tsp

Gluten-free Potato Bread (Programme 9)

Ingredients:	Quantity 1 kg
Water (46-51 °C)	440 ml
Vegetable oil	1+1/2 tbsp
Gluten-free flour mixture	400 g
Salt	1+1/2 tsp
Sugar	1+1/2 tsp
Dried yeast	1+1/2 tsp
Cooked, peeled potatoes, pressed through the press	230 g

Cake (Programme 10)

Ingredients (1)	Quantity
Egg	3 pieces
Castor sugar	120 g
Brown sugar	30 g
Butter	60 g
Salt	1/4 tsp
Milk	30 g
Weak strength flour	140 g
Cocoa powder	25 g
Chopped walnuts	50 g
Baking powder	1 + 1/2 tsp
Baking soda	1 tsp
Vanilla powder	1 tsp

Ingredients (2)	Quantity
Egg	3 pieces
Sugar	100 g
Butter	70 g
Salt	1/4 tsp
Milk	30 g
Weak strength flour	170 g
Baking powder	1 tsp
Baking soda	1/2 tsp

Orange Jam (Programme 11)

Ingredients	Quantity
Orange	3 pieces
Lemon	1 pieces
Sugar	1 + 1/4 cup
Xanthan pastern	2 tbsp

Strawberry Jam (Programme 11)


Ingredients	Quantity
Strawberry	1 + 1/2 cups
Lemon juice	2 tsp
Sugar	1 cup
Xanthan pastern	1 tbsp

Yoghurt Recipes (Programme 14)

Ingredients	Quantity
Pure milk	500 ml
Plain yoghurt	500 ml
<ol style="list-style-type: none"> 1. Put a glass of water into the bread pan. Use boiling water to completely remove any residue from the container. Wait for a moment until the container is cooling. 2. Once the container has cooled down, you can add the pure milk and plain yoghurt. 3. Then start the Yoghurt programme (14). Depending on your taste, you can add sugar and fruit as soon as the yoghurt is ready. 	




Ingredients	Quantity
Pure milk	800 ml
Sugar	40 g
Yoghurt starter	1 g
<ol style="list-style-type: none"> 1. Add a glass of water to the bread pan. Use boiling water to completely remove any residue from the container. Wait for a moment until the container is cooling. 2. Mix the pure milk, yoghurt starter and sugar with a blender. Pour the mixture into the bread pan. 3. Then start the yoghurt programme (14). 	


TROUBLESHOOTING

Question	Answer
Why does height and shape of each loaf vary?	The height and shape of each loaf of bread may differ depending on the ingredients, room temperature and time setting. The exact weighing of the ingredients is essential for the production of delicious bread.
The bread has an unusual aroma. Why?	It is possible that stale ingredients or too much yeast were used. Always use fresh ingredients. The exact weighing of the ingredients is essential for the production of delicious bread.
The kneading paddle comes out together with the bread.	<p>This can happen, as kneading paddle is detachable. Use the paddle removal key or a nonmetal utensil to remove it.</p> <div data-bbox="577 620 1016 780" style="background-color: #cccccc; padding: 10px; border: 1px solid #000;"> <p>CAUTION: Risk of burns! The kneading paddle is very hot. Allow the bread to cool before removing the kneading paddle.</p>  </div>
The bread has floured corners.	It can sometimes happen that the flour in the corners of the bread pan is not completely kneaded under the dough. Scrape it off with a knife. The next time, after 10 minutes of the kneading cycle, check that the flour has been completely lifted under. If not, use a rubber spatula to remove the flour from the sides of the bread pan so it can be lifted under the dough.
Can ingredients be halved or doubled?	NO. If there is too little dough in the bread pan, the kneading paddle cannot knead it well enough. If there is too much dough in the bread pan, the bread will rise beyond the bread pan.
Can fresh milk also be used instead of milk powder?	YES. Make sure that you reduce the amount of water accordingly so that the total amount of liquid is not changed. When using delayed baking time for baking, the use of fresh milk is not recommended as it may spoil if left in the bread pan to long.




Question	Answer
Why does the display show "E00" or "E01"?	If the temperature in the appliance is too high or too low, it can't reach the initial requirement of dough making (the temperature should fall into the range from -15 °C to 55 °C.) When you start the programme, the appliance will automatically stop the programme in this situation. The LCD display shows "E00" or "E01" and the appliance will beep continuously to warn you. Remove the bread pan. When the temperature drops to the operating temperature, you can reset the menu and restart the programme. If it still doesn't work, contact customer service for repairs.
Why does the display show "EEE"?	When the thermostat opens, the LCD display shows "EEE" after turning on and the appliance beeps continuously.
Why does the display show "HHH"?	When the thermostat closes, the LCD display shows "HHH" after turning on and the appliance beeps continuously.




PROGRAMME TIMES

Menu	1								
Programme	Normal								
Browning level									
Baking temperature	110 °C			115 °C			125 °C		
Weight	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preheat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rest 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Rest 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Knead 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rise 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Knead 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Rise 2	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Rise 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Bake	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programme duration	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Ingredients dispenser opens	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Keep warm	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menu	2								
Programme	Fluffy								
Browning level									
Baking temperature	110 °C			115 °C			125 °C		
Weight	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preheat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rest 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Knead 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Rest 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Knead 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rise 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Knead 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Rise 2	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Knead 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Rise 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Bake	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programme duration	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Ingredients dispenser opens	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Keep warm	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menu	3								
Programme	Whole Grain								
Browning level									
Baking temperature	115 °C			120 °C			125 °C		
Weight	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preheat	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	10 min	10 min-	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Knead 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rest 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Rest 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Knead 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rise 1	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Knead 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Rise 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Rise 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Bake	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Programme duration	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Ingredients dispenser opens	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Keep warm	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4								
Programme	Sweet								
Browning level									
Baking temperature	105 °C			110 °C			120 °C		
Weight	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preheat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rest 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Knead 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Rest 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Knead 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rise 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Knead 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Rise 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Rise 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Bake	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programme duration	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Ingredients dispenser opens	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Keep warm	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	5						6	7
Programme	Express / Quick						Dough	Noodles Dough
Browning level							N/A	N/A
Baking temperature	110 °C		115 °C		125 °C		N/A	N/A
Weight	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	N/A	N/A
Preheat	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Rest 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Rest 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Rise 1	-	-	-	-	-	-	30 °C 60 min	-
Knead 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 2	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	-	-
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-
Knead 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Rise 3	38° C	38° C	38° C	38° C	38° C	38° C	-	-
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min		
Bake	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Programme duration	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Ingredients dispenser opens	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Keep warm	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	N/A	N/A
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

* N/A = Not available.

Menu	8								
Programme	Low Carb								
Browning level									
Baking temperature	115 °C			120 °C			125 °C		
Weight	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preheat	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Knead 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rest 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Rest 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Knead 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rise 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Knead 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rise 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Rise 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Bake	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Programme duration	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Ingredients dispenser opens	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Keep warm	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	9		10	11	12		
Programme	Gluten Free		Cake	Marmelade	Bake		
Browning level	N/A		N/A	N/A			
Baking temperature	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Weight	750 g	1000 g	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preheat	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Knead 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Rest 1	-	-	-	-	-	-	-
Knead 2	-	-	-	-	-	-	-
Rest 2	-	-	-	-	-	-	-
Knead 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Rest 3	-	-	-	-	-	-	-
Knead 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Rise 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Knead 5	-	-	-	-	-	-	-
Rise 2	-	-	-	-	-	-	-
Knead 6	-	-	-	-	-	-	-
Rise 3	-	-	-	-	-	-	-
Bake	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Programme duration	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Ingredients dispenser opens	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Keep warm	100 °C / 80 °C		N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Max. programme sequence delay	15:00	15:00	N/A	N/A	5-90 min	5-90 min	5-90 min

* N/A = Not available.

Menu	13	14	15		16	
Programme	Knead	Yoghurt	Homemade		Homemade 2	
Browning level	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baking temperature	N/A	N/A	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Weight	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preheat	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Knead 1	5 min	-	10 min	0-10 min	10 min	0-10 min
Rest 1	-	-	5 min	0-30 min	5 min	0-30 min
Knead 2	-	-	-	-	-	-
Rest 2	-	-	-	-	-	-
Knead 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Rest 3	-	-	-	-	-	-
Knead 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
	20 min					
Rise 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Knead 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Rise 2	-	40 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
		240 min	29:50 min	0-90 min	29:50 min	0-90 min
Knead 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Rise 3	-	40 °C	35° C	35° C	35° C	35° C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Bake	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Programme duration	0:50	8:00	3:25		3:25	
Ingredients dispenser opens	0:08	N/A	2:38		2:38	
Keep warm	N/A	N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Max. programme sequence delay	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

* N/A = Not available.

HINTS ON DISPOSAL



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 68
 Aperçu de l'appareil 69
 Panneau de commande et affichages 70
 Fonctions des touches 72
 Utilisation 73
 Fonctions spéciales 76
 Recettes 79
 Identification et résolution des problèmes 88
 Durées des programmes 90
 Informations sur le recyclage 98

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033690
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

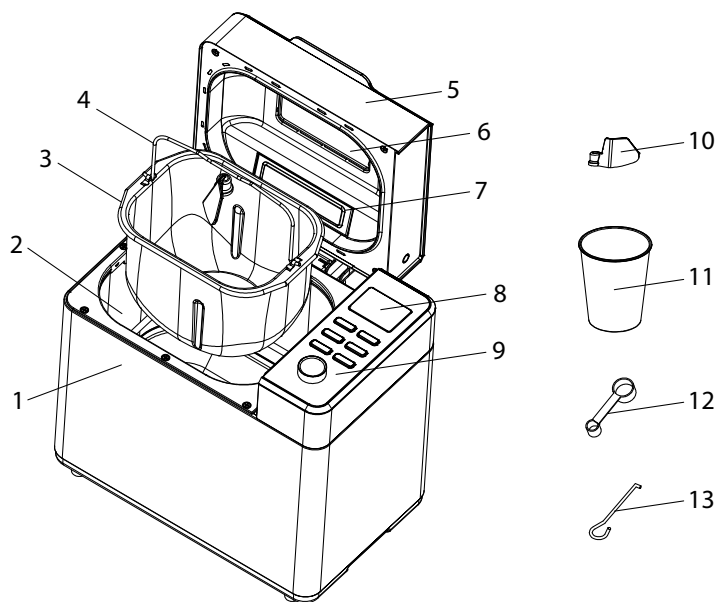
Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

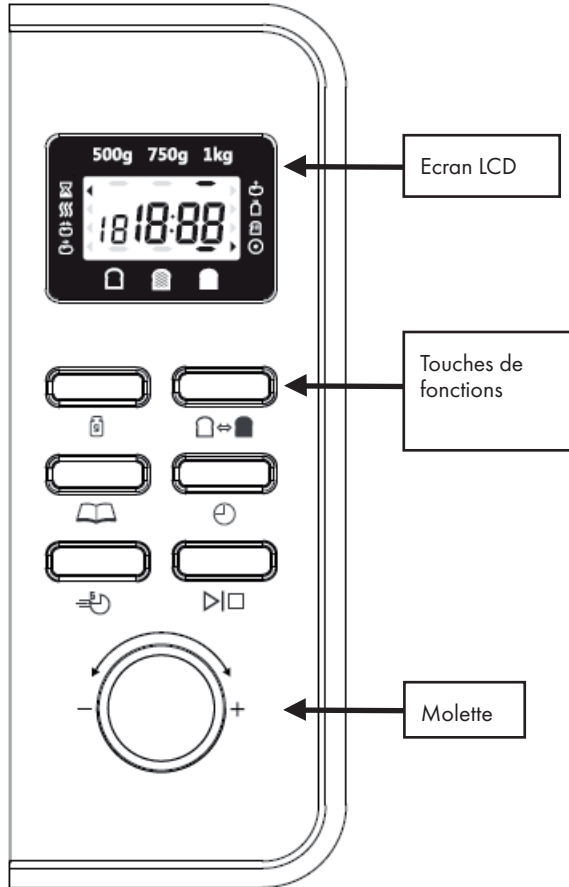
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- Ne touchez aucune surface chaude de l'appareil pendant son fonctionnement. Utilisez uniquement les touches de contrôles. Utilisez des maniques pour retirer le moule avec le pain de l'appareil. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant le nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé ou sans surveillance. Éteignez l'appareil avant de manipuler des pièces mobiles. Ne touchez aucune pièce mobile pendant le fonctionnement.
- Utilisez uniquement les pièces et accessoires recommandés par le fabricant, faute de quoi vous pouvez provoquer des dégâts et / ou des blessures corporelles.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans d'autres lieux.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Les enfants de plus de 8 ans et les handicapés physiques ne doivent utiliser l'appareil que s'ils ont été correctement informés au préalable par une personne responsable des fonctions et des mesures de sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans que sous surveillance. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Assurez-vous qu'aucun objet n'est placé sur le cordon d'alimentation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation mais tirez toujours la tête de la fiche.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un spécialiste agréé ou par une personne de même qualification.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord du plan de travail.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes et ne placez aucun objet ou matière inflammable sur l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières ou d'autres sources de chaleur.
- La distance minimale entre l'appareil et le mur doit être supérieure à 5 cm.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe ou à une prise d'alimentation télécommandée.
- Vérifiez la tension sur la plaque signalétique avant d'utiliser l'appareil. Connectez l'appareil uniquement aux prises correspondant à la tension de l'appareil.
- Ne touchez pas les broches de la fiche d'alimentation lorsque vous tirez sur la fiche.
- Connectez d'abord le câble à l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise. Éteignez d'abord l'appareil avant de retirer la fiche de la prise.

- Nettoyez toutes les surfaces en contact avec les aliments.
- Déplacez très soigneusement l'appareil s'il contient de l'huile ou des liquides chauds.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il n'y a pas d'ingrédients dans le moule.
- Ne tapez pas le plat de cuisson ou le rebord pour démouler le pain. Vous pourriez endommager le moule.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si le moule de cuisson ne se trouve pas dans l'appareil, car cela pourrait endommager l'appareil.

