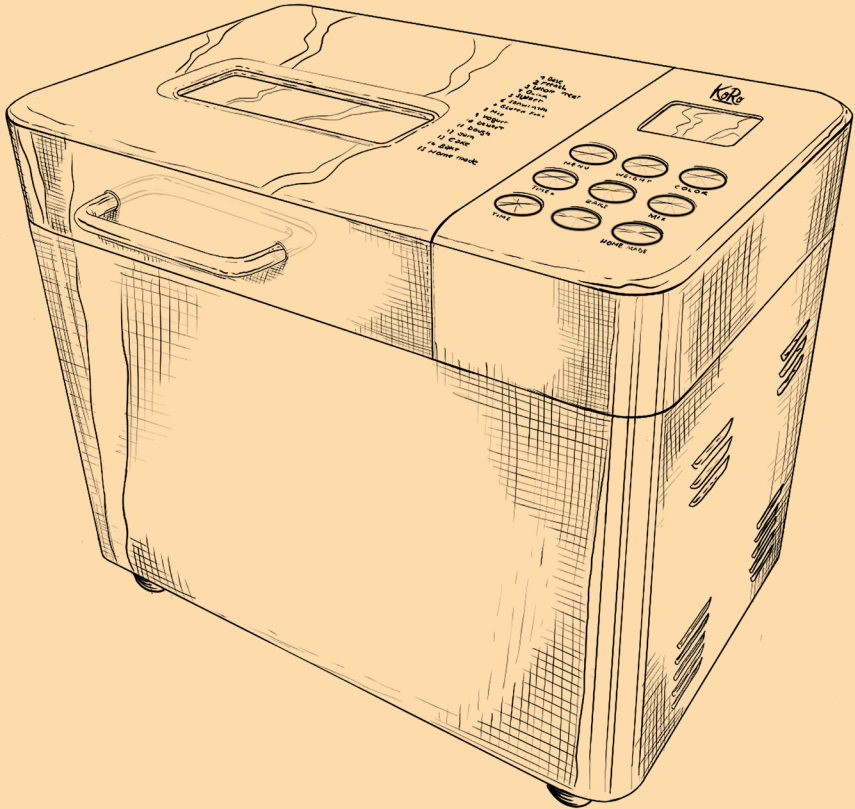


KoRo

DE



EDELSTAHL BROTBACKAUTOMAT

BROTM_001

Bedienungsanleitung

INHALT

1. Einleitung	4
1.1 Beschreibung des Anwenders	4
1.2 Erklärung der Sicherheitshinweise	4
1.3 Aufbewahrung der Anweisungen	4
2. Beschreibung des Produkts	5
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2 Überblick über das System	5
2.3 Technische Daten	8
3. Sicherheitshinweise	8
4. Inbetriebnahme und Bedienung	10
4.1 Vor dem ersten Gebrauch	10
4.2 Funktion	10
4.3 Bedienung	13
4.4 Rezepte	15
4.5 Fehler bei Rezepten	18
4.6 Reinigung und Wartung	22
5. Fehlersuche	23
6. Gewährleistung	24
6.1 Garantie	24
6.2 Konformitätserklärung	24
7. Entsorgung	24

1. EINLEITUNG

1.1 BESCHREIBUNG DES ANWENDERS

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

1.2 ERKLÄRUNG DER SICHERHEITSHINWEISE

GEFAHR

„Gefahr“ weist auf eine unmittelbare Gefährdung mit einem hohen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

WARNUNG

„Warnung“ weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem mittleren Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

VORSICHT

„Vorsicht“ weist auf eine potenzielle Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

HINWEIS

„Hinweis“ weist auf weitere hilfreiche Tipps und Hinweise zur korrekten Verwendung des Produkts.

1.3 AUFBEWAHRUNG DER ANWEISUNGEN

Bevor Du Dein Gerät benutzt, lese bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so kannst Du alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. **Bewahre die Gebrauchsanleitung gut auf und gebe sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.** Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachte im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

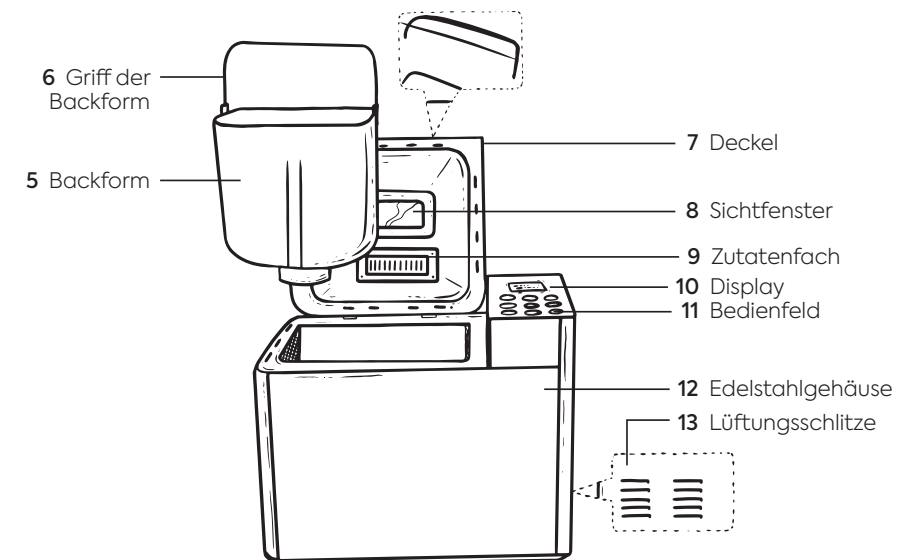
2. BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

2.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Brot oder Teig, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Dieser Brotbackautomat ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwende den Brotbackautomaten ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Brotbackautomat nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Verwende den Brotbackautomaten keinesfalls zum Trocknen von Lebensmitteln oder anderen Gegenständen.

Verwende das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht-bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht-bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.












2.2 ÜBERBLICK ÜBER DAS SYSTEM



PROGRAMME

1 Standard Brot	Basis Programm für fast alle Brote wie z.B. Weiß- und Mischbrote.
2 Französisches Brot	Für leichte Brote mit feinem Mehl, wenig Zucker und Fett. Das Brot ist in der Regel fluffig und hat eine knusprige Kruste. Es eignet sich nicht für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.
3 Vollkornbrot	Für Brote mit hohem Anteil an Weizen, Roggen, Hafer, etc.
4 Schnelles Brot	Zur schnellen Zubereitung von Vollkornbrot.
5 Süßes Brot	Zum Zubereiten von süßem Brot z.B. Brioche.
6 Sandwichbrot	Zum Zubereiten von Sandwichbrot.
7 Glutenfreies Brot	Speziell entwickelt für glutenfreies Brot.
8 Mix	Mix-Programm, um Teig herzustellen, der nicht gehen muss (z.B. Nudeln).
9 Joghurt	Zum Herstellen von Joghurt aus Vollmilch.
10 Dessert	Zum Herstellen von Nachtisch Speisen (siehe Rezepte).
11 Teig	Nur zum Kneten von Teig ohne Backfunktion.
12 Marmelade	Verwende diese Einstellung für die Herstellung von Konfitüre aus frischem Obst und für die Zubereitung von Marmelade.
13 Kuchen	Zum Zubereiten von Kuchen aus Rührteig (Backpulverteig).
14 Backen	Zum Nachbacken von Broten, wenn ein Laib zu leicht oder nicht durchgebacken ist.
15 Selbstgemachtes Brot	Individuelles Einstellen der Programmphasen für glutenfreie Lebensmittel.