APERÇU DE L'APPAREIL



1	Boîtier	6	Fenêtre de contrôle	11	Gobelet doseur
2	Chambre de cuisson	7	Doseur de fruits et noix	12	Cuillère mesure
3	Moule	8	Ecran	13	Outil de démontage du crochet de pétrissage
4	Poignée	9	Panneau de commande		
5	Couvercle	10	Crochet de pétrissage		

PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGES

Affichages de l'écran LCD

Affichage des fonctions principales

- MENU
- MINUTERIE
- LOAF (QUANTITÉ DE PÂTE)
- COLOR (COULEUR)
- Phases du programme

Affichages du MENU (Programme)

1. Normal
2. Pain blanc
3. Pain complet
4. Sucré
5. Express/rapide
6. Pâte
7. Nouilles/Pâte à nouilles
8. Faible teneur en glucides
9. Sans gluten
10. Gâteau
11. Confiture
12. Cuisson
13. Pétrissage
14. Yaourt
15. Fait maison
16. Fait maison 2

Affichages des phases de programmes



TIMER/DELAY (DURÉE/DIFFÉRÉ)

PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)

KNEAD (PÉTRISSAGE)

REST (REPOS)



RISE (LEVÉE)

BAKE (CUISSON)

WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

END (FIN)

Affichage de la QUANTITÉ DE PÂTE: (poids)

500g 750g 1kg

500 g

750 g

1 kg

Indicateur de la coloration (degré de brunissage)
















LIGHT
(Léger)

MEDIUM
(Moyen)

DARK
(Foncé)

FONCTIONS DES TOUCHES

	<p>Touches du MENU : sélection du programme</p> <p>Cette touche permet d'appeler les programmes individuels pour paramétrer en mode réglage.</p> <p>Appuyez sur la touche MENU, l'appareil émet un bip et l'écran LCD clignote. Vous pouvez maintenant sélectionner l'un des programmes 1 à 16 avec la molette.</p>
	<p>Touche COULEUR : sélection du degré de brunissage</p> <p>Utilisez la touche COULEUR pour sélectionner le degré de brunissage souhaité du pain en mode réglage.</p> <p>Appuyez sur la touche COULEUR, l'appareil émet un bip et la sélection du degré de brunissage    s'affiche sur l'écran LCD. La sélection actuelle se met à clignoter. Vous pouvez maintenant ajuster le degré de brunissage avec la molette. Vous pouvez choisir entre LÉGER, MOYEN ET FONCÉ.</p>
	<p>Touche QUANTITÉ DE PÂTE : sélection du poids</p> <p>En mode réglage, appuyez sur la touche PÂTE pour définir le poids du pain.</p> <p>Appuyez sur la touche PÂTE    et un bip retentira. La sélection du poids est indiquée sur l'écran LCD, le poids actuellement sélectionné commence à clignoter. Avec la molette, vous pouvez maintenant modifier le poids du pain. Vous pouvez choisir entre 500 g, 750 g ou 1 kg.</p>
	<p>Touche START/PAUSE/STOPP</p> <p>En mode réglage, maintenez la touche START / PAUSE / STOPP pour programmer et sauvegarder les réglages de l'heure et de la température. Revenez ensuite au mode de réglage. Appuyez sur pour annuler l'heure actuelle ou appuyez brièvement sur la touche START / PAUSE / STOPP. Vous repasserez alors en mode réglage.</p>

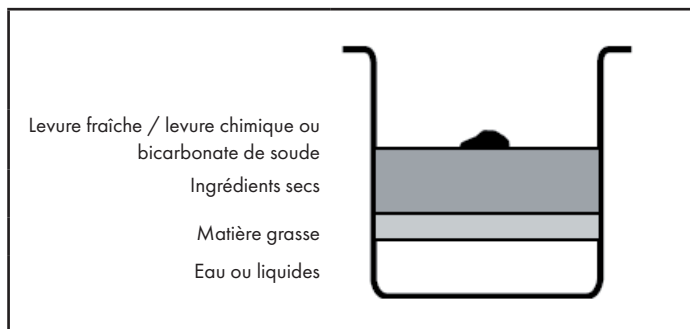
	<p>Touche MINUTERIE : rallonger ou diminuer la durée</p> <p>Appuyez sur la touche TIMER en mode de réglage, l'appareil émet un bip et l'affichage de l'heure clignote sur l'écran LCD. Vous pouvez maintenant régler l'heure ou le délai avec le bouton rotatif.</p> <p>Pendant les phases du programme (par exemple cuisson au four, pétrissage), vous pouvez régler la durée de fonctionnement avec la molette.</p> <p>Cette touche n'a aucune fonction dans les programmes sans réglage de durée.</p> <p>Dans les deux programmes „Maison“, vous pouvez régler la durée de fonctionnement et la température avec cette touche.</p>
	<p>Molette PLUS/MOINS</p> <p>Avec la molette, vous pouvez définir les réglages de la fonction correspondante en mode réglage après avoir appuyé sur la touche MENU, COULEUR, PÂTE ou TIMER. Dans les deux programmes „Maison“, vous pouvez faire votre réglage avec la molette après avoir appuyé sur la touche MENU, TIMER.</p>
	<p>EXPRESS/rapide : lancer le programme de démarrage rapide</p> <p>Appuyez sur la touche de fonction pour accéder directement au programme „5. EXPRESS / RAPIDE“.</p>

UTILISATION

Fonction de cuisson du pain

Suivez la recette correspondante et procédez comme suit :

1. Insérez le crochet à pâte dans le moule.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient à pain les uns après les autres dans l'ordre indiqué dans la recette pour vous assurer que la pâte sera bien mélangée et suffisamment cuite. Retirez les impuretés du bord et de l'extérieur du récipient de cuisson et assurez-vous qu'il est propre et sec.
 - Ingrédients liquides
 - Matière grasse
 - Ingrédients secs par exemple sel, sucre, farine
 - Levure



3. Placez le moule dans la machine à pain et fermez soigneusement le couvercle.
4. Remplissez le doseur automatique de fruits et de noix. Le doseur automatique de fruits et de noix ajoute automatiquement des fruits, des noix, des morceaux de chocolat, des graines ou d'autres ingrédients de taille similaire à la pâte au bon moment, à un certain moment de la „phase de pétrissage“. Si les ingrédients sont ajoutés avant cet instant, il est probable qu'ils seront écrasés par un pétrissage excessif au lieu de conserver leur forme d'origine dans la pâte.
 - a. Ouvrez le couvercle du doseur automatique de fruits et de noix. Touchez le dessous du doseur pour vous assurer qu'il est bien fermé avant d'ajouter un maximum de 3/4 de tasse d'ingrédients secs.
 - b. Assurez-vous que le moule de cuisson est dans la chambre de cuisson et que le couvercle est fermé. Si vous mettez les ingrédients dans le doseur et que le moule de cuisson n'est pas installé ou que le couvercle est ouvert, les ingrédients risquent de pénétrer dans la chambre de cuisson et d'y brûler pendant la „phase de cuisson“.
 - c. Ayez ceci à l'esprit :
 - Les ingrédients doivent être de la bonne taille pour ne pas tomber à travers les trous d'évaporation situés au bas du doseur.
 - Ne remplissez jamais le doseur de liquides.
 - Les fruits congelés, tels que les cerises, le gingembre, les ananas, etc., doivent être lavés avant de remplir le doseur et séchés avec un essuie-tout. Les ingrédients collants peuvent être roulés dans de la farine afin de réduire leur adhérence.
 - Les ingrédients en bouteille ou en conserve, tels que les olives, les tomates séchées, etc., doivent être égouttés et séchés avec un torchon avant d'être placés dans le doseur.
 - Il est recommandé de nettoyer le doseur avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
 - d. Le doseur de fruits et de noix distribue automatiquement les ingrédients dans la pâte selon les modes suivants : Normal, Pain blanc, Pain complet, Sucré,

Express / Rapide, Pâte, Sans gluten et Gâteau. Il peut arriver que le fond du doseur s'ouvre pendant le processus de fabrication du pain, même s'il n'a pas été rempli. Ceci est normal car le doseur distribue automatiquement les ingrédients.

5. Lorsque vous mettez l'appareil sous tension, l'écran LCD affiche „1 TIMER 3:20“. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le programme souhaité. Vous pouvez choisir entre pain normal, pain blanc, pain complet, sucré, express / rapide, pâte, nouilles / pâte à nouilles, faible teneur en glucides, sans gluten, gâteaux, confiture, cuisson au four, pétrissage, yaourt, fait maison et fait maison 2.
6. Appuyez sur le bouton COULEUR et utilisez la molette pour sélectionner le degré de brunissage souhaité (LÉGER, MOYEN, FONCÉ). Le degré de brunissage par défaut est MOYEN.
7. Appuyez sur la touche PÂTE et utilisez la molette pour sélectionner une taille de pain de 500 g, 750 g ou 1 kg. La taille par défaut est 1 kg.
8. Si vous souhaitez prolonger le fonctionnement, appuyez sur la molette pour régler la durée. La formule pour le calcul de la durée est :

Durée de fonctionnement = démarrage du programme + durée différée
9. Pour démarrer la machine à pain, appuyez sur la touche START / PAUSE / STOP. Le témoin „:“ clignote sur l'écran à LED.
 - Si vous souhaitez arrêter l'appareil, appuyez sur la touche START / PAUSE / STOP pendant 2 secondes.
 - Si vous souhaitez mettre l'appareil en pause, appuyez brièvement sur la touche. Le voyant clignote alors. Si vous souhaitez reprendre la phase du programme en cours, appuyez à nouveau brièvement sur la touche. Si vous souhaitez annuler le programme, maintenez la touche pendant 2 secondes.
10. Lorsque la durée est écoulee, l'écran LED indique „0:00“ et l'appareil émet 10 bips sonores. Puis l'appareil passe en mode de maintien au chaud et le voyant „:“ clignote sur l'écran LED. Au bout d'une heure en mode de réchauffage, l'appareil sonne à nouveau 10 fois. Le voyant cesse de clignoter et passe à l'état par défaut. Si vous souhaitez arrêter prématurément le mode de maintien au chaud, appuyez sur la touche START / PAUSE / STOP pendant une seconde. L'appareil émet alors un bip et s'arrête.
11. Lorsque l'appareil sonne, il signale que le programme est terminé. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de retirer le pain. Retirez le moule de cuisson bien droit de l'appareil avec des maniques. Retournez le moule et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Utilisez des maniques pour retirer le crochet à pâte du pain. Le pain est maintenant prêt à consommer.

Remarque : Appuyez sur la touche Marche / Arrêt / Pause pendant 2 secondes avant de retirer le pain pour arrêter l'appareil.

Fonction pâte

- La fonction pâte est similaire à la fonction de cuisson du pain, sauf qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel, du sucre et du lait en poudre. Lorsque le programme est terminé, l'appareil sonne 12 fois.

Fonction de cuisson

Cette fonction peut être utilisée pour cuire de la pâte à pain. La durée de fonctionnement est de 60 minutes. Suivez ces étapes :

1. Placez le moule dans l'appareil.
2. Mettez la pâte dans le moule et fermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche MENU et utilisez la molette pour sélectionner le 12ème programme. Appuyez ensuite sur la touche TIMER et réglez le temps de cuisson avec la molette.
4. La fonction de cuisson s'active en appuyant sur la touche START / PAUSE / STOP.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'écran affiche „0:00“ et l'appareil émet 10 bips. Puis l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud sauf si vous appuyez sur la touche Marche / Pause / Arrêt pour éteindre complètement l'appareil. Une fois le mode de préchauffage écoulé, l'appareil émet à nouveau 10 bips sonores.
6. Si le pain est prêt avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche START / PAUSE / STOP pour annuler la fonction de cuisson. L'appareil passe automatiquement à l'état par défaut.

Remarque : la pâte doit être répartie régulièrement dans le moule pour que le pain puisse cuire uniformément. Si vous ne réussissez pas dès la première fois, n'abandonnez pas. Cela fonctionnera mieux la prochaine fois.

FONCTIONS SPÉCIALES

Mémoire en cas de coupure de courant

- Si la prise d'alimentation de l'appareil est débranchée ou en cas de panne de courant et que l'appareil est rallumé dans les 10 minutes, le dernier état de fonctionnement peut être retrouvé. Le temps de fonctionnement est alors :

Durée de fonctionnement = temps d'arrêt + durée prééglée

- Si l'appareil n'est pas rallumé dans les 10 minutes, il revient à l'état de fonctionnement d'origine après l'avoir éteint et rallumé.

Protection anti surchauffe et contre les dysfonctionnements

- Si l'appareil surchauffe ou présente une erreur, il s'éteint automatiquement. Si vous ne savez pas pourquoi l'appareil s'est arrêté, lisez d'abord les remarques suivantes avant d'appeler le service client :

1) Fonction d'analyse de l'état de fonctionnement

- Lorsque les conditions de fonctionnement ne correspondent pas aux conditions requises par la fonction de menu
- Par exemple lorsque la fonction pain ou pâte a été sélectionnée et que la température de l'appareil est trop élevée ou trop basse, les exigences en matière de préparation de la pâte (la température doit être comprise entre 15 °C et 55 °C) ne peuvent pas être satisfaites. Lorsque vous démarrez le programme, l'appareil l'interrompt immédiatement, l'écran LCD affiche „E00” ou „E01” et l'appareil émet un bip continu pour vous avertir. Retirez le moule de cuisson lorsque la température tombe en dessous de la température de fonctionnement. Vous pouvez réinitialiser le menu et redémarrer le programme. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez le service clientèle.

2) Message d'erreur

- L'appareil affiche un message d'erreur lorsque par exemple le thermostat s'ouvre ou se ferme, etc.
- Lorsque le thermostat s'ouvre, l'écran affiche „EEE” après la mise sous tension et l'appareil émet un bip continu.
- Lorsque le thermostat se ferme, l'écran affiche „HHH” après la mise sous tension et l'appareil émet un bip continu.
- Dans les deux cas, contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil.

Fonction d'alarme

Pendant le processus de fabrication du pain, des bips d'alarme retentissent dans différents cas :

1. Lorsque vous rallumez l'appareil, il émet un bip sonore.
2. Lorsque vous appuyez sur l'une des touches programmables (MENU, COULEUR, PÂTE, TIMER, EXPRESS / RAPIDE), l'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur les touches correspondantes.
3. Lorsque vous réglez un programme (MENU), l'heure (TIMER), le degré de coloration (COULEUR) et le poids (PÂTE), le réglage correspondant clignote sur l'écran LCD. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 5 secondes, l'écran LCD cesse de clignoter et l'appareil émet un bip sonore.
4. Chaque fois que vous appuyez sur la touche START / PAUSE / STOP, l'appareil émet un bip sonore.
5. Dans les programmes où des fruits sont automatiquement ajoutés, l'appareil émet 8 bips sonores pour vous avertir.

6. Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 10 bips sonores de rappel. Ensuite, lorsque la fonction de réchauffage est activée et que celle-ci est également terminée, l'appareil émet à nouveau 10 bips sonores pour vous rappeler que la préparation est terminée et que vous pouvez retirer le pain ou un autre aliment.

Fonction de maintien au chaud

- Pour faciliter le fonctionnement, cet appareil est doté d'une fonction automatique de maintien au chaud permettant de conserver les aliments à une certaine température pour qu'il ne soit pas nécessaire de les retirer de l'appareil immédiatement quand ils sont prêts.
- Chaque programme peut utiliser la fonction de maintien au chaud.

Programme fait maison

1. Sélectionnez le 15ème ou le 16ème programme en maintenant la touche START / PAUSE / STOP pendant plus de 2 secondes.
2. En mode réglage, appuyez sur la touche MENU et sélectionnez le programme en tournant la molette. 15 phases différentes sont disponibles, les chiffres 0-14 signifient :

0	Préchauffage
1	Pétrissage
2	Repos 1
3	Pétrissage
4	Levée 1

5	Repos 2
6	Levée 2
7	Repos 3
8	Levée 3
9	Cuisson

10	Maintien au chaud
11	Levée 1 25 °C
12	Levée 2 30 °C
13	Levée 3 35 °C
14	Cuisson 115 °C

3. Si vous souhaitez effectuer un réglage au cours de chaque phase, appuyez sur la touche TIMER et réglez la durée et la température souhaitées à l'aide de la molette. Si vous souhaitez annuler le réglage, appuyez brièvement sur la touche START / PAUSE / STOP et l'appareil reviendra au programme fait maison et au réglage initial.
4. Une fois les réglages de durée et de température terminés, appuyez sur la touche START / PAUSE / STOP pendant 2 secondes pour les enregistrer. Puis appuyez à nouveau brièvement sur la touche pour lancer ce programme de fabrication du pain.

RECETTES

Les recettes suivantes sont à titre indicatif seulement. Vous pouvez modifier les ingrédients selon vos goûts.

Pain classique (Programme 1)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	340 ml	260 ml	170 ml
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 CAS	2 CAS	1 CAS
*Farine	4 Tasses	3 Tasses	2 Tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	290 ml.	210 ml	130 ml
Œuf	1	1	1
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 EL	2 EL	1 CAS
Lait en poudre	2 CAS	1 CAS	1 CAS
*Farine	4 Tasses	3 Tasses	2 Tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

*type de farine : Type 450.

Indication quantitative : 1 Tasse = 150 g

Pain blanc (Programme 2)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	340 ml.	260 ml	170 ml
Huile	4 CAS	3 CAS	2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	2 CAS	1+1/2 CAS	1 CAS
*Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	290 ml	210 ml	130 ml
CEuf	1	1	1
Huile	4 CAS	3 CAS	2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	2 CAS	1+1/2 CAS	1 CAS
Lait en poudre	2 CAS	1 CAS	1 CAS
*Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

*Type de farine : Type 550.

Indication quantitative : 1 tasse = 150 g

Conseil : Il est recommandé d'utiliser une farine de blé à forte teneur en amidon.

Pain complet (Programme 3)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	340 ml.	270 ml	210 ml
Huile	3 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	2 CC	1 CC	1 CC
Sucre de canne	3 CAS	3 CAS	3 CAS
*Farine	3 tasses	3 tasses	2 tasses
Farine complète	1 tasse	3/4 tasse	1/4 tasse
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Water	290 ml	220 ml	160 ml
CEuf	1	1	1
Huile	3 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	2 CC	1 CC	1 CC
Sucre de canne	3 CAS	3 CAS	3 CAS
Lait en poudre	3 CAS	2+1/2 CAS	2 CAS
*Farine	3 tasses	3 tasses	2 tasses
Farine complète	1 tasse	3/4 tasse	1/4 tasse
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	340 ml.	265 ml	170 ml
Huile	3 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	2 CC	1 CC	1 CC
Sucre de canne	3 CAS	3 CAS	3 CAS
*Farine complète	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

*Indication quantitative : 1 tasse = 150 g

Pain sucré (Programme 4)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	330 ml	250 ml	170 ml
Huile	2 CAS	2 CAS	1 CAS
Sel	1 CC	3/4 CC	1/2 CC
Sucre	5 CAS	3+1/2 CAS	2+1/2 CAS
Lait en poudre	2 CAS	1+1/2 CAS	1 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	230 ml	150 ml	130 ml
Œufs	2	2	1
Huile	3 CAS	2 CAS	1 CAS
Sel	1 CC	3/4 CC	1/2 CC
Sucre	5 CAS	3+1/2 CAS	2+1/2 CAS
Lait en poudre	2 CAS	1+1/2 CAS	1 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

*Type de farine : Type 450, Type 550.
Indication quantitative : 1 tasse = 150 g

Pain rapide (Programme 5)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)
Eau	340 ml.	260 ml
Huile	2 CAS	2 CAS
Sel	1 CC	1 CC
Sucre	3 CAS	2 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses
Levure	1 CC	1 CC

*: type 450, type 550.
Indication quantitative: 1 tasse = 150 g

Pâte (Programme 6)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	330 ml	250 ml	170 ml
Huile	2 CAS	3 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 CAS	2 CAS	1 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	280 ml.	200 ml	130 ml
Œuf	1	1	1
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 CAS	2 CAS	1 CAS
Lait en poudre	2 CAS	1 CAS	1 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses	tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

*Type de farine: type 450, type 550.

Indication quantitative : 1 tasse = 150 g

Nouilles/pâte à nouilles (Programme 7 & 13)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	330 ml	250 ml	170 ml
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 CAS	2 CAS	1 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	280 ml.	200 ml	130 ml
Œuf	1	1	1
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
Sucre	3 CAS	2 CAS	1 CAS
Lait en poudre	2 CAS	1 CAS	1 CAS
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses

*Type de farine : type 450, type 550.

Indication quantitative: 1 tasse = 150 g

Conseil : Si vous utilisez le programme 13 (pétrissage), la pâte doit être pétrie pendant au moins 30 minutes. Il est recommandé d'utiliser une farine à forte teneur en amidon ou du type 550.

Pauvre en glucides (Programme 8)

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	330 ml	250 ml	170 ml
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

Ingrédients	Grand (1 kg)	Normal (750 g)	Petit (500 g)
Eau	280 ml.	200 ml	130 ml
Œuf	1	1	1
Huile	2 CAS	2 CAS	1+1/2 CAS
Sel	1 CC	1 CC	3/4 CC
* Farine	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Levure	1 CC	1 CC	1 CC

*Type de farine : type 450, type 550.
Indication quantitative : 1 tasse = 150 g

Pain sans gluten (Programme 9)

Ingrédients	Quantité 1 kg
Eau (45-50 °C)	310 ml
Huile	3 CAS
Sel	1+1/2 CC
Sucre	3 CC
Œufs	3
Vinaigre	1 CAS
Mélange de farine sans gluten	450 g
Pâte de xanthane	1 CAS
Levure sèche	1+1/2 TL

Pain aux pommes de terre sans gluten (Programme 9)

Ingrédients	Quantité 1 kg
Eau (45-50 °C)	440 ml
Huile végétale	1+1/2 CAS
Mélange de farine sans gluten	400 g
Sel	1+1/2 CC
Sucre	1+1/2 CC
Levure sèche	1+1/2 CC
Pommes de terre cuites et pelées, passées au presse-purée.	230 g

Gâteau (Programme 10)

Ingrédients (1)	Quantité
Œuf	3 Stück
Sucre glace	120 g
Sucre de canne	30 g
Beurre	60 g
Sel	1/4 CC
Lait	30 g
Farine avec peu d'amidon	140 g
Poudre de cacao	25 g
Noix hachées	50 g
Levure chimique	1+1/2 CC
Natron	1 CC
Vanille en poudre	1 CC

Ingrédients (2)	Quantité
Œuf	3
sucre	100 g
Beurre	70 g
Sel	1/4 CC
Lait	30 g
Farine avec peu d'amidon	170 g
Levure chimique	1 CC
Bicarbonate	1/2 CC

Confiture d'orange (Programme 11)

Ingrédients	Quantité
Orange	3
Citrons	1
Sucre	1 + 1/4 tasse
Pâte de xanthane	2 CAS

Confiture de fraises (Programme 11)


Ingrédients :	Quantité
Fraises	1 + 1/2 tasses
Jus de citron	2 CC
Sucre	1 tasse
Pâte de xanthane	1 CAS

Yaourt (Programme 14)

Ingrédients	Quantité
Lait entier	500 ml
Yaourt nature	50 ml
<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez un verre d'eau dans le moule. Utilisez de l'eau bouillante pour éliminer complètement les résidus du récipient. Laissez le récipient refroidir. 2. Une fois le récipient refroidi, vous pouvez verser le lait entier et le yaourt nature. 3. Puis lancez le programme yaourt (14). Selon vos goûts, dès que le yaourt est prêt, vous pouvez ajouter du sucre et des fruits. 	




Ingrédients	Quantité
Lait entier	800 ml
Sucre	40 g
Yaourt de démarrage	1 g
<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez un verre d'eau dans le moule. Utilisez de l'eau bouillante pour éliminer complètement les résidus du récipient. Laissez le récipient refroidir. 2. Mélangez le lait entier, le yaourt de démarrage et le sucre au mixeur. Versez ensuite le mélange dans le moule. 3. Puis lancez le programme yaourt (14). 	

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES




Question	Réponse
Pourquoi la hauteur et la forme de chaque pain varient-elles ?	La hauteur et la forme de chaque pain dépendent des ingrédients, de la température ambiante et du temps de cuisson défini. La pesée exacte des ingrédients est essentielle à la production d'un pain réussi.
Le pain a un goût inhabituel. Pourquoi ?	Peut-être avez-vous utilisé des ingrédients périmés ou trop de levure. Utilisez toujours des ingrédients frais. La pesée exacte des ingrédients est essentielle à la production d'un pain réussi.
Le crochet à pâte sort avec le pain.	Cela peut arriver parce que le crochet de pétrissage est amovible. Pour retirer le crochet de pétrissage, utilisez l'outil de retrait ou un ustensile non métallique. <div data-bbox="576 657 1016 817" style="background-color: #cccccc; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p>ATTENTION Risque de brûlure ! le crochet de pétrissage est très chaud. Laissez refroidir le pain avant de retirer le crochet de pétrissage.</p> </div> </div>
Les coins du pain sont farineux.	Il peut parfois arriver que la farine dans les coins du moule de cuisson ne soit pas complètement incorporée à la pâte. Grattez-la avec un couteau. La prochaine fois, après 10 minutes de pétrissage, vérifiez si la farine a été complètement incorporée. Sinon, utilisez un spatule en caoutchouc pour racler la farine des coins du moule de cuisson et l'incorporer à la pâte.
Les coins du pain sont farineux.	NON. S'il n'y a pas assez de pâte dans le moule, le crochet à pâte ne peut pas la pétrir suffisamment. S'il y a trop de pâte dans le moule de cuisson, le pain débordera du moule de cuisson.
Peut-on doubler ou réduire de moitié les ingrédients ?	OUI. Assurez-vous de réduire la quantité d'eau en conséquence, de sorte que la quantité totale de liquide ne soit pas modifiée. Si vous prolongez le temps de cuisson, il n'est pas recommandé d'utiliser du lait frais, qui risquerait de tourner en restant trop longtemps dans le moule.




Question	Réponse
Pourquoi l'écran affiche-t-il "E00" ou "E01" ?	Si la température dans la machine est trop élevée ou trop basse, il se peut que celle-ci ne réponde pas aux exigences de la fabrication de la pâte (la température doit se situer dans la plage de -15 °C à 55 °C). Lorsque vous démarrez le programme, la machine l'arrête automatiquement. L'écran LCD affiche "E00" ou "E01" et un bip continu retentira pour vous avertir. Retirez le moule de cuisson. Lorsque la température descend à la température de fonctionnement, vous pouvez réinitialiser le menu et redémarrer le programme. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez le service clientèle pour les réparations.
Pourquoi l'écran affiche-t-il "EEE" ?	Lorsque le thermostat s'ouvre, l'écran LCD affiche "EEE" lorsque l'appareil est allumé et émet un bip continu.
Pourquoi l'écran affiche-t-il "HHH" ?	Lorsque le thermostat se ferme, l'écran LCD affichera "HHH" lorsque l'appareil est allumé et émet un bip continu.




DURÉES DES PROGRAMMES

Menu	1								
Programme	Normal								
Degré brunissage									
Temp. cuisson	110 °C			115 °C			125 °C		
Poids	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Repos 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Repos 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pétrissage 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Levée 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Pétrissage 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Levée 2	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Levée 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Cuisson	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durée progr.	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Ouverture doseur d'ingrédients	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Maintien chaud	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menu	2								
Programme	Pain blanc								
Degré brunissage									
Temp. cuisson	110 °C			115 °C			125 °C		
Poids	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Repos 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pétrissage 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Repos 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Pétrissage 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Levée 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Pétrissage 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Levée 2	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Pétrissage 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Levée 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Cuisson	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durée progr.	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Ouverture doseur d'ingrédients	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Maintien chaud	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menu	3								
Programme	Pain complet								
Degré brunissage									
Temp. cuisson	115 °C			120 °C			125 °C		
Poids	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Préchauffage	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pétrissage 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Repos 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Repos 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pétrissage 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Levée 1	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Pétrissage 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Levée 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Levée 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cuisson	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Durée programme	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Ouverture doseur d'ingrédients	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Maintien chaud	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4								
Programme	Sucré								
Degré brunissage									
Temp. cuisson	105 °C			110 °C			120 °C		
Poids	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Repos 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pétrissage 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Repos 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Pétrissage 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Levée 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Pétrissage 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Levée 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Levée 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Cuisson	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durée programme	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Ouverture doseur d'ingrédients	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Maintien chaud	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	5						6	7
Programme	Express / rapide						Pâte	Pâte à nouilles
Degré brunissage							N/A	N/A
Temp. cuisson	110 °C		115 °C		125 °C		N/A	N/A
Poids	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	N/A	N/A
Préchauffage	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Repos 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Repos 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Levée 1	-	-	-	-	-	-	30 °C	-
	-	-	-	-	-	-	60 min	
Pétrissage 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Levée 2	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	-	-
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-
Pétrissage 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Levée 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	-	-
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min		
Cuisson	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Durée programme	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Ouverture doseur d'ingrédients	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Maintien chaud	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	N/A	N/A
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

* N/A = non disponible.

Menu	8								
Programme	Low Carb								
Degré brunissage									
Temp. cuisson	115 °C			120 °C			125 °C		
Poids	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Préchauffage	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pétrissage 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Repos 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Repos 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Pétrissage 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Repos 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Pétrissage 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Levée 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Pétrissage 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Levée 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pétrissage 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Levée 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Cuisson	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durée progr.	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Ouverture doseur d'ingrédients	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Maintien chaud	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	9		10	11	12		
Programme	Sans gluten		Gâteau	Confiture	Cuisson		
Degré brunissage	N/A		N/A	N/A			
Temp. cuisson	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Poids	750 g	1000 g	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Préchauffage	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Pétrissage 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Repos 1	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 2	-	-	-	-	-	-	-
Repos 2	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Repos 3	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Levée 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Pétrissage 5	-	-	-	-	-	-	-
Levée 2	-	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 6	-	-	-	-	-	-	-
Levée 3	-	-	-	-	-	-	-
Cuisson	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Durée progr.	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Ouverture doseur d'ingrédients	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Maintien chaud	100 °C / 80 °C		N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Minuterie max. réglable	15:00	15:00	N/A	N/A	5-90 min	5-90 min	5-90 min

* N/A = non disponible.