BEDIENFELDER

	Timer (Start später)
	Rührfunktion ist an
	Knetfunktion
	Aufgeh-Funktion
	Bräunungsgrad: hell/mittel/dunkel
	Brotbackfunktion beendet
	Warmhaltefunktion
	Backfunktion
500g 750g 1000g	Gewichtsangabe
	Verschlussmechanismus vom Brotbackautomat
1 2 3	Phasen
	Vorheizen
 28	Programmauswahl
88:88	Zeitangabe

Bitte überprüfe nach Erhalt des Produktes, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wende Dich bitte an den Hersteller.

Wenn dieses Gerät beschädigt wird, muss es durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person repariert oder ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

2.3 TECHNISCHE DATEN

Artikelname:	BROTM_001
Spannungsversorgung:	220–240V, 50Hz
Leistungsaufnahme:	600 W (Heizelement: 500 W, Motor: 100W)
Abmessungen:	35 × 22,5 × 29 cm

3. SICHERHEITSHINWEISE

GEFAHR

- Schließe das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließe das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Du es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen kannst.
- Betreibe das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffne das Gehäuse nicht, sondern überlasse die Reparatur Fachkräften. Wende Dich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Lagere das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greife niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehe in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Tauche weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- Fasse den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehe vor jedem Reinigen des Geräts den Netzstecker.
- Benutze zum Reinigen niemals einen Dampfreiniger.
- Verwende das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreibe es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Bringe Augen und Gesicht nicht zu nah an das Sichtfenster, da es brechen könnte. Verletzungsgefahr!

WARNUNG

- Stelle das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen oder Geschirrtüchern, auf.
- Lasse das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und lasse es dabei keine heißen Oberflächen wie z. B. Herdplatten, Öfen, etc. berühren.
- Halte das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Bringe das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Decke das Gerät nicht ab, z. B. mit Tüchern o. Ä..
- Sei äußerst vorsichtig, wenn Du ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegst.
- Schalt das Gerät niemals ein, ohne dass die Zutaten in der Brotbackform richtig eingelegt sind.
- Schlage niemals auf die Oberseite oder den Rand der Brotbackform, um sie zu entfernen; dies kann die Brotbackform beschädigen.
- Belüftungsöffnungen am Gehäuse dürfen nicht verschlossen werden. Achte darauf, dass eine ausreichende Luftzirkulation möglich ist und stecke keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen.
- Decke die Belüftungsöffnungen des Gerätes auch nicht mit Decken, Vorhängen, Zeitungen, etc. ab.

VORSICHT

- Setze das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Verwende das Gerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen und unempfindlichen Oberfläche steht.
- Tauche das Gerät, den Gerätestecker und das Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser, stelle es nie in eine Spülmaschine, und verwende zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Verwende keine lösemittelhaltigen, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Backofen- oder Grill-Spray) oder Reinigungsutensilien (z. B. Topfschwämme o. Ä.). Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- Trockne alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab.
- Stelle das Gerät nicht unter Küchenoverschränken o. ä. auf. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.
- Lege keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr bedient werden.

4. INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

4.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entferne alle Verpackungen vom Gerät.
2. Reinige vor der ersten Inbetriebnahme die Backform (5) und den Knethaken (4), sowie Messbecher (1) und Messlöffel (2), wie unter Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben wird.
3. Stelle das Gerät so auf, dass der Netzanschluss frei zugänglich ist.
4. Schalte den Brotbackautomaten in den Backmodus (Programm 14) und backe ihn etwa 10 Minuten lang leer. Lasse ihn dann abkühlen und reinige alle abgenommenen Teile erneut.

HINWEIS

Bei der erstmaligen Verwendung des Gerätes kann es möglicherweise zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dieser Geruch verschwindet bei längerer Verwendung.

4.2 FUNKTIONEN

Start/Pause/Stop – Knöpfe:

Drücke die Taste, um den Zubereitungsprozess zu starten. Am Display (10) wird die verbleibende Restbetriebszeit (hh:mm) angezeigt. Wenn Du den Zubereitungsprozess kurzfristig unterbrechen möchtest, drücke die Taste kurz. Die Zeitanzeige blinkt. Zum Fortsetzen drücken Sie diese Taste nochmals. Willst Du den Zubereitungsprozess vor Ablauf der programmierten Zeit beenden, drücke die Taste länger als 2 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal und der Vorgang wird abgebrochen.

Zutatenfach:

In einigen Programmen (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) können während des Knet-Vorgangs weitere Zutaten zugegeben werden, die zuvor in das Zutatenfach (9) gefüllt werden. Falls im Rezept beschrieben, befülle das Zutatenfach (9). Wenn das Programm die Phase erreicht hat, bei welcher die Zutaten hinzugefügt werden, öffnet das Gerät das Fach automatisch.

Zum Entnehmen des Faches, drücke auf die kleinen schwarzen Knöpfe auf beiden Seiten und ziehe es nach oben.

- Überfülle das Fach nicht!
 - Beachte immer, dass die Zutaten die richtige Größe haben:
 - nicht zu klein, um durch die Lüftungsschlitze im geschlossenen Zustand zu fallen;
 - nicht zu groß, um nicht durch die Öffnung, wenn die Klappe aufgeht, zu passen;
 - Fülle niemals Flüssigkeiten in das Zutatenfach!
 - Achte bei klebrigen Zutaten (z.B. Kirschen) darauf, dass sie nicht miteinander verklumpen. Bestäube sie ggf. zuvor mit etwas Mehl.
 - Trockene feuchte Zutaten (z. B. Oliven) zuvor mit einem Küchentuch ab.
- Zum Einsetzen des Zutatenfachs beachte, dass der Pfeil nach unten zeigt.

Timer:

Willst Du die Betriebszeit verschieben, also den Zubereitungszeitpunkt auf einen späteren Zeitpunkt verschieben, drücke die Taste „TIME+“.

Bräunungsgrad:

Voreingestellt ist der Bräunungsgrad „mittel“. Um den Bräunungsgrad zu ändern, drücke die Taste „COLOR“, bis auf dem Display die gewünschte Stufe erscheint.

Menge:

Voreingestellt sind 750 g. Um die Teigmenge/Brotgröße zu ändern, drücke die Taste „WEIGHT“, bis auf dem Display die gewünschte Menge angezeigt wird.

Warmhalten:

Nach Beendigung des Backvorgangs beginnt eine 1-stündige Warmhaltephase. Nach Ablauf der Warmhaltephase gibt das Gerät erneut 10 Signaltöne ab. Wenn Du die Warmhaltephase vorher beenden möchtest, drücke die START/PAUSE/STOP Taste eine Sekunde. Ein Signalton ist zu hören und die Warmhaltefunktion wird beendet.