Menu	13	14	15		16	
Programme	Pétrissage	Yaourt	Fait maison		Fait maison 2	
Degré brunissage	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Temp. cuisson	N/A	N/A	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Poids	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Préchauffage	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Pétrissage 1	5 min	-	10 min	0-10 min	10 min	0-10 min
Repos 1	-	-	5 min	0-30 min	5 min	0-30 min
Pétrissage 2	-	-	-	-	-	-
Repos 2	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Repos 3	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
Levée 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Pétrissage 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Levée 2	-	40 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
		240 min	29:50 min	0-90 min	29:50 min	0-90 min
Pétrissage 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Levée 3	-	40 °C	35° C	35° C	35° C	35° C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Cuisson	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Durée progr.	0:50	8:00	3:25		3:25	
Ouverture doseur d'ingrédients	0:08	N/A	2:38		2:38	
Maintien chaud	N/A	N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Minuterie max. réglable	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

* N/A = non disponible.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

Estimado cliente,

le felicitamos por la compra de su dispositivo. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que resulten del incumplimiento de las instrucciones y del uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al último manual de usuario e información sobre el producto



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	100
Vista general del aparato	101
Panel de control y pantalla	102
Funciones de las teclas	104
Operación	105
Funciones especiales	108
Recetas	111
Identificación y resolución de problemas	120
Duración de los programas	122
Retirada del aparato	130

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033690
Alimentación eléctrica	220-240 V ~ 50/60 Hz

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

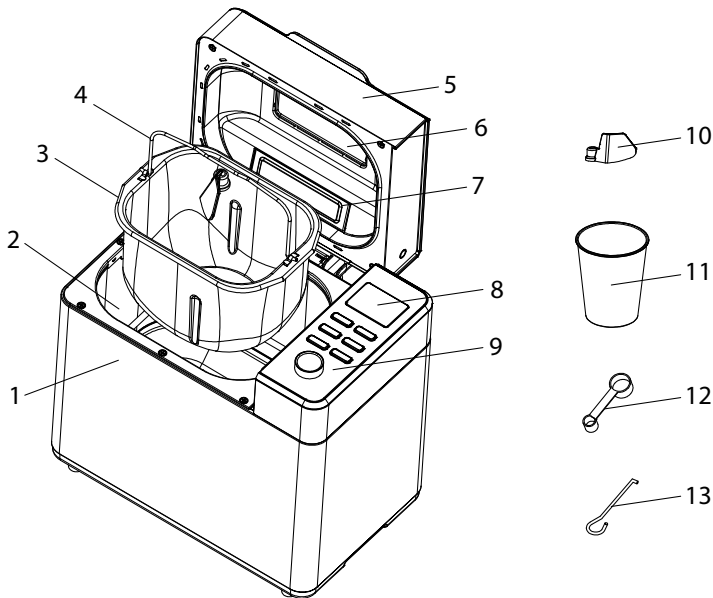
Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato y guárdelo para un uso posterior.
- No toque las superficies calientes durante el funcionamiento. Utilice únicamente los controladores. Use guantes de cocina y agarradores cuando retire la bandeja para hornear con el pan del aparato. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no esté en uso o desatendido. Apague el aparato antes de manipular las piezas móviles. No toque ninguna pieza móvil durante el funcionamiento.
- Utilice únicamente las piezas y accesorios recomendados por el fabricante, ya que esto puede provocar daños materiales y/o personales.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico. No lo use al aire libre ni en ningún otro lugar.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física y mental sólo deben utilizar el aparato si han sido familiarizados con sus funciones y precauciones de seguridad por parte de un supervisor. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el equipo. La limpieza y el mantenimiento sólo deben ser llevados a cabo por niños mayores de 8 años de edad que estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que no haya objetos en el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el enchufe de la red siempre esté desenchufado por el cabezal del enchufe y nunca por el propio cable.
- No utilice la unidad si el cable de alimentación está dañado. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser reemplazados por el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona calificada similar.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la superficie de trabajo.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes y no coloque objetos inflamables o materiales explosivos sobre el aparato.
- No coloque la unidad cerca de estufas u otras fuentes de calor.
- La distancia mínima entre la unidad y la pared debe ser de más de 5 cm.
- No conecte la unidad a un temporizador externo o a una toma de corriente remota.
- Antes de usar la unidad, verifique el voltaje en la placa de identificación. Conecte la unidad únicamente a una toma de corriente que corresponda a la tensión de la unidad.
- No toque las clavijas del enchufe de alimentación cuando lo desenchufe.
- Primero conecte el cable al aparato antes de enchufar la clavija en la toma de corriente de la pared. Desconecte la alimentación eléctrica antes de desenchufar la unidad de la toma de corriente.

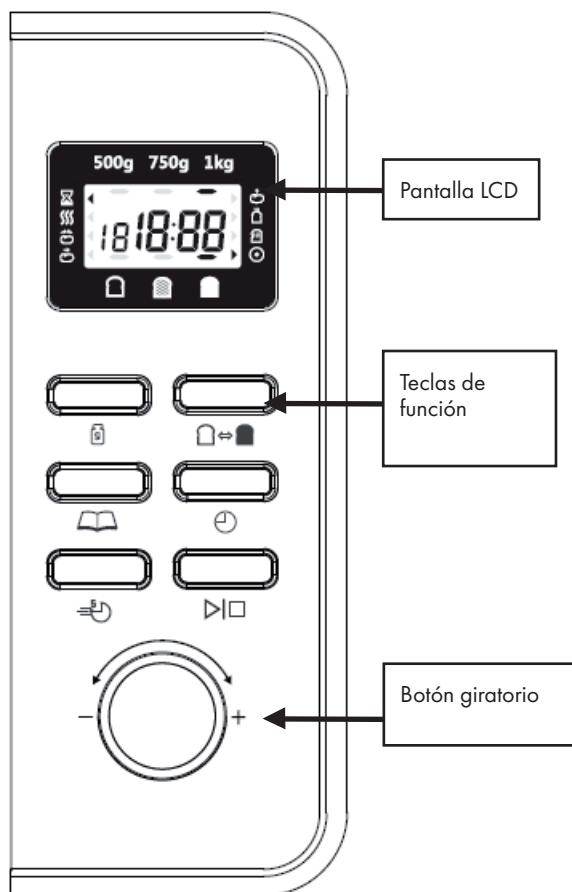
- Limpie todas las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- Mueva el aparato con mucho cuidado si contiene aceite o líquidos calientes.
- No encienda el aparato si no hay ingredientes en la bandeja para hornear.
- No golpee la bandeja de hornear ni el borde para quitar el pan. Puede dañar la sartén.
- No encienda el aparato si la bandeja de horno no está dentro del aparato, ya que podría dañarlo.

VISTA GENERAL DEL APARATO



1	Carcasa	6	Ventana de inspección	11	Vaso medidor
2	Cámara de cocción	7	Dosificador de frutas y nueces	12	Cuchara para medir
3	Molde de hornear	8	Pantalla	13	Removedor de ganchos de amasar
4	Asa	9	Panel de control		
5	Tapa	10	Gancho de amasar		

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA



Indicaciones de la pantalla LCD

Indicaciones de las funciones principales

- MENU (MENÚ)
- TIMER (TEMPORIZADOR)
- PAN (CANTIDAD DE MASA)
- COLOR (COLOR)
- Fases del programa

Visualización del MENÚ (programas)

1. Normal
2. Pan blanco
3. Grano integral
4. Dulce
5. Express/ Rápido
6. Masa
7. Pasta/Masa
8. Low Carb
9. Libre de Gluten
10. Pastel
11. Marmelada
12. Hornear
13. Amasar
14. Yogur
15. Casero
16. Casero 2

Indicación de las fases de programa



TIMER/DELAY (TIEMPO/RETARDO)

PREHEAT (PRECALENTAR)

KNEAD (AMASAR)

REST (REPOSO)



RISE (CRECE)

BAKE (HORNEAR)

WARM (CALENTAR)

END (FIN)

Indicación de la CANTIDAD DE MASA: (Peso)

500g 750g 1kg

500 g

750 g

1 kg

Indicación del COLOR (GRADO DE TOSTADO)









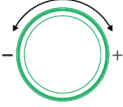

LIGHT
(claro)

MEDIUM
(medio)

DARK
(oscuro)

FUNCIONES DE LAS TECLAS

	<p>Botón MENÚ: Seleccionar programa</p> <p>Con esta tecla se pueden activar los programas individuales para la programación en el modo de ajuste.</p> <p>Pulse el botón MENU, la unidad emitirá un pitido y la pantalla de la pantalla LCD parpadeará. Con la tecla giratoria se puede seleccionar uno de los programas 1-16.</p>
	<p>Tecla COLOR: Seleccionar el grado de tostado</p> <p>Con la tecla COLOR puede seleccionar el grado deseado de dorado del pan en el modo de ajuste.</p> <p>Presione la tecla COLOR, la unidad emite un pitido y la selección del grado de oscurecimiento  se muestra en la pantalla LCD. La selección actual empezará a parpadear. Con el botón giratorio se puede ajustar el nivel de bronceado. Puede elegir entre CLARO, MEDIO y OSCURO.</p>
	<p>Tecla CANTIDAD DE MASA: Seleccionar peso</p> <p>En el modo de configuración, pulse la tecla CANTIDAD DE MASA para ajustar el peso de la masa seleccionada del pan.</p> <p>Presione la tecla CANTIDAD DE MASA 500g 750g 1kg y escuchará un pitido. La selección de peso se mostrará en la pantalla LCD y el peso actualmente seleccionado comenzará a parpadear. Ahora puede ajustar el peso del pan con el botón giratorio. Puede elegir entre 500 g, 750 g o 1 kg.</p>
	<p>Botón INICIO/PAUSA/PARADO</p> <p>En el modo de configuración, mantenga pulsado el botón INICIO/PAUSA/PARADO para programar y guardar el ajuste actual de hora y temperatura. A continuación, volverá al modo de configuración. Para cancelar el ajuste actual de hora o temperatura, presione brevemente el botón INICIO/PAUSA/PARADO. A continuación, volverá al modo de configuración.</p>

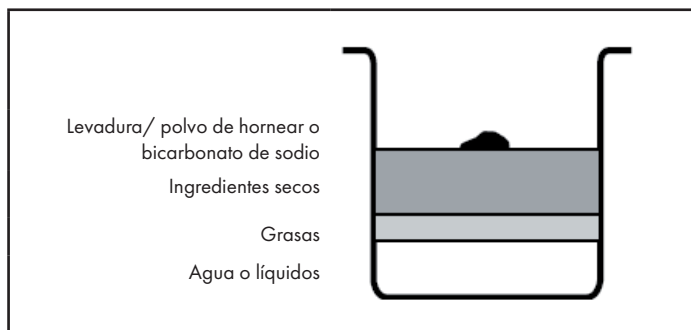
	<p>Botón TIMER: añadir o reducir el tiempo</p> <p>Pulse el botón TIMER en el modo de configuración, la unidad emite un pitido y el indicador de hora parpadea en la pantalla LCD. Ahora puede ajustar la hora o el retardo con el botón giratorio.</p> <p>Durante las fases del programa (por ejemplo, hornear, amasar) se puede ajustar el tiempo de funcionamiento con el botón giratorio.</p> <p>Esta tecla no tiene función en programas sin ajuste de tiempo, en los dos programas „caseros“ se puede utilizar esta tecla para ajustar el tiempo de funcionamiento y la temperatura.</p>
	<p>Botón giratorio PLUS/MINUS</p> <p>En el modo de configuración, después de pulsar los botones MENU, COLOR, CANTIDAD DE MASA o TEMPORIZADOR, utilice el botón giratorio para seleccionar los ajustes de la función correspondiente. En los dos programas „caseros“, puede utilizar el botón giratorio para realizar la selección deseada después de pulsar el botón MENU, TIMER.</p>
	<p>EXPRESS/RÁPIDO: Activar el programa de inicio rápido</p> <p>Pulse la tecla de función para ir directamente al programa „5. EXPRESS/RÁPIDO“.</p>

OPERACIÓN

Función de horneado de pan

Anote la receta correspondiente y proceda de la siguiente manera:

1. Inserte el gancho de amasar en el molde.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente del pan uno tras otro en el orden indicado en la receta para asegurarse de que la masa esté bien mezclada y se eleve lo suficiente. Retire las impurezas del borde y del exterior de la bandeja de hornear y asegúrese de que esté limpia y seca.
 - Ingredientes líquidos
 - Grasas
 - Ingredientes secos como sal, azúcar, harina, etc.
 - Levadura



3. Coloque el molde en la máquina de pan y cierre cuidadosamente la tapa.
4. Llene el alimentador automático de frutas y nueces. El alimentador automático de frutas y frutos secos añade automáticamente frutas, nueces, trozos de chocolate, granos u otros ingredientes de tamaño similar a la masa en el momento adecuado, en un momento determinado de la „fase de amasado“. Si los ingredientes se añaden antes de este tiempo, es muy probable que se aplasten con un amasado excesivo en lugar de mantener su forma original en la masa.
 - a. Abra la tapa del dosificador automático de frutas y nueces. Toque la parte inferior del dispensador para asegurarse de que está bien cerrado antes de rellenarlo con un máximo de una taza de ingredientes secos.
 - b. Asegúrese de que la bandeja de horno esté dentro de la cámara de cocción y de que la tapa esté cerrada. Si coloca los ingredientes en el dosificador y no se ha insertado el molde de hornear o la tapa está abierta, existe el riesgo de que los ingredientes entren en la cámara de horneado y se quemen durante la „fase de horneado“.
 - c. Siempre tenga en cuenta lo siguiente:
 - Los ingredientes deben tener un tamaño adecuado para que no puedan caer a través de las aberturas de vapor en la parte inferior del dispensador.
 - Nunca llene el dosificador con líquidos.
 - Las frutas glaseadas, como cerezas, jengibre, piña, etc., deben ser lavadas y secadas con un paño de cocina antes de llenar el dispensador. Los ingredientes pegajosos se pueden enrollar en un poco de harina para reducir su adhesión.
 - Los ingredientes rellenos o en conserva, como aceitunas, tomates secos, etc., deben escurrirse y secarse con un paño de cocina antes de colocarlos en el dispensador.
 - Se recomienda limpiar el dispensador con un paño suave y húmedo después de cada uso.
 - d. El dosificador de frutas y nueces dispensa automáticamente los ingredientes en la masa en los siguientes modos: Pan normal, pan blanco, integral,

dulce, exprés, masa, libre de gluten y pastel. Puede ocurrir que el fondo del dosificador se abra durante la elaboración del pan, incluso si no se ha llenado. Esto es normal, ya que el dispensador dispensa los ingredientes automáticamente.

5. Cuando enciende la unidad, la pantalla LCD muestra „1 TIMER 3:20“. Pulse el botón MENU para seleccionar el programa deseado. Puede elegir entre Normal, Pan Blanco, Integral, Dulce, Exprés, Masa, Pasta, Low Carb, Libre de Gluten, Pastel, Mermelada, Horneado, Amasado, Yogur, Casero y Casero 2.
6. Pulse el botón COLOR y seleccione el nivel de tostado deseado (CLARO, MEDIO, OSCURO) con el botón giratorio. El nivel de bronceado por defecto es MEDIO.
7. Pulse el botón CANTIDAD DE MASA y utilice el botón giratorio para seleccionar un tamaño de pan de 500 g, 750 g o 1 kg. El tamaño por defecto es de 1 kg.
8. Si desea aumentar el tiempo de funcionamiento, pulse el botón giratorio para ajustar el tiempo. La fórmula para el tiempo de cálculo es:

$$\text{Tiempo de funcionamiento} = \text{tiempo de inicio del programa} + \text{tiempo de retardo}$$
9. Pulse el botón START/PAUSE/STOPP para poner en marcha la máquina de pan. El indicador „:“ parpadeará en la pantalla LED.
 - Para detener la unidad, pulse el botón START/PAUSE/STOP durante 2 segundos.
 - Si desea pausar la unidad, pulse brevemente la tecla. El indicador LED parpadeará. Si desea reanudar la fase de programa actual, pulse de nuevo brevemente la tecla. Si desea cancelar el programa, pulse y mantenga pulsado el botón durante 2 segundos.
10. Cuando se acaba el tiempo, la pantalla LED muestra „0:00“ y la unidad emite 10 pitidos. La unidad entrará en modo de calefacción y el indicador „:“ parpadeará en la pantalla LED. Después de una hora en modo caliente, la unidad vuelve a emitir 10 pitidos. El LED dejará de parpadear y volverá al estado predeterminado. Si desea cancelar el modo de mantenimiento de temperatura prematuramente, pulse el botón START/PAUSE/STOP durante un segundo. La unidad emitirá un pitido una vez y detendrá la operación.
11. Si la unidad emite un pitido, esto indica que el programa ha terminado. Desenchufe el aparato antes de retirar el pan de la máquina de pan. Saque la bandeja de hornear directamente del aparato con guantes de horno. Dar la vuelta al molde y agitarlo suavemente hasta que el pan caiga. Retire el gancho de masa de la parte posterior del pan con guantes de horno. El pan ya está listo para comer.

Nota: Presione el botón Inicio/Pausa/Parada durante 2 segundos antes de retirar el pan para detener la operación.

Función de la masa

- La fonction pâte est similaire à la fonction de cuisson du pain, sauf qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel, du sucre et du lait en poudre. Lorsque le programme est terminé, l'appareil sonne 12 fois.

Función de hornear

Esta función se puede utilizar para hornear la masa de pan. El tiempo de funcionamiento es de 60 minutos. Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque la bandeja para hornear en el aparato.
2. Coloque la masa en el molde y cierre la tapa.
3. Pulse el botón MENU y utilice el botón giratorio para seleccionar el programa número 12. A continuación, pulse el botón TIMER y utilice el botón giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
4. La función de cocción se activa pulsando el botón START/PAUSE/STOP.
5. Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la pantalla muestra „0:00“ y la unidad emite 10 pitidos. El aparato cambiará automáticamente al modo de calefacción a menos que pulse el botón de arranque/pausa/parada para apagarlo completamente. Cuando finalice el modo de calentamiento, la unidad emitirá 10 pitidos más.
6. Si el pan está listo antes de que finalice el tiempo de cocción, pulse el botón START/PAUSE/STOP para cancelar la función de cocción. El aparato volverá automáticamente al estado preestablecido.

Nota: La masa debe ser distribuida uniformemente en la forma para que el pan pueda ser horneado uniformemente. Si no tiene éxito inmediatamente la primera vez, no se dé por vencido - la próxima vez ciertamente funcionará mejor.

FUNCIONES ESPECIALES

Memoria para fallo de alimentación

- Si el enchufe de alimentación de la unidad se desconecta o falla y la unidad se enciende de nuevo en 10 minutos, se puede recuperar el último estado de funcionamiento. El tiempo de operación es entonces:

Tiempo de funcionamiento = tiempo de desconexión + tiempo preajustado

- Si el dispositivo no se enciende de nuevo en 10 minutos, vuelve a su estado de funcionamiento original después de apagarse y encenderse de nuevo.

Protección contra sobrecalentamiento y protección contra averías

- Si el dispositivo se sobrecalienta o se produce un error, el dispositivo se apaga automáticamente. Si no sabe por qué se apaga la unidad, lea lo siguiente antes de ponerse en contacto con el servicio técnico:

1) Función de análisis para el estado de funcionamiento

- Si el estado de funcionamiento no corresponde a las condiciones requeridas por la función de menú.
- Por ejemplo, si se ha seleccionado la función pan o masa y la temperatura del aparato es demasiado alta o demasiado baja, no se pueden cumplir los requisitos para la producción de masa (la temperatura debe estar entre 15°C y 55°C). Al iniciar el programa, la unidad lo interrumpirá inmediatamente, la pantalla LCD mostrará „E00“ o „E01“, y la unidad emitirá un pitido continuo para advertirle. Retire la bandeja de hornear cuando la temperatura descienda por debajo de la temperatura de funcionamiento. Puede restablecer el menú y reiniciar el programa. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

2) Aviso de error

- El dispositivo tiene un mensaje de estado de error, por ejemplo, cuando el termostato se abre o se cierra, etc. El dispositivo está equipado con un mensaje de estado de fallo.
- Cuando el termostato se abre, la pantalla muestra „EEE“ después del encendido y la unidad emite un sonido continuo.
- Cuando el termostato se cierra, la pantalla muestra „HHH“ después del encendido y la unidad emite un sonido continuo.
- En ambos casos, póngase en contacto con el servicio técnico para su reparación.

Función de alerta

Durante el proceso de elaboración del pan, se escuchan tonos de advertencia en varios casos:

1. Cuando el dispositivo se enciende de nuevo, emite un pitido.
2. Si pulsa cualquiera de las teclas de función (MENÚ, COLOR, CANTIDAD DE MASA, TEMPORIZADOR, EXPRES), la unidad emitirá un sonido una vez cada vez que pulse la tecla correspondiente.
3. Cuando ajuste el Programa (MENÚ), la Hora (TEMPORIZADOR), el Nivel de bronceado (COLOR) y el Peso (CANTIDAD DE MASA), el ajuste correspondiente parpadeará en la pantalla LCD. Si no se pulsa ningún botón en 5 segundos, la pantalla LCD dejará de parpadear y la unidad emitirá un pitido.
4. Cada vez que se pulsa el botón START/PAUSE/STOP, la unidad emite un pitido.
5. En los programas en los que la fruta se añade automáticamente, la unidad emite 8 pitidos como advertencia.

6. Cuando finaliza el programa, la unidad emite 10 pitidos como recordatorio. Si se activa la función de mantener caliente y también se termina, el aparato emitirá 10 pitidos de nuevo para recordarle que la preparación está terminada y que se puede retirar el pan u otro alimento.

Función de mantenimiento de calor

- Para facilitar su uso, este aparato tiene una función automática de mantenimiento del calor que permite que los alimentos se mantengan calientes a una temperatura específica para que no tengan que ser retirados del aparato inmediatamente después de su finalización.
- Cada programa tiene una función de mantenimiento de calor.

Programas - Casero

1. Seleccione el programa 15 o 16 pulsando y manteniendo pulsado el botón START/PAUSE/STOP durante más de 2 segundos.
2. En el modo de configuración, pulse el botón MENU y seleccione el programa girando el botón giratorio. Hay 15 fases diferentes disponibles, los dígitos 0-14 corresponden a :

0	Precalentar
1	Amasar
2	Reposo 1
3	Amasar
4	Crecer 1

5	Reposo 2
6	Crecer 2
7	Reposo 3
8	Crecer 3
9	Hornear

10	Mantener el calor
11	Crecer 1 25 °C
12	Crecer 3 30 °C
13	Crecer 3 35 °C
14	Hornear 115 °C

3. Si desea realizar un ajuste durante cada fase, pulse el botón TIMER y utilice el botón giratorio para ajustar la hora y la temperatura deseadas. Si desea cancelar el ajuste, pulse brevemente el botón START/PAUSE/STOP y la unidad volverá al programa „Casero“ y al ajuste original.
4. Después de completar el ajuste de hora y temperatura, presione el botón START/PAUSE/STOP durante 2 segundos para guardar el ajuste. A continuación, pulse brevemente el botón de nuevo para iniciar la elaboración del pan de este programa.

RECETAS

Las siguientes recetas son sólo para orientación. Usted puede cambiar los ingredientes de acuerdo a su gusto.

Pan normal (Programa 1)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	340 ml	260 ml	170 ml
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	290 ml.	210 ml	130 ml
Huevo	1	1	1
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
Polvo de leche	2 Cucharada	1 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*Tipo de harina: Tipo 450
Cantidad: 1 taza = 150 g

Pan blanco (Programa 2)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	340 ml.	260 ml	170 ml
Aceite	4 Cucharada	3 Cucharada	2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada	1 Cucharada
*Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	290 ml	210 ml	130 ml
Huevo	1	1	1
Aceite	4 Cucharada	3 Cucharada	2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada	1 Cucharada
Polvo de leche	2 Cucharada	1 Cucharada	1 Cucharada
*Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*Tipo de harina: Tipo 550

Cantidad: 1 taza = 150 g

Consejo: Se recomienda utilizar una harina de trigo fuerte.

Pan integral (Programa 3)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	340 ml	270 ml	210 ml
Aceite	3 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	2 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita
Azúcar moreno	3 Cucharada	3 Cucharada	3 Cucharada
*Harina	3 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Harina integral	1 Taza	3/4 Taza	1/4 Taza
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	290 ml	220 ml	160 ml
Huevo	1	1	1
Aceite	3 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	2 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita
Azúcar moreno	3 Cucharada	3 Cucharada	3 Cucharada
Polvo de leche	3 Cucharada	2+1/2 Cucharada	2 Cucharada
*Harina	3 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Harina integral	1 Taza	3/4 Tazas	1/4 Taza
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	340 ml	265 ml	170 ml
Aceite	3 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	2 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita
Azúcar moreno	3 Cucharada	3 Cucharada	3 Cucharada
*Harina integral	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*Indicación de cantidad: 1 taza = 150 g

Pan dulce (Programa 4)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	330 ml	250 ml	170 ml
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita	1/2 Cucharadita
Azúcar	5 Cucharada	3+1/2 Cucharada	2+1/2 Cucharada
Polvo de leche	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	230 ml	150 ml	130 ml
Huevo	2	2	1
Aceite	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita	1/2 Cucharadita
Azúcar	5 Cucharada	3+1/2 Cucharada	2+1/2 Cucharada
Polvo de leche	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*Tipo harina: tipo 450, tipo 550.

Cantidad: 1 taza = 150 g

Pan rápido (Programa 5)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)
Agua	340 ml.	260 ml
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*: Tipo harina: tipo 450, tipo 550.

Cantidad: 1 taza = 150 g

Masa (Programa 6)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	330 ml	250 ml	170 ml
Aceite	2 Cucharada	3 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	280 ml.	200 ml	130 ml
Huevo	1	1	1
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
Polvo de leche	2 Cucharada	1 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*Tipo de harina: tipo 450, tipo 550.

Cantidad: 1 taza = 150 g

Fideos/Masa de pasta (Programa 7 y 13)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	330 ml	250 ml	170 ml
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	280 ml.	200 ml	130 ml
Huevo	1	1	1
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharada	2 Cucharada	1 Cucharada
Polvo de leche	2 Cucharada	1 Cucharada	1 Cucharada
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas

*Tipo de harina: tipo 450, tipo 550.

Cantidad: 1 taza = 150 g

Consejo: Si se utiliza el programa 13 (amasar), la masa debe ser amasada durante al menos 30 minutos. Se recomienda utilizar una harina fuerte o una harina tipo 550.

Low Carb (Programa 8)

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	330 ml	250 ml	170 ml
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

Ingredientes	Grande (1 kg)	Normal (750 g)	Pequeño (500 g)
Agua	280 ml.	200 ml	130 ml
Huevo	1	1	1
Aceite	2 Cucharada	2 Cucharada	1+1/2 Cucharada
Sal	1 Cucharadita	1 Cucharadita	3/4 Cucharadita
* Harina	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
Levadura	1 Cucharadita	1 Cucharadita	1 Cucharadita

*Tipo de harina: tipo 450, tipo 550.

Cantidad: 1 taza = 150 g

Pan sin gluten (Programa 9)

Ingredientes	Cantidad (1 kg)
Agua (45-50 °C)	310 ml
Aceite	3 Cucharada
Sal	1+1/2 Cucharadita
Azúcar	3 Cucharadita
Huevo	3
Vinagre	1 Cucharada
Mezcla de harina sin gluten	450 g
Pasta de xantana	1 Cucharada
Levadura seca	1+1/2 TL

Pan de patata sin gluten (Programa 9)

Ingredientes	Cantidad (1 kg)
Agua (45-50 °C)	440 ml
Aceite vegetal	1+1/2 Cucharada
Mezcla de harina sin gluten	400 g
Sal	1+1/2 Cucharadita
Azúcar	1+1/2 Cucharadita
Levadura seca	1+1/2 Cucharadita
Patatas cocidas, peladas, prensadas a través de la prensa.	230 g

Pastel (Programa 10)

Ingredientes (1)	Cantidad
Huevo	3
Azúcar en polvo	120 g
Azúcar moreno	30 g
Manteca	60 g
Sal	1/4 CDTA
Leche	30 g
Harina con poco almidón	140 g
Cacao en polvo	25 g
Nueces picadas	50 g
Polvo para hornear	1+1/2 CDTA
Bicarbonato de sodio	1 CDTA
Polvo de vainilla	1 CDTA

Ingredientes (1)	Cantidad
Huevo	3
Azúcar	100 g
Manteca	70 g
Sal	1/4 CDTA
Leche	30 g
Harina con poco almidón	170 g
Polvo para hornear	1 CDTA
Bicarbonato de sodio	1/2 CDTA

Mermelada de naranja (Programa 11)

Ingredientes	Cantidad
Naranja	3
Limón	1
Azúcar	1 + 1/4 tazas
Pasta de xanthan	2 CDA

Mermelada de fresa (Programa 11)


Ingredientes	Cantidad
Fresa	1 + 1/2 tazas
Jugo de limón	2 CC
Azúcar	1 taza
Pasta de xanthan	1 CDA

Yogur (Programa 14)

Ingredientes	Cantidad
Leche entera	500 ml
Yogur natural	50 ml
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregue un vaso de agua a la bandeja para hornear. Use agua hirviendo para remover completamente cualquier residuo del recipiente. Deje que el recipiente se enfríe. 2. Una vez que el recipiente se haya enfriado, se puede añadir la leche entera y el yogur natural. 3. A continuación, inicie el programa de yogur (14). Dependiendo de su gusto, usted puede agregar azúcar y fruta tan pronto como el yogur esté listo. 	




Ingredientes	Cantidad
Leche entera	800 ml
Azúcar	40 g
Cebador de Yogur	1 g
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregue un vaso de agua a la bandeja para hornear. Use agua hirviendo para remover completamente cualquier residuo del recipiente. Deje que el recipiente se enfríe. 2. Mezcle la leche entera, el yogur y el azúcar con una licuadora. Verter la mezcla en el molde. 3. A continuación, inicie el programa de yogur (14). 	




IDENTIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS




Pregunta	Respuesta
¿Por qué varían la altura y la forma de cada pan?	La altura y la forma de cada pan varían en función de los ingredientes, la temperatura ambiente y el tiempo de cocción. El pesaje exacto de los ingredientes es esencial para la producción de un pan delicioso.
El pan tiene un aroma inusual. ¿Por qué?	Posiblemente se utilizaron ingredientes viejos o demasiada levadura. Utilice siempre ingredientes frescos. El pesaje exacto de los ingredientes es esencial para la producción de un pan delicioso.
El gancho de masa sale junto con el pan.	<p>Esto puede suceder porque el gancho de la masa es removible. Para retirar el gancho de amasar, utilice la herramienta de extracción o un utensilio no metálico.</p> <div style="background-color: #cccccc; padding: 10px; border: 1px solid black;"> <p>ATENCIÓN Peligro de quemaduras! El gancho de masa está muy caliente. Dejar enfriar el pan antes de retirar el gancho de masa.</p>  </div>
Las esquinas del pan son harinosas	A veces puede ocurrir que la harina en las esquinas del molde no se levante completamente debajo de la masa. Rasparlo con un cuchillo. La próxima vez, después de 10 minutos del ciclo de amasado, comprobar que la harina está completamente sumergida. Si no es así, utilice un raspador de goma para raspar la harina de las esquinas del molde para que pueda ser levantada debajo de la masa.
¿Se puede simplemente reducir los ingredientes a la mitad o duplicarlos?	NO. Si hay muy poca masa en el molde, el gancho no puede amasarla lo suficientemente bien. Si hay demasiada masa en el molde, el pan sobresaldrá del molde.
¿Se puede utilizar leche fresca en lugar de leche en polvo?	SÍ. Asegúrese de reducir la cantidad de agua en consecuencia para que la cantidad total de líquido no cambie. Si se prolonga el tiempo de cocción, no se recomienda el uso de leche fresca, ya que puede estropearse si se deja en el molde durante demasiado tiempo.