Programme:

Das Gerät verfügt über 15 Voreinstellungen, die für bestimmte Zubereitungsarten entwickelt wurden. Sie sind unterschiedlich in der Dauer der einzelnen Phasen. Drücke die Taste MENU, um das gewünschte Programm auszuwählen.

Zu einigen Programmen sind Zusatzinformationen notwendig.

Joghurt – Programm 9:

Beim Herstellen von Joghurt ist darauf zu achten, dass die Backform gründlich gereinigt ist und sich keine Rückstände von Brot oder anderen Lebensmitteln in der Form befinden. Verwende sehr heißes Wasser, trockne die Backform anschließend gut ab und lasse sie abkühlen.

Beim Herstellen von Joghurt ist es nicht notwendig, den Knethaken einzusetzen. Die Zutaten (Vollmilch und Joghurt Starter) müssen vor Programmstart mit einem Kochlöffel o. ä. leicht, gleichmäßig verrührt werden.

Marmelade – Programm 12:

Bitte beachte, dass sich beim Kochen von Marmelade Säure bildet. Dadurch kann es vorkommen, dass sich anschließend mit derselben Form gebackenes Brot nicht mehr so leicht aus der Form lösen lässt. Bitte reinige nach dem Herstellen der Marmelade die Backform gründlich.

Backen - Programm 14:

Mit diesem Programm kannst Du zuvor zubereiteter Brotteig backen.

1. Gebe nicht die Zutaten, sondern den vorbereiteten Brotteig in die Backform.
Achte dabei darauf, dass der Teig gleichmäßig in der Form verteilt ist.
2. Wähle das Programm 14 aus.
3. Drücke die Taste TIME+ und TIME- und stelle damit die gewünschte Backzeit ein (voreingestellt 0:30 h, maximal 1:00 h).
4. Durch Drücken der COLOR Taste kannst Du die Backtemperatur einstellen
100°C(Hell); 150°C(Mittel); 200°C (Dunkel)
5. Drücke die Taste START/PAUSE/STOP, um das Programm zu starten.

Home-Made - Programm 15:

Drücke diese Taste, um das Menü für selbstgemachtes Brot zu öffnen. In diesem Menü kannst Du die Zeit für jeden Prozess einstellen, z. B. Kneten, Gären, Backen. Das Programm ist gut geeignet für DIY-Brot.

SPEZIELLE FUNKTIONEN

Speicher bei Stromausfall:

Im Falle eines Stromausfalles oder der Netzstecker wurde gezogen, setzt das Gerät automatisch dort fort, wo der Betrieb unterbrochen wurde, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist und die Unterbrechung nicht länger als 10 Minuten gedauert hat. Die Betriebszeit verlängert sich dadurch um die Dauer der Unterbrechung. Sollte die Unterbrechung länger als 10 Minuten dauern, läuft das Gerät nicht weiter und die LCD-Anzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück. Wenn der Teig bereits begonnen hat zu gehen, bitte entsorge die Zutaten in der Backform. Sollte dies nicht der Fall sein, kannst du das Programm einfach neu starten.

Überhitzungsschutz/Fehlfunktion:

Bei Überhitzung oder bei einer Fehlfunktion schaltet sich das Gerät automatisch ab, es ertönt ein kontinuierlicher Signalton als Warnung.

Beachte die Anzeige am Display:

EEO:

Diese Anzeige zeigt an, dass der Temperatursensor nicht verbunden ist. Drücke die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu stoppen, und ziehe den Netzstecker. Bitte wende dich an den Kundenservice und lasse den Sensor überprüfen, reparieren oder elektrisch/mechanisch einstellen.

HHH:

Diese Anzeige erscheint, wenn die Temperatur im Inneren der Brotbackform zu hoch ist. Drücke die START/PAUSE/STOP-Taste, um das Programm zu stoppen. Ziehe den Netzstecker, öffne den Deckel und lasse das Gerät 10-20 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Du es wieder startest.

4.3 BEDIENUNG

1. Entnehme die Backform (5) aus der Maschine, indem Du die Backform am Griff (6) gegen den Uhrzeigersinn drehst und ziehe ihn dann aus dem Gerät.
2. Setze den Knethaken (4) auf den mittigen Zapfen in der Backform (5).
3. Messe alle Zutaten genau ab und gebe sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform (5).
Allgemein gilt:
1.) alle flüssigen Zutaten, 2.) Fett, 3.) alle trockene Zutaten und 4.) Gem/Hefe.

HINWEIS

Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in die Mehloberfläche drücken und die Hefe in die Vertiefung geben. Achte darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setze die Brotform (5) in den Brotbackautomaten ein und vergewissere Dich, dass er durch Drehen im Uhrzeigersinn fest eingerastet ist.


HINWEIS

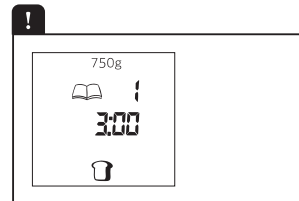
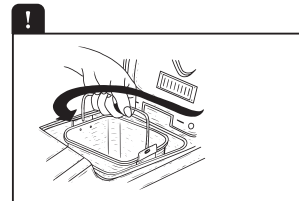
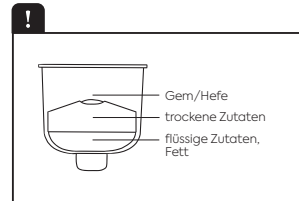
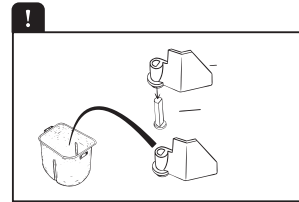
Die Brotbackform (5) muss einrasten, damit der Teig gut gemischt und geknetet werden kann.

5. Schließe den Deckel (7).
6. Stecke den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und die Display-Anzeige (10) zeigt standardmäßig Programm 1, 750 g und mittlere Bräune angezeigt.
7. Drücke die Taste MENU, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.
8. Drücke die Taste WEIGHT, um das gewünschte Gewicht 500 g, 750 g und 1000 g auszusuchen.
(Bei Programm 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 ist keine Gewichtsauswahl möglich)
9. Drücke die Taste COLOR, um den gewünschten Bräunungsgrad der Kruste zu wählen: helle, mittlere oder dunkle Kruste. (Bei Programm 8, 9, 10, 11, 12 ist keine Bräunungsgrad Auswahl möglich)
10. Falls gewünscht, stelle durch die Tasten TIME+ und TIME- die Verzögerungszeit ein. Drücke die Tasten TIME+ und TIME-, um die auf dem LCD-Display angezeigte Verzögerungszeit zu erhöhen bzw. zu reduzieren. (Bei den Programmen 4, 8, 9, 10, 12, 13, 14 ist keine Verzögerungsfunktion möglich)

HINWEIS

Verwende den Verzögerungstimer nicht, wenn du Milchprodukte, Eier, usw. im Teig verarbeitet hast.