Pregunta	Respuesta
¿Por qué la pantalla muestra "E00" o "E01"?	Si la temperatura de la máquina es demasiado alta o demasiado baja, no puede cumplir los requisitos de producción de masa (la temperatura debe estar comprendida entre -15 °C y 55 °C). Al iniciar el programa, la máquina lo detiene automáticamente. La pantalla LCD mostrará "E00" o "E01" y sonará un pitido continuo para advertirle. Retire el molde de hornear. Cuando la temperatura desciende a la temperatura de funcionamiento, puede restablecer el menú y reiniciar el programa. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para su reparación.
¿Por qué en la pantalla muestra "EEE"?	Cuando el termostato se abre, la pantalla LCD muestra "EEE" cuando la unidad se enciende y emite continuamente sonidos de advertencia.
¿Por qué en la pantalla muestra "HHH"?	Cuando el termostato se cierra, la pantalla LCD muestra "HHH" cuando la unidad se enciende y emite continuamente sonidos de advertencia.




DURACIÓN DE LOS PROGRAMAS

Menú	1								
Programa	Normal								
Grado tostado									
Temp. cocción	110 °C			115 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Reposo 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Reposo 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Amasar 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Crecer 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Amasar 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Crecer 2	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Amasar 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Crecer 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Hornear	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Duración progr.	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Tiempo apertura dispensador de ingredientes	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Mantener caliente	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Temporizador máximo ajustable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menú	2								
Programa	Pan blanco								
Grado tostado									
Temp. cocción	110 °C			115 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Reposo 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Amasar 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Reposo 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Amasar 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Crecer 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Amasar 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Crecer 2	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Amasar 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Crecer 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Hornear	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Duración progr.	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Tiempo apertura dispensador de ingredientes	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Mantener caliente	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Temporizador máximo ajustable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menú	3								
Programa	Pan integral								
Grado tostado									
Temp. cocción	115 °C			120 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Precalentar	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Amasar 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Reposo 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Reposo 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Amasar 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Crecer 1	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Amasar 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Crecer 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Amasar 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Crecer 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Hornear	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Duración progr.	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Tiempo apertura dispensador de ingredientes	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Mantener caliente	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Temporizador máx. ajustable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menú	4								
Programa	Dulce								
Grado tostado									
Temp. cocción	105 °C			110 °C			120 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Reposo 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Amasar 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Reposo 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Amasar 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Crecer 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Amasar 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Crecer 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	Amasar 6	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Amasar 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Crecer 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Hornear	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Duración progr.	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Tiempo apertura dispensador de ingredientes	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Mantener caliente	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Temporizador máx. ajustable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menú	5						6	7
Programa	Express / rapide						Masa	Masa de pasta
Grado tostado							N/A	N/A
Temp. cocción	110 °C		115 °C		125 °C		N/A	N/A
Peso	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	N/A	N/A
Precalentar	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Reposo 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Reposo 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Crecer 1	-	-	-	-	-	-	30 °C	-
	-	-	-	-	-	-	60 min	
Amasar 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Crecer 2	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	-	-
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-
Amasar 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Crecer 3	38° C	38° C	38° C	38° C	38° C	38° C	-	-
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min		
Hornear	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Duración progr.	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Tiempo apertura dispensador de ingredientes	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Mantener caliente	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	N/A	N/A
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Temporizador máx. ajustable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

* N/A = Sin disponibilidad.

Menú	8								
Programa	Low Carb								
Grado tostado									
Temp. cocción	115 °C			120 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Precalentar	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Amasar 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Reposo 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Reposo 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Amasar 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Crecer 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Amasar 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Crecer 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Amasar 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Crecer 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Hornear	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Duración progr.	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Tiempo apertura del dispensador de ingredientes	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Mantener caliente	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Temporizador máx. ajustable	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menú	9		10	11	12		
Programa	Libre de gluten		Pastel	Marmelada	Hornear		
Grado tostado	N/A		N/A	N/A			
Temp. cocción	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Peso	750 g	1000 g	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Precalentar	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Amasar 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Reposo 1	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 2	-	-	-	-	-	-	-
Reposo 2	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Reposo 3	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Crecer 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Amasar 5	-	-	-	-	-	-	-
Crecer 2	-	-	-	-	-	-	-
Amasar 6	-	-	-	-	-	-	-
Crecer 3	-	-	-	-	-	-	-
Hornear	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Duración progr.	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Tiempo apertura dispensador de ingredientes	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Mantener caliente	100 °C / 80 °C		N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Temporizador máx. ajustable	15:00	15:00	N/A	N/A	5-90 min	5-90 min	5-90 min

* N/A = non disponible.

Menú	13	14	15		16	
Programa	Amasar	Yogur	Casero		Casero 2	
Grado tostado	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Temp. cocción	N/A	N/A	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Peso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Precalentar	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Amasar 1	5 min	-	10 min	0-10 min	10 min	0-10 min
Reposo 1	-	-	5 min	0-30 min	5 min	0-30 min
Amasar 2	-	-	-	-	-	-
Reposo 2	-	-	-	-	-	-
Amasar 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Reposo 3	-	-	-	-	-	-
Amasar 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
Crecer 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Amasar 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Crecer 2	-	40 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
		240 min	29:50 min	0-90 min	29:50 min	0-90 min
Amasar 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Crecer 3	-	40 °C	35° C	35° C	35° C	35° C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Hornear	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Duración progr.	0:50	8:00	3:25		3:25	
Tiempo apertura del dispensador de ingredientes	0:08	N/A	2:38		2:38	
Mantener caliente	N/A	N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Temporizador máx. ajustable	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

* N/A = non disponible.

RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	132
Descrizione del dispositivo	133
Pannello di controllo e display	134
Funzioni dei tasti	136
Utilizzo	137
Funzioni speciali	140
Ricette	143
Ricerca e correzione degli errori	152
Durata dei programmi	154
Smaltimento	162

DATI TECNICI

Numero articolo	10033690
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

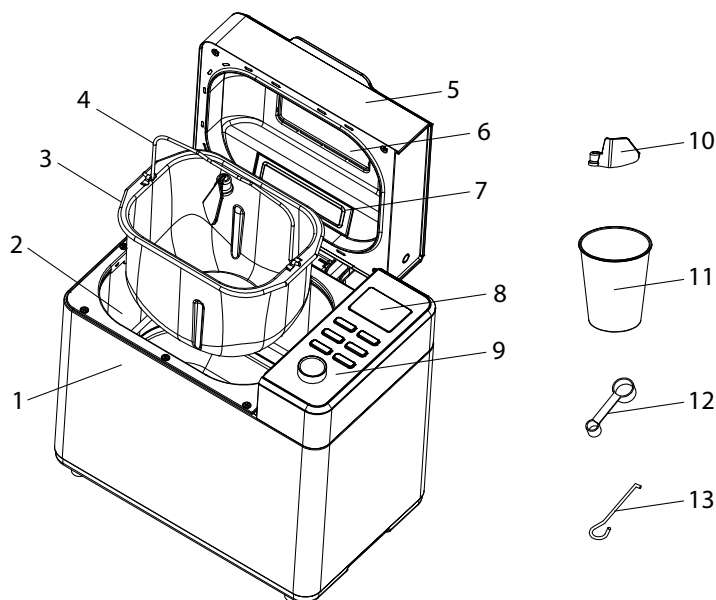
Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e mettere in funzione il dispositivo e conservarlo per future consultazioni.
- Non toccare le superfici bollenti durante l'utilizzo. Utilizzare solo i tasti e le manopole. Indossare guanti da forno e presine quando si toglie la forma con il pane dal dispositivo. Lasciare raffreddare il dispositivo prima della pulizia.
- Staccare la spina prima della pulizia, se non viene utilizzato il dispositivo o se nessuno lo controlla. Spegnerlo prima di maneggiare componenti mobili. Non toccare componenti mobili mentre il dispositivo è in funzione.
- Utilizzare solo componenti e accessori consigliati dal produttore, altrimenti possono risultare danni a cose e/o persone.
- Questo dispositivo è adatto solo per uso casalingo. Non utilizzarlo all'aperto o in altri luoghi.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza. Tenere sotto controllo i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione possono essere realizzate da bambini a partire da 8 anni con il dovuto controllo di un adulto. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi di non poggiare oggetti sopra al cavo di alimentazione.
- Assicurarsi di impugnare sempre saldamente la spina e di non tirare dal cavo quando la si stacca dalla presa elettrica.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato. Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici bollenti e non posizionare oggetti infiammabili o fonti d'ignizione sopra al dispositivo.
- Non posizionare il dispositivo vicino a forni o altre fonti di calore.
- La distanza minima tra dispositivo e parete deve essere maggiore di 5 cm.
- Non collegare il dispositivo a un timer esterno a una presa elettrica con comando a distanza.
- Prima di utilizzare il dispositivo, controllare la tensione indicata sulla targhetta. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente.
- Non toccare i contatti della spina quando la si stacca.
- Collegare prima il cavo al dispositivo e poi inserire la spina nella presa elettrica. Spegnerlo prima di staccare la spina dalla presa elettrica.
- Pulire tutte le superfici che entrano in contatto con gli alimenti.
- Muovere il dispositivo facendo attenzione, quando contiene olio o altri liquidi bollenti.
- Non accendere il dispositivo se non ci sono ingredienti nella forma.
- Non colpire la forma o i bordi per tirare fuori il pane, altrimenti la si potrebbe danneggiare.
- Non accendere il dispositivo se non c'è all'interno la forma, altrimenti lo si potrebbe danneggiare.

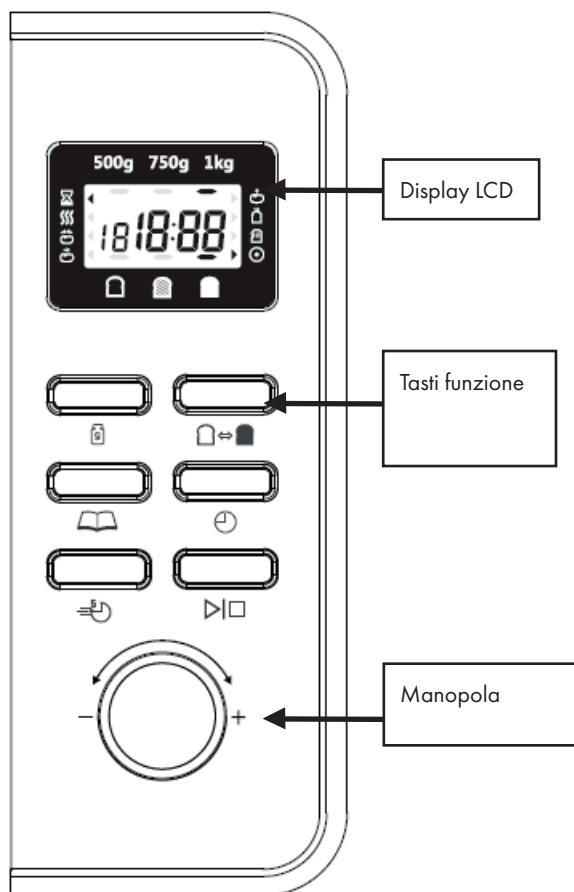
- Pulire tutte le superfici che entrano in contatto con gli alimenti.
- Muovere il dispositivo facendo attenzione, quando contiene olio o altri liquidi bollenti.
- Non accendere il dispositivo se non ci sono ingredienti nella forma.
- Non colpire la forma o i bordi per tirare fuori il pane, altrimenti la si potrebbe danneggiare.
- Non accendere il dispositivo se non c'è all'interno la forma, altrimenti lo si potrebbe danneggiare.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



- | | | | | | |
|---|-----------------|----|----------------------------|----|--|
| 1 | Alloggiamento | 6 | Finestrella | 11 | Misurino |
| 2 | Vano di cottura | 7 | Dosatore per frutta e noci | 12 | Cucchiaino dosatore |
| 3 | Forma | 8 | Display | 13 | Attrezzo per rimuovere il gancio per impastare |
| 4 | Impugnatura | 9 | Pannello di controllo | | |
| 5 | Coperchio | 10 | Gancio per impastare | | |

PANNELLO DI CONTROLLO E DISPLAY



Indicazioni display LCD

Indicazione delle funzioni principali

- MENU
- TIMER
- LOAF (QUANTITÀ DI IMPASTO)
- COLOR (COLORE)
- FASI DEL PROGRAMMA

Indicazione MENU (programmi)

1. Normale
2. Pane bianco
3. Integrale
4. Dolce
5. Express/ Rapido
6. Impasto
7. Pasta/impasto per pasta
8. Low Carb
9. Senza glutine
10. Torta
11. Marmellata
12. Cuocere
13. Impastare
14. Yogurt
15. Fatto in casa
16. Fatto in casa 2

Indicazione delle fasi del programma



TIMER/DELAY (DURATA/RITARDO)

PREHEAT (PRERISCALDARE)

KNEAD (IMPASTARE)

REST (RIPOSO)



RISE (LIEVITARE)

BAKE (CUOCERE)

WARM (SCALDARE)

END (FINE)

Indicazione QUANTITÀ DI IMPASTO: (peso)

500g 750g 1kg

500 g

750 g

1 kg

Indicazione COLORE (grado di doratura):











LIGHT
(chiaro)

MEDIUM
(medio)

DARK
(scuro)

FUNZIONI DEI TASTI

	<p>Tasto MENU: selezionare il programma</p> <p>Con questo tasto è possibile selezionare singoli programmi in modalità d'impostazione.</p> <p>Premere MENU, il dispositivo emette un segnale acustico e l'indicazione sullo schermo LCD lampeggia. Ora è possibile selezionare uno dei programmi da 1 a 16 con la manopola.</p>
	<p>Tasto COLORE: selezionare il grado di doratura</p> <p>Con il tasto COLORE è possibile selezionare il grado di doratura del pane desiderato in modalità d'impostazione.</p> <p>Premere COLORE, il dispositivo emette un segnale acustico e la selezione del livello di doratura  compare sullo schermo LCD. La selezione attuale comincia a lampeggiare. Impostare il grado desiderato con la manopola. Sono disponibili i gradi: CHIARO, MEDIO e SCURO.</p>
	<p>Tasto QUANTITÀ DI IMPASTO: selezionare il peso</p> <p>In modalità d'impostazione, premere il tasto QUANTITÀ DI IMPASTO per impostare il peso del pane.</p> <p>Premere QUANTITÀ DI IMPASTO, viene emesso un segnale acustico. Sullo schermo compare la selezione del peso 500g 750g 1kg e il peso attualmente selezionato inizia a lampeggiare. Impostare il peso con la manopola. Sono disponibili 500 g, 750 g e 1 kg.</p>
	<p>Tasto START/PAUSA/STOP</p> <p>Premere il tasto START/PAUSA/STOP in modalità d'impostazione per programmare e salvare durata e temperatura attuali. In seguito si torna alla modalità d'impostazione. Per interrompere le attuali impostazioni di durata e temperatura, premere brevemente il tasto START/PAUSA/STOP. Si ritorna alla modalità d'impostazione.</p>