11. Drücke die Taste START/PAUSE/STOP einmal, um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat piept einmal und das Zeichen der Rührfunktion  wird angezeigt. Der Knethaken (4) beginnt, die Zutaten in der Backform (5) zu mischen. Wenn du einen Verzögerungstimer aktiviert hast, mischt der Knethaken (4) die Zutaten erst, wenn das Programm gestartet wird.



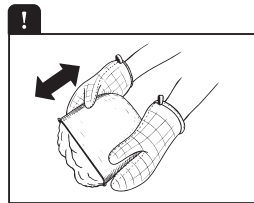
HINWEIS

In einigen Programmen (1, 2, 3, 4, 5, 6,9,10) können während des Knet-Vorgangs weitere Zutaten zugegeben werden, die zuvor in das Zutatenfach (9) gefüllt werden: Falls im Rezept beschrieben, befülle das Zutatenfach (9) noch **vor** dem Starten des Programms.

12. Nach Ende der Zubereitung erscheint auf der Display-Anzeige (10) "0:00" und das Gerät gibt 10 Signaltöne ab. Nun beginnt eine 1-stündige Warmhaltephase. Nach Ablauf der Warmhaltephase gibt das Gerät erneut 10 Signaltöne ab und „:“ der Zeitangabe blinkt nicht mehr. Du kannst die Warmhaltefunktion auch abbrechen, indem Du die Taste START/PAUSE/STOP 3 Sekunden lang drückst. Ein Signalton ist zu hören und der Betrieb wird beendet. Nun kannst du vorsichtig den Deckel öffnen.

⚠️ WARNUNG

Die Backform (5) und berührbare Teile im Backraum werden sehr heiß! Zum Herausnehmen der Backform (5) verwende einen Topflappen oder Küchenhandschuhe. Verbrennungsgefahr!



13. Fasse den Griff (6) der Backform (5) und drehe diesen leicht gegen den Uhrzeigersinn, um die Backform (5) vom Backraum zu entriegeln. Hebe den Griff (6) an, um die Brotform (5) aus dem Gerät zu nehmen.
14. Drehe die Backform (5) mit Ofenhandschuhen um (mit dem Griff der Brotform nach unten) und stürze das fertige Brot heraus. Es kann notwendig sein, die Backform (5) leicht zu schütteln, um das Brot aus der Form zu bekommen.
15. An der Unterseite des Brotes befindet sich der Knethaken (4). Hole diesen mit Hilfe des Hakens (3) aus dem Brotlaib.

⚠️ VORSICHT

Du darfst keinesfalls auf die Backform (5) oder auf den Rand schlagen, um das Brot herauszulösen, dadurch könnte die Form beschädigt werden.

HINWEIS

Während des Betriebs kannst Du den Zustand der Zutaten durch das Sichtfenster (8) beobachten. Öffne den Deckel (7) des Gerätes keinesfalls während der Rast- und Aufgehphasen. Dadurch kann es passieren, dass der Teig zusammenfällt und beim Backen nicht mehr locker wird.

HINWEIS

Aufbewahrung von selbst gebackenem Brot

Frisch gebackenes Brot ist am besten, wenn es so schnell wie möglich verzehrt wird. Bewahre übrig gebliebenes Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel bis zu drei Tage bei Raumtemperatur auf. Wenn Du das Brot länger aufbewahren möchtest, lege es in einer verschlossenen Plastiktüte bis zu 10 Tage in den Kühlschrank oder friere es ein.

4.4 REZEPTE

	Zutaten	1000 g	750 g	500 g	Anweisungen
Programm 1: Standard Brot					
1	Wasser	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Öl	4 EL	3 EL	2 EL	
3	Salz	1,5 TL	1 TL	0,5 TL	in die Ecke geben
4	Zucker	3 EL	2,5 EL	2 EL	in die Ecke geben
5	Mehl	500 g	400 g	300 g	
6	Trockenhefe	0,8 TL	0,8 TL	0,5 TL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen
50 ml weniger Wasser bei Zugabe von 1 Ei					

Programm 2: Französisches Brot					
1	Wasser	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Öl	2 EL	1,5 EL	1,25 EL	
3	Salz	2 TL	1,5 TL	1 TL	in die Ecke geben
4	Zucker	3 EL	2 EL	1,5 EL	in die Ecke geben
5	Mehl	500 g	400 g	300 g	
6	Trockenhefe	0,8 TL	0,8 TL	0,5 TL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen

Programm 3: Vollkorn Brot					
1	Wasser	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Öl	3 EL	2,5 EL	2 EL	
3	Salz	1 TL	1 TL	0,5 TL	in die Ecke geben
4	Zucker	6 EL	5 EL	4 EL	in die Ecke geben
5	Mehl	200 g	160 g	120 g	
6	Vollkornmehl	300 g	240 g	180 g	
7	Trockenhefe	2 TL	2 TL	2,5 TL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen

	Zutaten	1000 g	750 g	500 g	Anweisungen
Programm 4: Schnelles Brot					
1	Wasser	320 ml	240 ml	180 ml	Wassertemperatur 40–50°C
2	Öl	4 EL	3 EL	2,5 EL	
3	Salz	1,5 TL	1 TL	0,5 TL	in die Ecke geben
4	Zucker	3 EL	2,5 EL	2 EL	in die Ecke geben
5	Mehl	500 g	400 g	300 g	
6	Trockenhefe	2,5 TL	2 TL	2 TL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen

Programm 5: Süßes Brot					
1	Wasser	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Öl	5 EL	3 EL	2,5 EL	
3	Salz	1 TL	1 TL	0,75 TL	in die Ecke geben
4	Zucker	6 EL	5 EL	3 EL	in die Ecke geben
5	Mehl	500 g	400 g	300 g	
6	Milchpulver	2 EL	1,5 EL	1 EL	
7	Trockenhefe	0,8 EL	0,8 EL	0,5 EL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen

Programm 6: Sandwichbrot					
1	Wasser	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Butter	3 EL	2,5 EL	2,5 EL	
3	Salz	1 TL	1 TL	0,75 TL	in die Ecke geben
4	Zucker	3 EL	2,5 EL	2 EL	in die Ecke geben
5	Mehl	500 g	400 g	300 g	
6	Milchpulver	2 EL	1,5 EL	1 EL	
7	Trockenhefe	0,8 TL	0,8 TL	0,5 TL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen

Programm 7: Glutenfreies Brot		
1	Warmes Wasser (ca. 45°C)	310 ml
2	Öl	3 EL
3	Salz	1,5 TL
4	Zucker	3 EL
5	Ei	3 Stück
6	Essig	1 EL
7	Glutenfreie Mehlmischung	450 g
8	Xanthan Paste	1 EL
9	Trockenhefe	1,5 TL

Programm 8: Mix		
1	Wasser	330 ml
2	Öl	2 EL
3	Salz	1 TL
4	Mehl	560 g
5	Trockenhefe	1,25 EL

Programm 9: Joghurt				
1	Vollmilch	500 ml	Vollmilch	800 ml
2	Naturjoghurt	50 ml	Zucker	40 g
			Joghurtstarter	1 g