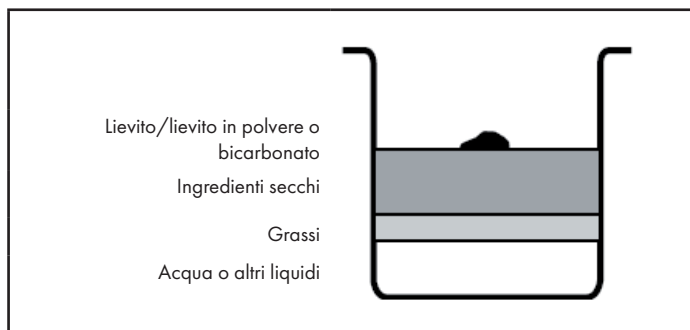
	<p>Tasto TIMER: aumentare o diminuire la durata</p> <p>Premere il tasto TIMER in modalità d'impostazione, il dispositivo emette un segnale acustico e l'indicazione della durata lampeggia sullo schermo LCD.</p> <p>Ora è possibile impostare con la manopola la durata o l'accensione ritardata. Durante le fasi del programma (ad es. cuocere, impastare) è possibile regolare la durata operativa con la manopola.</p> <p>Questo tasto non ha funzioni nei programmi in cui non è possibile regolare la durata. In entrambi i programmi "Fatto in casa", con questo tasto è possibile impostare durata e temperatura.</p>
	<p>Manopola PIÙ/MENO</p> <p>In modalità d'impostazione, con la manopola è possibile selezionare le impostazioni delle relative funzioni, dopo aver premuto MENU, COLORE, QUANTITÀ DI IMPASTO o TIMER. In entrambi i programmi "Fatto in casa" è possibile effettuare una selezione con la manopola, dopo aver premuto il tasto MENU, TIMER.</p>
	<p>EXPRESS/RAPIDO: accedere al programma di avvio rapido</p> <p>Premendo il tasto funzione si accede direttamente al programma "5 EXPRESS/RAPIDO".</p>

UTILIZZO

Funzione per preparare il pane

Seguire le ricette e procedere in questo modo:

1. Inserire il gancio per impastare nella forma.
2. Inserire nel contenitore del pane gli ingredienti seguendo l'ordine indicato nella ricetta, per garantire che l'impasto sia mescolato correttamente e lieviti a sufficienza. Rimuovere residui dal bordo e dall'esterno del contenitore del pane e assicurarsi che sia pulito e asciutto.
 - Ingredienti liquidi
 - Grassi
 - Ingredienti secchi, ad es. sale, zucchero, farina
 - Lievito



3. Mettere la forma nel dispositivo e chiudere il coperchio.
4. Riempire il dosatore automatico per frutti e noci. Il dosatore inserisce automaticamente frutti, noci, pezzetti di cioccolato, semi o altri ingredienti all'impasto in un determinato momento della "fase d'impasto". Se gli ingredienti vengono inseriti prima di questo momento, c'è un'elevata possibilità che vengano sminuzzati eccessivamente a causa dell'eccessiva lavorazione, invece di mantenere la forma originaria.
 - a. Aprire la copertura del dosatore. Toccare il lato inferiore del dosatore, per assicurarsi che sia chiuso e aggiungere poi $\frac{3}{4}$ di tazza di ingredienti secchi.
 - b. Assicurarsi che la forma sia nel vano di cottura e che il coperchio sia chiuso. Quando si mettono gli ingredienti nel dosatore e la forma non è posizionata o il coperchio è aperto, c'è il rischio che gli ingredienti finiscano nel vano di cottura e che brucino durante la "fase di cottura".
 - c. Tenere sempre a mente quanto segue:
 - Gli ingredienti devono avere dimensioni adatte, in modo che non possano cadere attraverso le aperture del vapore sul lato inferiore del dosatore.
 - Non riempire mai il dosatore con liquidi.
 - Frutti glassati, come ciliegie, zenzero, ananas, ecc. devono essere lavati prima di essere inseriti nel dosatore e asciugati con un panno. Ingredienti appiccicosi devono essere passati nella farina, in modo che non aderiscano alle superfici.
 - Ingredienti conservati in liquidi, come olive, pomodori secchi, ecc. devono essere scolati e asciugati con un panno, prima di essere messi nel dosatore.
 - Si consiglia di pulire il dosatore con un panno morbido inumidito dopo ogni utilizzo.
 - d. Il dosatore aggiunge automaticamente gli ingredienti all'impasto nelle seguenti modalità: normale, pane bianco, integrale, dolce, express/rapido, impasto, senza glutine e torte. Può capitare che il lato inferiore del dosatore si apra durante la preparazione del pane, anche se non è stato riempito. Questo è normale, dato che il dosatore rilascia automaticamente gli ingredienti.

5. Quando si accende il dispositivo, lo schermo LCD mostra "1 TIMER 3:20". Premere MENU per selezionare il programma desiderato. Si può scegliere tra normale, pane bianco, integrale, dolce, express/rapido, impasto, pasta/impasto per pasta, low carb, senza glutine, torta, marmellata, cuocere, impastare, yogurt, fatto in casa e fatto in casa 2.
6. Premere COLORE e selezionare con la manopola il grado di doratura (CHIARO, MEDIO, SCURO). Il grado predefinito è MEDIO.
7. Premere QUANTITÀ DI IMPASTO e selezionare le dimensioni del pane tra 500 g, 750 g o 1 kg. Il valore predefinito è 1 kg.
8. Se si desidera prolungare il tempo operativo, premere la manopola. La formula per calcolare la durata è:
$$\text{Durata operativa} = \text{tempo di avvio del programma} + \text{tempo di ritardo}$$
9. Premere START/PAUSA/STOP per avviare il dispositivo. Sullo schermo LED lampeggia ":".
 - Se si desidera arrestare il dispositivo, premere per 2 secondi START/PAUSA/STOP.
 - Se si desidera mettere in pausa il dispositivo, premere brevemente questo tasto. Lo schermo LED lampeggia. Se si desidera proseguire con la fase del programma, premere di nuovo il tasto brevemente. Se si desidera interrompere il programma, tenere premuto il tasto per 2 secondi.
10. Quando il tempo è scaduto, lo schermo LED mostra "0:00" e il dispositivo emette 10 segnali acustici. Il dispositivo passa poi in modalità di mantenimento calore e sullo schermo LED lampeggia ":". Dopo un'ora di mantenimento calore, il dispositivo emette nuovamente 10 segnali acustici. Lo schermo LED smette di lampeggiare e passa nello stato predefinito. Se si desidera interrompere in anticipo la modalità di mantenimento calore, premere per un secondo START/PAUSA/STOP. Il dispositivo emette un segnale acustico e smette di funzionare.
11. Se il dispositivo emette un segnale acustico, significa che il programma in corso è terminato. Staccare la spina prima di togliere il pane. Togliere la forma dal dispositivo con dei guanti da forno. Rovesciare la forma e scuoterla con cura per estrarre il pane. Indossando guanti da forno, togliere il gancio per impastare dal dorso del pane. Il pane è pronto.

Nota: premere START/PAUSA/STOP per 2 secondi prima di togliere il pane, in modo da arrestare il dispositivo.

Funzione impasto

- La funzione impasto è simile alla funzione di cottura del pane, con la differenza che non è necessario aggiungere sale, zucchero o latte in polvere. Quando il programma è finito, vengono emessi 12 segnali acustici.

Funzione di cottura

Questa funzione viene utilizzata per cuocere il pane. La durata è di 60 minuti. Procedere in questo modo:

1. Mettere la forma nel dispositivo.
2. Mettere l'impasto nella forma e chiudere il coperchio.
3. Premere MENU e selezionare il programma 12 con la manopola. Premere TIMER e impostare la durata con la manopola.
4. La funzione di cottura si attiva premendo START/PAUSA/STOP.
5. Quando è scaduto il tempo impostato, lo schermo mostra "0:00" e il dispositivo emette 10 segnali acustici. Passa quindi in modalità di mantenimento calore, a meno che si preme START/PAUSA/STOP per spegnere il dispositivo. Terminata la modalità di mantenimento calore, il dispositivo emette di nuovo 10 segnali acustici.
6. Se il pane è pronto prima dello scadere del tempo, premere START/PAUSA/STOP per interrompere la cottura. Il dispositivo torna allo stato predefinito.

Nota: l'impasto deve essere distribuito omogeneamente nella forma, in modo da cuocere correttamente. Se non dovete riuscirci al primo tentativo, non scoraggiatevi, la prossima volta otterrete sicuramente un risultato migliore.

FUNZIONI SPECIALI

Memoria in caso di mancanza di corrente

- Se la spina viene staccata o c'è un blackout e il dispositivo viene riacceso entro 10 minuti, è possibile attivare nuovamente l'ultima modalità operativa. La durata operativa è dunque:

$$\text{Durata operativa} = \text{Tempo di spegnimento} + \text{tempo predefinito}$$
- Se il dispositivo non viene riacceso entro 10 minuti, il dispositivo torna alla modalità operativa originaria dopo spegnimento e riaccensione.

Protezione da surriscaldamento e di protezione da malfunzionamenti

- In caso di surriscaldamento o malfunzionamento, il dispositivo si spegne automaticamente. Se non sapete perché il dispositivo si è spento, leggete le seguenti avvertenze prima di contattare il servizio di assistenza ai clienti:

1) Funzione di analisi della modalità operativa

- Quando la modalità operativa non coincide con le condizioni necessarie della funzione del menu.
- Se, ad esempio, è stata selezionata la funzione per il pane o per l'impasto e la temperatura è troppo alta o troppo bassa, è possibile che non vengano raggiunte le condizioni per la preparazione dell'impasto (la temperatura deve trovarsi tra 15 °C e 55 °C). Se si avvia il programma, il dispositivo lo interromperà immediatamente, lo schermo LCD mostrerà "E00" o "E01" e il dispositivo continuerà ad emettere un segnale acustico per avvertirvi. Togliere la forma, se la temperatura scende sotto alla temperatura operativa. Potete resettare il menu e riavviare il programma. Se continua a non funzionare, contattare il servizio di assistenza ai clienti.

2) Avviso di malfunzionamento

- Il dispositivo è dotato di una funzione di avviso in caso di malfunzionamento, ad es. se il termostato si apre o si chiude, ecc.
- Se il termostato si apre, lo schermo mostra "EEE" dopo l'accensione e il dispositivo emette continuamente un segnale acustico.
- Se il termostato si chiude, lo schermo mostra "HHH" dopo l'accensione e il dispositivo emette continuamente un segnale acustico.
- In entrambi i casi, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per la riparazione del dispositivo.

Funzione di avvertimento

Durante il processo di preparazione del pane vengono emessi diversi segnali acustici di avvertimento per diversi casi:

1. Quando viene riaccessato il dispositivo, viene emesso un segnale acustico.
2. Se si preme uno dei tasti funzione (MENU, COLORE, QUANTITÀ DI IMPASTO, TIMER, EXPRESS/RAPIDO), il dispositivo emette un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.
3. Se si imposta il programma (MENU), la durata (TIMER), il grado di doratura (COLORE) e il peso (QUANTITÀ DI IMPASTO), la relativa impostazione lampeggia sullo schermo LCD. Se non premono tasti per 5 secondi, lo schermo LCD smette di lampeggiare e il dispositivo emette un segnale acustico.
4. Ogni volta che si preme START/PAUSA/STOP, il dispositivo emette un segnale acustico.
5. Nei programmi in cui vengono aggiunti automaticamente i frutti, il dispositivo emette 8 segnali acustici di avvertimento.

6. Quando il programma è terminato, il dispositivo emette 10 segnali acustici. Quando viene poi attivata la funzione di mantenimento calore e anche questa è terminata, il dispositivo emette di nuovo 10 segnali acustici, per ricordare che la preparazione è conclusa o che è possibile togliere il pane o gli altri alimenti.

Funzione di mantenimento calore

- Per facilitare l'uso, il dispositivo è dotato di una funzione di mantenimento calore, che permette di mantenere gli alimenti a una determinata temperatura, in modo da non doverli togliere subito dopo la preparazione.
- Ogni programma è dotato di funzione di mantenimento calore.

Programmi "Fatto in casa"

1. Selezionare il programma 15 o 16, tenendo premuto per più di 2 secondi il tasto START/PAUSA/STOP.
2. Premere MENU in modalità d'impostazione e selezionare il programma ruotando la manopola. Sono disponibili 15 fasi, i numeri da 0 a 14 significano:

0	Preriscaldare
1	Impastare
2	Riposo 1
3	Impastare
4	Lievitare 1

5	Riposo 2
6	Lievitare 2
7	Riposo 3
8	Lievitare 3
9	Cuocere

10	Mantenimento calore
11	Lievitare 1 25 °C
12	Lievitare 3 30 °C
13	Lievitare 3 35 °C
14	Cuocere 115 °C

3. Se si desidera effettuare regolazioni durante le singole fasi, premere TIMER e impostare durata e temperatura desiderate con la manopola. Se si desidera interrompere la regolazione, premere brevemente START/PAUSA/STOP e il dispositivo torna al programma "Fatto in casa" e all'impostazione originaria.
4. Finita l'impostazione di durata e temperatura, premere per 2 secondi START/PAUSA/STOP per salvarla. Premere poi brevemente il tasto per iniziare la preparazione del pane con questo programma.

RICETTE

Le seguenti ricette sono indicative. Gli ingredienti possono essere cambiati in base al gusto personale.

Pane normale (programma 1)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	340 ml	260 ml	170 ml
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	290 ml	210 ml	130 ml
Uova	1	1	1
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio
Latte in polvere	2 cucchiari	1 cucchiaio	1 cucchiaio
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*Tipo di farina: 00

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Pane bianco (programma 2)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	340 ml	260 ml	170 ml
Olio	4 cucchiari	3 cucchiari	2 cucchiari
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	2 cucchiari	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	290 ml	210 ml	130 ml
Uova	1	1	1
Olio	4 cucchiari	3 cucchiari	2 cucchiari
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	2 cucchiari	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino
Latte in polvere	2 cucchiari	1 cucchiaino	1 cucchiaino
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*Tipo di farina: 0

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Nota: si consiglia di utilizzare una farina di frumento forte.