Programm 10: Dessert		
1	Eier	2 Stück
2	Milch	240 ml
3	Gekochter Reis	300 g
4	Zucker	200 g
5	Rosinen	200 g

Programm 11: Teig		
1	Wasser	330 ml
2	Öl	3 EL
3	Salz	1 TL
4	Mehl	560 g
5	Trockenhefe	0,5 TL

Glutenfreies Kartoffelbrot	
Warmes Wasser (ca. 45°C)	440 ml
Pflanzenöl	1,5 TL
Salz	1,5 TL
Zucker	1,5 TL
Glutenfreie Mehlmischung	400 g
Gekochte, geschälte Kartoffeln, durchgepresst	230 g
Trockenhefe	1,5 TL

Programm 12: Marmelade		
1	Erdbeeren	500 g
2	Zitronensaft	2 EL
3	Gelierzucker 2:1	250 g

Programm 13: Kuchen			
1	Wasser	30 ml	
2	Eier	3 Stück	
3	Zucker	100 g	in die Ecke geben
4	Öl	2 EL	
5	Selbsttreibendes Mehl	280 g	
6	Trockenhefe	1 TL	auf das trockene Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen lassen

4.5 FEHLER BEI REZEPTEN

PROBLEM	LÖSUNG
Das Brot geht zu stark auf.	Du hast wahrscheinlich zu viel Hefe, zu viel Milch oder zu wenig Salz verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
Das Brot geht nicht genug auf.	Du hast keinen oder zu wenig Hefe verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
	Du hast einen zu alte oder abgelaufene Hefe verwendet. Verwende nur frische Zutaten.
	Die zugegebene Flüssigkeit war zu heiß. Verwende nur zimmerwarme Flüssigkeiten.
	Die Hefe ist mit der Flüssigkeit in Kontakt gekommen. Verwende nur zimmerwarme Flüssigkeiten. Gebe die Zutaten in der beschriebenen Reihenfolge hinzu. Gebe die Hefe in ein kleines Loch in der Mitte und vermeide den Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.

PROBLEM	LÖSUNG
Das Brot geht nicht genug auf.	Du hast falsches oder altes Mehl verwendet. Verwende nur frische Zutaten. Du kannst zusätzlich 1 EL Weizenkleber zu den Zutaten hinzugeben.
	Du hast zu viel oder zu wenig Flüssigkeit verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Bei hoher Luftfeuchtigkeit, verwende ca. 1-2 EL weniger Flüssigkeit.
	Du hast zu wenig Zucker verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
Das Brot fällt zusammen.	Deine Menge ist zu groß für die Form. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab. Falls Du wasserhaltige Zutaten verwendest, musst Du die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringern.
	Zu frühe oder zu schnelle Gärung durch zu warmes Wasser oder zu warmen Backraum. Durch Wärme geht der Teig schneller auf und fällt vor dem Backen wieder zusammen. Verwende nur zimmerwarme Flüssigkeiten. Bei hoher Raumtemperatur solltest Du den Timer nicht anwenden und nur kalte Zutaten verwenden, um eine zu schnelle Gärung zu verhindern.
	Du hast kein Salz oder zu wenig Zucker verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
	Du hast zu viel Flüssigkeit verwendet. Falls Du wasserhaltige Zutaten verwendest, musst Du die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringern. Bei hoher Luftfeuchtigkeit, verwende ca. 1-2 EL weniger Flüssigkeit.
Das Brot hat schwere, kumpige Brotstrukturen.	Du hast zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an. Bei hoher Luftfeuchtigkeit, verwende ca. 1-2 EL weniger Flüssigkeit.
	Du hast zu wenig Hefe oder Zucker verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.

PROBLEM	LÖSUNG
Das Brot hat schwere, kumpige Brotstrukturen.	Du hast zu viele Früchte, Vollkorn oder andere Zutaten zum Teig hinzugegeben. Kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden und passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
	Du hast altes oder schlechtes Mehl verwendet. Verwende nur frische Zutaten.
Das Brot ist in der Mitte teigig.	Du hast zu viel oder zu wenig Flüssigkeit verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an. Bei hoher Luftfeuchtigkeit, verwende ca. 1-2 EL weniger Flüssigkeit.
	In der Umgebung ist zu viel Feuchtigkeit. Verwende ca. 1-2 EL weniger Flüssigkeit.
	Du hast ein Rezept mit feuchten Zutaten (z.B. Joghurt) ausprobiert. Falls Du wasserhaltige Zutaten verwendest, musst Du die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringern.
Das Brot hat eine offene, grobe Brotstruktur mit Löchern.	Du hast zu viel Wasser verwendet. Falls Du wasserhaltige Zutaten verwendest, musst Du die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringern. Bei hoher Luftfeuchtigkeit, verwende ca. 1-2 EL weniger Flüssigkeit.
	Du hast kein Salz zum Teil gegeben. Kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
	Dein Brot ist einer zu hohen Feuchtigkeit ausgesetzt und Du hast zu warmes Wasser verwendet. Falls Du wasserhaltige Zutaten verwendest, musst Du die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringern. Bei hoher Raumtemperatur solltest Du keinen Timer verwenden und nur kalte Zutaten verwenden.
Das Brot hat eine pilzartige, nicht gebackene Oberfläche.	Deine Menge ist zu groß für die Form. Messe alle Zutaten genau ab. Verringere die Menge bis um $\frac{1}{3}$. Verwende keinesfalls mehr als die im Rezept angegebenen Mengen.
	Du hast eine zu große Mehlmenge verwendet. Verringere die Menge bis um $\frac{1}{3}$. Verwende keinesfalls mehr als die im Rezept angegebenen Mengen.

PROBLEM	LÖSUNG
Das Brot hat eine pilzartige, nicht gebackene Oberfläche.	Du hast viel Hefe oder zu wenig Salz verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an. Nehme das Brot sofort nach dem Backen aus der Maschine und lasse es auf einem Rost abkühlen. Warte mindestens 15 Minuten, bevor Du das Brot anschneidest.
	Du hast zu viel Zucker verwendet. Bitte messe immer alle Zutaten genau ab und kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
	Du hast zu dem verwendeten Zucker noch zusätzliche süße Zutaten dem Teig hinzugefügt. Kontrolliere, ob alle Zutaten beigegeben wurden. Passe die Zutatenmengen gegebenenfalls an.
Die Brotscheiben werden ungleichmäßig oder kleben.	Du hast das Brot nicht ausreichend abkühlen lasse, wodurch der Dampf nicht entweichen konnte. Nehme das Brot sofort nach dem Backen aus der Maschine und lasse es auf einem Rost abkühlen. Warte mindestens 15 Minuten, bevor Du das Brot anschneidest.
Das Brot hat Mehlrückstände an der Brotoberfläche.	Das Mehl wird beim Kneten seitlich nicht komplett eingearbeitet. Fette die Backform (5) NICHT ein.