Pane integrale (programma 3)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	340 ml	270 ml	210 ml
Olio	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 di cucchiaino
Zucchero di canna	3 cucchiari	3 cucchiari	3 cucchiari
*Farina	3 tazze	3 tazze	2 tazze
Farina integrale	1 tazza	$\frac{3}{4}$ di tazza	$\frac{1}{4}$ di tazza
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	290 ml	220 ml	160 ml
Uova	1	1	1
Olio	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero di canna	3 cucchiari	3 cucchiari	3 cucchiari
Latte in polvere	3 cucchiari	2 cucchiari e mezzo	2 cucchiari
*Farina	3 tazze	3 tazze	2 tazze
Farina integrale	1 tazza	$\frac{3}{4}$ di tazza	$\frac{1}{4}$ di tazza
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	340 ml	265 ml	170 ml
Olio	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 di cucchiaino
Zucchero di canna	3 cucchiari	3 cucchiari	3 cucchiari
*Farina integrale	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Pane dolce (programma 4)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	330 ml	250 ml	170 ml
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino	1/2 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini	3 cucchiaini e mezzo	2 cucchiaini e mezzo
Latte in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e mezzo	1 cucchiaino
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	230 ml	150 ml	130 ml
Uova	2	2	1
Olio	3 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini	3 cucchiaini e 1/2	2 cucchiaini e 1/2
Latte in polvere	2 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini	1 cucchiaino
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*Tipo di farina: 00, 0

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Pane rapido (programma 5)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)
Acqua	340 ml	260 ml
Olio	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	3 cucchiaini	3 cucchiaini e
Latte in polvere	2 cucchiaini	2 cucchiaini
* Farina	4 tazze	3 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*: Tipo di farina: 00, 0

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Impasto (programma 6)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	330 ml	250 ml	170 ml
Olio	2 cucchiari	3 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio
Latte in polvere	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo	1 cucchiaio
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	280 ml	200 ml	130 ml
Uova	1	1	1
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio
Latte in polvere	2 cucchiari	1 cucchiaio	1 cucchiaio
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*Tipo di farina: 00, 0

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Pasta/Impasto per pasta (programmi 7 & 13)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	330 ml	250 ml	170 ml
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	280 ml	200 ml	130 ml
Uova	1	1	1
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
Zucchero	3 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio
Latte in polvere	2 cucchiari	1 cucchiaio	1 cucchiaio
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze

* Tipo di farina: 00, 0

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Consiglio: se si utilizza il programma 13 (impastare), l'impasto deve essere lavorato per almeno 30 minuti. Si consiglia di utilizzare una farina forte o del tipo 0.

Low carb (programma 8)

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	330 ml	250 ml	170 ml
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Ingredienti	Grande (1 kg)	Normale (750 g)	Piccolo (500 g)
Acqua	280 ml	200 ml	130 ml
Uova	1	1	1
Olio	2 cucchiari	2 cucchiari	1 cucchiaio e mezzo
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	¾ di cucchiaino
* Farina	4 tazze	3 tazze	2 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino

*Tipo di farina: 00, 0

Indicazione quantità: 1 tazza = 150 g

Pane senza glutine (progr. 9)

Ingredienti	Qtà 1 kg
Acqua (45-50 °C)	310 ml
Olio	3 cucchiari
Sale	1 cucchiaino e mezzo
Zucchero	3 cucchiari
Uova	3
Aceto	1 cucchiaio
Miscela di farine senza glutine	450 g
Xantano	1 cucchiaino
Lievito secco	1 cucchiaino e mezzo

Pane di patate senza glutine (progr. 9)

Ingredienti	Qtà 1 kg
Acqua (45-50 °C)	440 ml
Olio vegetale	1 cucchiaio e mezzo
Miscela di farine senza glutine	400 g
Sale	1 cucchiaino e mezzo
Zucchero	1 cucchiaino e mezzo
Lievito secco	1 cucchiaino e mezzo
Patate cotte, pelate e schiacciate	230 g

Torte (programma 10)

Ingredienti	Qtà 1 kg
Uova	3
Zucchero a velo	120 g
Zucchero di canna	30 g
Burro	60 g
Sale	¼ di cucchiaino
Latte	30 g
Farina con poco amido	140 g
Cacao in polvere	25 g
Noci tritate	50 g
Lievito istantaneo	1 cucchiaino e mezzo
Bicarbonato	1 cucchiaino
Vaniglia in polvere	1 cucchiaino

Ingredienti	Qtà 1 kg
Uova	3
Zucchero	100 g
Burro	70 g
Sale	¼ di cucchiaino
Latte	30 g
Farina con poco amido	170 g
Lievito istantaneo	1 cucchiaino
Bicarbonato	1/2 cucchiaino

Marmellata di arance (programma 11)

Ingredienti	Qtà 1 kg
Arance	3
Limoni	1
Zucchero	1 tazza e un quarto
Xantano	2 cucchiaini

Marmellata di fragole (Programma 11)

Ingredienti	Qtà 1 kg
fragole	1 tazza e mezzo
Succo di limone	1 cucchiaini
Zucchero	1 tazza
Xantano	1 cucchiaino

Yogurt (programma 14)

Ingredienti	Quantità
Latte intero	500 ml
Yogurt naturale	50 ml
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere un bicchiere d'acqua nella forma. Utilizzare acqua bollente per eliminare tutti i residui dal contenitore. Lasciare raffreddare il contenitore. 2. Quando il contenitore si è raffreddato, mettere dentro latte e yogurt. 3. Avviare il programma per lo yogurt (14). In base al proprio gusto, quando lo yogurt è pronto è possibile aggiungere zucchero e frutta. 	




Ingredienti	Quantità
Latte intero	800 ml
Zucchero	40 g
Starter per yogurt	1 g
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere un bicchiere d'acqua nella forma. Utilizzare acqua bollente per eliminare tutti i residui dal contenitore. Lasciare raffreddare il contenitore. 2. Mischiare latte, zucchero e starter per lo yogurt in un mixer. Mettere la miscela nella forma. 3. Avviare il programma per lo yogurt (14). 	




RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI




Domanda	Risposta
Perché la forma e l'altezza del pane cambiano?	L'altezza e la forma del pane cambiano in base agli ingredienti, alla temperatura della stanza e alla durata di cottura impostata. La precisa quantità di ingredienti è fondamentale per preparare pane delizioso.
Il pane ha un aroma strano. Perché?	Può essere che siano stati lavorati ingredienti guasti o troppo lievito. Utilizzare sempre ingredienti freschi. La precisa quantità di ingredienti è fondamentale per preparare pane delizioso.
Il gancio per impastare è attaccato al pane.	Questo può succedere dato che il gancio per impastare è rimovibile. Utilizzare l'attrezzo di rimozione per togliere il gancio o un altro utensile non metallico. <div style="background-color: #cccccc; padding: 10px; border: 1px solid black;"> <p style="text-align: center;">ATTENZIONE</p> <p>Pericolo di ustione! Il gancio per impastare è estremamente caldo. Lasciare raffreddare il pane prima di rimuovere il gancio.</p> </div>
Gli angoli del pane sono infarinati.	Può capitare a volte che la farina sugli angoli della forma non venga incorporata completamente nell'impasto. Controllare dopo 10 minuti di ciclo di impasto che la farina sia stata incorporata completamente. Se non è così, utilizzare una spatola in gomma per staccare la farina dagli angoli, in modo che venga incorporata nell'impasto.
È possibile dimezzare o raddoppiare gli ingredienti.	No. Se c'è troppo poco impasto nella forma, il gancio non può impastare correttamente. Se c'è troppo impasto, il pane fuoriesce dalla forma.
È possibile utilizzare latte fresco invece del latte in polvere?	Sì. Assicurarsi di diminuire di conseguenza la quantità d'acqua, in modo da mantenere costante la quantità di ingredienti liquidi. Se si prolunga il tempo di cottura, si sconsiglia l'utilizzo di latte fresco, dato che potrebbe andare a male se rimane troppo a lungo nella forma.




Domanda	Risposta
Perché il display mostra "E00" o "E01"?	Se la temperatura nel dispositivo è troppo alta o troppo bassa, potrebbero non esserci le condizioni necessarie per la preparazione dell'impasto (la temperatura deve essere compresa tra 15 °C e 55 °C). Se si attiva il programma, il dispositivo lo arresta automaticamente. Lo schermo LCD mostra "E00" o "E01" e viene emesso un segnale acustico continuo. Se la temperatura raggiunge il livello operativo, è possibile resettare il menu e riavviare il programma. Se continua a non funzionare, contattare il servizio di assistenza ai clienti.
Perché il display mostra "EEE"?	Se il termostato non si apre, lo schermo LCD mostra "EEE" quando si accende il dispositivo ed emette continuamente segnali acustici.
Perché il display mostra "HHH"?	Se il termostato non si chiude, lo schermo LCD mostra "HHH" quando si accende il dispositivo ed emette continuamente segnali acustici.




DURATA DEI PROGRAMMI

Menu	1								
Programma	Normale								
Grado doratura									
Temp. cottura	110 °C			115 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Precalear	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Riposare 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Riposare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Riposare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Impastare 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Lievitare 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Impastare 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Lievitare 2	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impastare 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Lievitare 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Cuocere	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durata progr.	3:05	3:15	3:17	3:08	3:18	3:20	3:10	3:20	3:23
Tempo apertura del dosatore	2:38	2:38	2:40	2:41	2:41	2:43	2:43	2:43	2:46
Mantenimento calore	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	2								
Programma	Pane bianco								
Grado doratura									
Temp. cottura	110 °C			115 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preriscaldare	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Riposare 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Riposare 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Impastare 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Riposare 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Impastare 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Lievitare 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Impastare 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Lievitare 2	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Impastare 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Lievitare 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Cuocere	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durata progr.	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:00	4:10	4:13
Tempo apertura del dosatore	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:21
Mantenimento calore	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Menu	3								
Programma	Integrale								
Grado doratura									
Temp. cottura	115 °C			120 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preriscaldare	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	10 min	10 min-	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Impastare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Riposare 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Riposare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Riposare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Impastare 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Lievitare 1	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Impastare 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Lievitare 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impastare 6	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s	40 s
Lievitare 3	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cuocere	60 min	60 min	63 min	62 min	62 min	65 min	65 min	65 min	70 min
Durata progr.	3:35	3:45	3:48	3:37	3:47	3:50	3:40	3:50	3:55
Tempo apertura del dosatore	2:58	2:58	3:01	3:00	3:00	3:03	3:03	3:03	3:08
Mantenimento calore	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	4								
Programma	Dolce								
Grado doratura									
Temp. cottura	105 °C			110 °C			120 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preriscaldare	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Riposare 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Riposare 2	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Impastare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Riposare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Impastare 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Lievitare 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Impastare 5	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s	20 s
Lievitare 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impastare 6	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s	55 s
Lievitare 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Cuocere	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durata progr.	3:15	3:25	3:27	3:18	3:28	3:30	3:20	3:30	3:33
Tempo apertura del dosatore	2:43	2:43	2:45	2:46	2:46	2:48	2:48	2:48	2:51
Mantenimento calore	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	5						6	7
Programma	Express/Rapido						Impasto	Impasto per pasta
Grado doratura							N/A	N/A
Temp. cottura	110 °C		115 °C		125 °C		N/A	N/A
Peso	750 g	1000 g	750 g	1000 g	750 g	1000 g	N/A	N/A
Preriscaldare	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Riposare 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Riposare 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Riposare 3	-	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 4	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	18 min	25 min	20 min
Lievitare 1	-	-	-	-	-	-	30 °C	-
	-	-	-	-	-	-	60 min	
Impastare 5	-	-	-	-	-	-	-	-
Lievitare 2	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C	-	-
	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-
Impastare 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	-	-
Lievitare 3	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	38 °C	-	-
	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min		
Cuocere	50 min	52 min	53 min	55 min	55 min	58 min	-	-
Durata progr.	2:18	2:20	2:21	2:23	2:23	2:26	1:30	0:25
Tempo apertura del dosatore	1:57	1:59	2:00	2:02	2:02	2:05	1:08	0:08
Mantenimento calore	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	N/A	N/A
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min		
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

* N/A = non disponibile

Menu	8								
Programma	Low Carb								
Grado doratura									
Temp. cottura	115 °C			120 °C			125 °C		
Peso	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g
Preriscaldare	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Impastare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Riposare 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Riposare 2	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impastare 3	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min	-	5 min	5 min
Riposare 3	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min	5 min	10 min	10 min
Impastare 4	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Lievitare 1	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Impastare 5	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Lievitare 2	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impastare 6	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s	45 s
Lievitare 3	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C	35° C
	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Cuocere	50 min	50 min	52 min	53 min	53 min	55 min	55 min	55 min	58 min
Durata progr.	3:55	4:05	4:07	3:58	4:08	4:10	4:03	4:13	4:15
Tempo apertura del dosatore	3:13	3:13	3:15	3:16	3:16	3:18	3:18	3:18	3:23
Mantenimento calore	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Menu	9		10	11	12		
Programma	Senza glutine		Torte	Marmellata	Cuocere		
Grado doratura	N/A		N/A	N/A			
Temp. cottura	110 °C		115 °C	110 °C	105 °C	110 °C	120 °C
Peso	750 g	1000 g	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preriscaldare	30 °C	30 °C	-	-	-	-	-
	8 min	8 min					
Impastare 1	5 min	5 min	5 min	2 min	-	-	-
Riposare 1	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 2	-	-	-	-	-	-	-
Riposare 2	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 3	-	-	-	10 min	-	-	-
Riposare 3	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 4	18 min	18 min	15 min	3 min	-	-	-
Lievitare 1	35 °C	35 °C	-	-	-	-	-
	48 min	48 min					
Impastare 5	-	-	-	-	-	-	-
Lievitare 2	-	-	-	-	-	-	-
Impastare 6	-	-	-	-	-	-	-
Lievitare 3	-	-	-	-	-	-	-
Cuocere	80 min	90 min	70 min	70 min	60 min	60 min	60 min
Durata progr.	2:39	2:49	1:30	1:25	1:00	1:00	1:00
Tempo apertura del dosatore	2:21	2:31	1:18	1:13	1:00	1:00	1:00
Mantenimento calore	100 °C / 80 °C		N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
	60 min	60 min		20 min	60 min	60 min	60 min
Timer massimo impostabile	15:00	15:00	N/A	N/A	5-90 min	5-90 min	5-90 min

* N/A = non disponibile.

Menu	13	14	15		16	
Programma	Impastare	Yogurt	Fatto in casa		Fatto in casa 2	
Grado doratura	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Temp. cottura	N/A	N/A	115 °C	70-120 °C	115 °C	70-120 °C
Peso	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preriscaldare	-	-	-	0-60 min	-	0-60 min
Impastare 1	5 min	-	10 min	0-10 min	10 min	0-10 min
Riposare 1	-	-	5 min	0-30 min	5 min	0-30 min
Impastare 2	-	-	-	-	-	-
Riposare 2	-	-	-	-	-	-
Impastare 3	27 s/3 s	-	-	-	-	-
	25 min					
Riposare 3	-	-	-	-	-	-
Impastare 4	15 s/15 s	-	30 min	0-30 min	30 min	0-30 min
Lievitare 1	-	-	25 °C	25 °C	25 °C	25 °C
			30 min	0-90 min	30 min	0-90 min
Impastare 5	-	-	10 s	0-59 s	10 s	0-59 s
Lievitare 2	-	40 °C	30 °C	30 °C	30 °C	30 °C
		240 min	29:50 min	0-90 min	29:50 min	0-90 min
Impastare 6	-	-	-	0-59 s	-	0-59 s
Lievitare 3	-	40 °C	35° C	35° C	35° C	35° C
		240 min	40 min	0-90 min	40 min	0-90 min
Cuocere	-	-	60 min	0-65 min	60 min	0-65 min
Durata progr.	0:50	8:00	3:25		3:25	
Tempo apertura del dosatore	0:08	N/A	2:38		2:38	
Mantenimento calore	N/A	N/A	80 °C	80 °C	80 °C	80 °C
			60 min	0-60 min	60 min	0-60 min
Timer massimo impostabile	0:05 - 0:50	5:00 - 12:00	15:00		15:00	

* N/A = non disponibile.

SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.



KLARSTEIN