4.6 REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehe den Netzstecker vor der Reinigung. Lasse den Brotbackautomaten vor der Reinigung vollständig abkühlen.

⚠ VORSICHT

Tauche das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse nicht in Flüssigkeiten ein. Stromschlaggefahr!

2. Entnehme die Knethaken (4) aus der Backform (5). Wenn sich der Knethaken (4) nur schwer aus dem Brot lösen lässt, gebe Wasser auf den Boden der Backform und lasse sie bis zu 1 Stunde lang einweichen. Wische den Knethaken (4) vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab.

3. Nehme die Backform (5) heraus, indem Du ihn gegen den Uhrzeigersinn drehst und dann am Griff (6) heraushebst. Wische den Topf (5) innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwende keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Beschichtung zu schützen. Die Brotbackform muss vor dem Einsetzen vollständig getrocknet sein.

ⓘ HINWEIS

Die Backform (5) und der Knethaken (4) dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwende hierfür ausschließlich ein mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm.

4. Lasse das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Verwende ein feuchtes Tuch, um den Deckel (7), das Gehäuse (12), die Backkammer und die Innenseite des Sichtfensters (8) abzuwischen. Verwende zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese den Hochglanz der Oberfläche zerstören.

⚠ VORSICHT

Tauche das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser ein. Stromschlaggefahr! Demontiere den Deckel (7) niemals zur Reinigung!

5. Bevor Du die Brotmaschine verstaust, stelle sicher, dass das Gerät komplett abgekühlt, sauber und trocken und der Deckel geschlossen ist.

5. FEHLERSUCHE

PROBLEM	LÖSUNG
Geruchsbildung oder Brandgeruch	Vielleicht sind Mehl oder andere Zutaten in die Backkammer gelaufen. Stoppe den Brotbackautomaten und lasse ihn vollständig abkühlen. Wische anschließend das überschüssige Mehl oder die anderen Zutaten mit einem Papiertuch aus der Backkammer.
Der Knethaken dreht sich nicht.	Kontrolliere, ob der Knethaken (4) bzw. der Antrieb verklebt ist und löse diese gegebenenfalls. Prüfe, ob der Knethaken (4) durch Körner oder andere Zutaten blockiert wird und entferne diese.
Können Rezepte nach Belieben vermehrt oder geteilt werden?	Das ist nicht der Fall. Bei zu wenig Masse in der Backform kann der Knethaken (4) die Zutaten nicht richtig durchführen. Bei zu viel Masse kann die Backform (5) überlaufen oder das Brot beim Backen über die Form hinausragen.
Das Sichtfenster ist beschlagen oder mit Kondenswasser bedeckt.	Dies kann bei Programmen mit einer Misch- und Aufgeh-Funktion auftreten. Die Kondensation verschwindet normalerweise während der Backprogramme. Reinige das Fenster (8) erst nach Beendigung des Programms.
Die Knethaken kommt mit dem Brot heraus.	Es ist nicht ungewöhnlich, dass der Knethaken (4) mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Brotlaib abgekühlt ist, entferne den Knethaken (4) mit dem mitgelieferten Haken (3).
Der Teig wird nicht gründlich vermischt. Das Mehl und andere Zutaten lagern sich an den Seiten der Form ab.	Vergewissere Dich, dass die Brotbackform (5) fest im Gerät steht und der Knethaken (4) fest auf der Achse sitzt. Achte darauf, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt wurden.

6. GEWÄHRLEISTUNG

6.1 GARANTIE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Durch den Hersteller sind zwei Jahre Garantie gewährleistet.

Wende Dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice: service@korodrogerie.de

6.2 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller dieses Produkts ist die
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. ENTSORGUNG

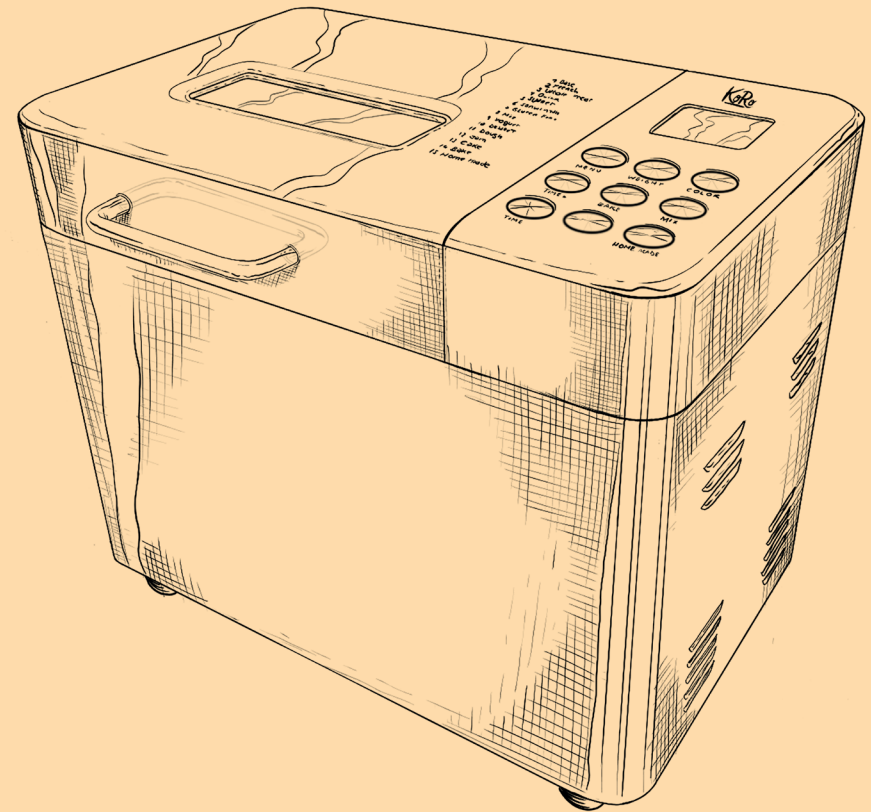
ENTSORGUNG DES PRODUKTS (WEEE)



Elektro-Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Für dieses Produkt gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU und es darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informiere Dich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richte Dich nach den örtlichen Regelungen und entsorge Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

EN



STAINLESS STEEL BREAD MAKER

BROTM_001

User manual

CONTENT

1. Introduction	28
1.1 Description of user	28
1.2 Explanation of safety instructions	28
1.3 Keeping the instruction manual	28
2. Product description	29
2.1 Intended use	29
2.2 Overview of the system	29
2.3 Technical information	32
3. Safety instructions	32
4. Setup and operation	34
4.1 Before the first use	34
4.2 Functions	34
4.3 Operation	37
4.4 Recipes	39
4.5 Errors with recipes	42
4.6 Cleaning and maintenance	46
5. Troubleshooting	47
6. Warranty	48
6.1 Warranty	48
6.2 Declaration of Conformity	48
7. Disposal	48

1. INTRODUCTION

1.1 DESCRIPTION OF USER

This equipment can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the equipment in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.

1.2 EXPLANATION OF SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ DANGER

“Danger” indicates an immediate hazard with a high degree of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

⚠ WARNING

„Warning“ indicates a potential hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

„Caution“ indicates a potential hazard with a low degree of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

NOTE

„Note“ indicates additional helpful tips and instructions for proper use of the product.

1.3 KEEPING THE INSTRUCTION MANUAL

Before using your device, please read the safety instructions and the user manual carefully. This is the only way to use all functions safely and reliably. **Keep the user manual in a safe place and pass it on to any possible future owners.** The operating instructions are based on the standards and regulations applicable in the European Union. Observe country-specific guidelines and laws abroad.

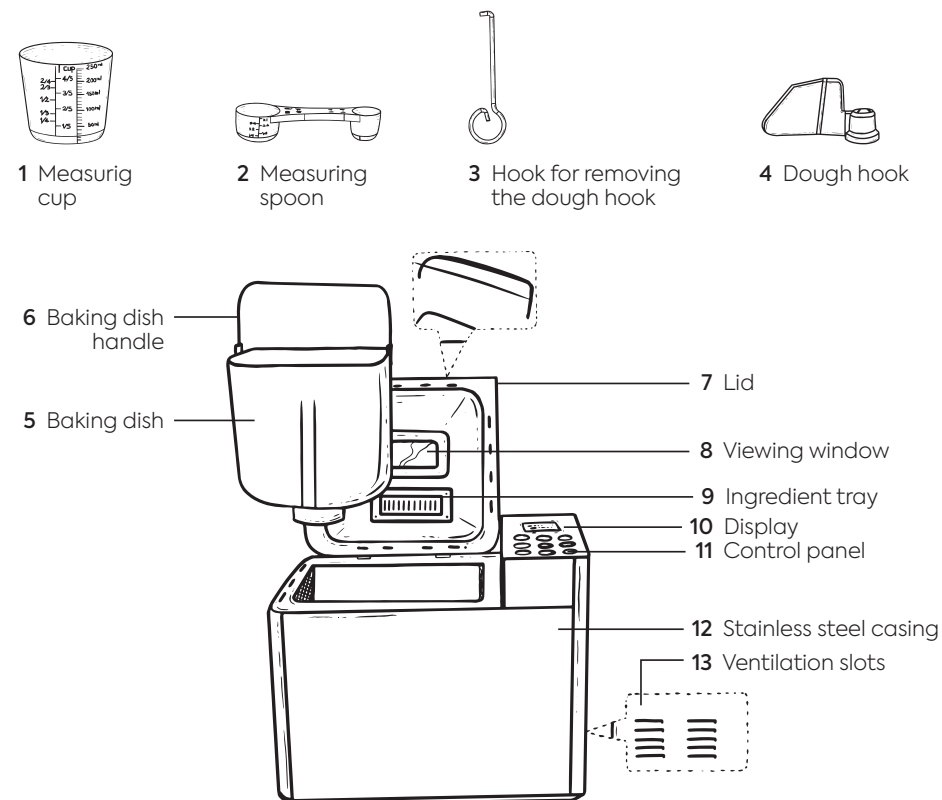
2. DESCRIPTION OF THE PRODUCT

2.1 INTENDED USE

This appliance may only be used for the preparation of bread or dough in accordance with these instructions. This bread maker is not intended for use in a business or for commercial use. This bread maker is exclusively for private use, any other use is not intended. In addition, the bread maker must not be used outside closed rooms or in tropical climates. Never use the bread maker to dry food or other objects.

Use the unit only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in property damage or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by non-intended use.












2.2 OVERVIEW OF THE SYSTEM



PROGRAMMES

1 Standard bread	Basic programme for almost all breads such as white and mixed breads.
2 French bread	For light breads with fine flour, only little sugar and fat. The bread is usually fluffy and has a crispy crust. It is not suitable for baking recipes that require butter, margarine or milk.
3 Whole grain bread	For breads with a high percentage of wheat, rye, oats, etc.
4 Quick bread	For the quick preparation of whole grain bread.
5 Sweet bread	For preparing sweet bread, e.g. brioche.
6 Sandwich bread	For preparing sandwich bread.
7 Gluten-free bread	Specially developed for gluten-free bread.
8 Mix	Mix programme to make dough that does not need to rise (e.g. pasta).
9 Yoghurt	For making yoghurt from whole milk.
10 Dessert	For making dessert dishes (see recipes).
11 Dough	Only for kneading dough without baking.
12 Marmelade	Use this setting for making jam from fresh fruit and for making marmalade.
13 Cake	For preparing cakes from sponge dough (baking powder dough).
14 Bake	For re-baking bread when a loaf is too light or not baked through.
15 Self-made bread	Individual setting of the programme phases for gluten-free food.

CONTROL PANEL

	Timer (start later)
	Stirring function is on
	Kneading function
	Rising function
	Browning level: light/medium/dark
	Bread baking function finished
	Keep warm function
	Baking function
500g 750g 1000g	Weight indication
	Locking mechanism of breadmaker
1 2 3	Phases
	Pre-heat
 28	Programme selection
00:00	Time

After receiving the product, please check if all components are complete and have not been damaged. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the manufacturer.

If this device is damaged, it must be repaired or replaced by the manufacturer's central customer service department or a similarly qualified person. Improper repairs may result in significant hazards to the user.

2.3 TECHNICAL DATA

Article name:	BROTM_001
Power supply:	220-240V, 50Hz
Power consumption:	600 W (heating element: 500 W, motor: 100W)
Dimensions:	35 × 22.5 × 29 cm

3. SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER

- Only connect the device to an easily accessible socket so that you can quickly disconnect it in the event of a malfunction.
- Only connect the device if the electrical supply voltage of the socket corresponds to the specification on the type plate.
- Do not operate the device if it has visible damage or if the power cord or power plug is defective.
- If the power cord of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person.
- Do not open the device casing, leave the repairs to specialists. Contact a specialist workshop for this purpose. Liability and warranty claims are excluded in the event of repairs carried out independently, improper connection or incorrect operation.
- Only parts that correspond to the original device may be used for repairs. This device contains electrical and mechanical parts that are essential for protection against sources of danger.
- Never store the device in such a way that it can fall into the sink or water.
- Never reach for an electrical appliance if it has fallen into water. In such a case, disconnect the power plug immediately.
- Do not immerse the device itself or the power cord or plug in water or other liquids.
Risk of electric shock!
- Never touch the power plug with wet hands.
- Always disconnect the power plug before cleaning the device.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Only use the device in dry indoor areas. Never operate it in damp rooms or in the rain.
- Do not bring your eyes or face too close to the viewing window as it could break.
Risk of injury!

WARNING

- Do not place the device near flammable objects, such as curtains.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop and don't let it touch hot surfaces such as stove tops, ovens, etc.
- Keep the unit, power plug and power cord away from open flames and hot surfaces.
- Do not bring the power cord into contact with hot objects.
- Do not cover the device, e.g. with a cloth or similar.
- Be extremely careful when moving an appliance with hot oil or other hot liquids.
- Never switch on the appliance without ensuring that the ingredients are properly placed in the tray.
- Never knock the top or rim of the dish to remove it; this may damage it.
- Do not close the ventilation openings on the housing. Make sure that there is sufficient air circulation and do not put any objects in the vents.
- Also, do not cover the ventilation openings of the appliance with blankets, curtains, newspapers, etc.

CAUTION

- Never expose the device to high temperatures (heating, etc.) or weather conditions (rain, etc.).
- Only use the device when it is placed on a flat, stable and insensitive surface.
- Never immerse the device, device plug and power cord in water for cleaning, never place it in a dishwasher, and do not use a steam cleaner for cleaning. Otherwise, the device may get damaged.
- Do not use any solvent-based, corrosive or abrasive cleaning agents (e.g. oven or grill spray) or cleaning utensils (e.g. pot sponges or similar). These can scratch the surface.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.
- Do not place the appliance under kitchen cabinets or similar. The escaping steam may damage them.
- Do not place heavy objects on the appliance.
- The appliance must not be operated with an external timer.

4. SETUP AND OPERATION

4.1 BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging from the appliance.
2. Before using the appliance for the first time, clean the baking dish (5) and the dough hook (4), as well as the measuring cup (1) and measuring spoon (2), as described in the chapter 'Cleaning and maintenance'.
3. Place the appliance so that the mains connection is freely accessible.
4. Switch the bread maker to baking mode (programme 14) and bake it for about 10 minutes until empty. Then let it cool down and clean all the removed parts again.

NOTE

When using the appliance for the first time, there may be a slight smell. This odour will disappear after longer use.

4.2 FUNCTIONS

Start/Pause/Stop button:

Press the button to start the preparation process. The display (10) shows the remaining operating time (hh:mm).

If you want to interrupt the preparation process for a short time, press the button briefly. The time display flashes. To continue, press the button again.

If you want to stop the preparation process before the programmed time has elapsed, press the button for longer than 2 seconds. A signal sounds and the process is interrupted.

Ingredient compartment:

In some programmes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) additional ingredients can be added during the kneading process, which are filled into the ingredient tray (9) beforehand. If described in the recipe, fill the ingredient tray (9). When the programme reaches the stage where the ingredients are added, the appliance opens the compartment automatically.

To remove the compartment, press the small black buttons on both sides and pull it upwards.

- Do not overfill the compartment!
- Always make sure that the ingredients are the right size: Not too small to fall through the vents when closed; – Not too big not to fit through the opening when the flap opens;
- Never pour liquids into the ingredient compartment!
- Make sure that sticky ingredients (e.g. cherries) do not clump together. Dust them with a little flour first if necessary.
- Dry moist ingredients (e.g. olives) with a kitchen towel beforehand.

To insert the ingredient tray, make sure that the arrow points downwards.

Timer:

If you want to postpone the operating time, i.e. move the preparation mode to a later time, press the „TIME+“ button.

Degree of browning:

The browning level is preset to „medium“. To change the browning level, press the „COLOR“ button until the desired level appears on the display.

Quantity:

The default setting is 750 g. To change the quantity of dough/bread size, press the „WEIGHT“ button until the display shows the desired quantity.

Keep warm:

After the baking process is finished, a 1-hour keep-warm phase begins. At the end of the keep-warm phase, the appliance beeps 10 times. If you want to end the keep-warm phase beforehand, press the START/PAUSE/STOP button for one second. A beep is heard and the keep-warm function is ended.

Programmes:

The appliance has 15 presets designed for specific types of preparation. They vary in the duration of each phase. Press the MENU button to select the desired programme.

Additional information is required for some programmes.

Yoghurt – programme 9:

When making yoghurt, make sure that the baking tin is thoroughly cleaned and that there is no residue in the dish. Use very hot water, then dry the baking dish well and let it cool.

When making yoghurt, it is not necessary to use the dough hook. The ingredients (whole milk and yoghurt starter) must be mixed lightly and evenly with a wooden spoon or similar before starting the programme.

Jam – programme 12:

Please note that acid forms when jam is cooked. As a result, bread baked in the same mould may not come out of the mould easily. Please clean the baking tin thoroughly after making jam.

Baking – programme 14:

With this programme you can bake previously prepared bread dough.

1. Do not put the ingredients but the prepared bread dough into the baking tin. Make sure that the dough is evenly distributed in the pan. 2.
2. Select programme 14.
3. Press the TIME+ and TIME- buttons to set the desired baking time (preset 0:30 h, maximum 1:00 h). 4.
4. Press the COLOR button to set the baking temperature 100°C (light); 150°C (medium); 200°C (dark).
5. Press the START/PAUSE/STOP button to start the programme.

Home-Made – Programme 15:

Press this button to open the menu for home-made bread. In this menu you can set the time for each process, e.g. kneading, proofing, baking. The programme is well suited for DIY bread.

SPECIAL FUNCTIONS:

Memory in case of power failure:

In the event of a power failure or the mains plug being pulled out, the unit automatically resumes from where operation was interrupted as soon as the power supply is restored if the interruption has lasted no longer than 10 minutes. This extends the operating time by the duration of the interruption.

If the interruption lasts longer than 10 minutes, the appliance will stop running and the LCD display will return to the default setting. If the dough has already started to rise, please discard the ingredients. If this is not the case, you can simply restart the programme.

Overheating protection/malfunction:

In the event of overheating or a malfunction, the appliance switches off automatically and a continuous beep sounds as a warning.

Note the indication on the display:

EEO:

This indicator shows that the temperature sensor is not connected. Press the START/PAUSE/STOP button to stop the programme and disconnect the mains plug. Please contact customer service to have the sensor checked, repaired or electrically/mechanically adjusted.

HHH:

This indicator appears when the temperature inside the bread maker is too high. Press the START/PAUSE/STOP button to stop the programme. Unplug the appliance, open the lid and let the appliance cool down completely for 10–20 minutes before starting it again.

4.3 OPERATION

1. Remove the baking dish (5) from the machine by turning the handle (6) counterclockwise and then pull it out of the machine.
2. Place the dough hook (4) on the central peg in the baking dish (5).
3. Measure all the ingredients exactly and put them in the baking dish (5) in the order given in the recipe.
In most cases, the ingredients are added in this order:
1.) all liquid ingredients 2.) fat 3.) all dry ingredients and 4.) baking powder/yeast.

NOTE

Press a small indentation into the surface of the flour with your finger and add the yeast to the indentation. Make sure the yeast does not come into contact with salt or liquids.

4. Insert the bread dish (5) into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise.


NOTE

The bread dish (5) must lock in place so that the dough can be mixed and kneaded well.

5. Close the lid (7).
6. Insert the mains plug into the socket. A beep will sound; the display (10) goes on and shows programme 1, 750 g and medium browning by default.
7. Press the MENU button until your desired programme is displayed.
8. Press the WEIGHT button to select the desired weight 500g, 750g and 1000g. (No weight selection is possible for programmes 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15).
9. Press the COLOR button to select the desired browning level of the crust: light, medium or dark crust. (No browning level selection is possible for programmes 8 – 12).
10. If desired, use the TIME+ and TIME- buttons to set the delay time.
Press the TIME+ and TIME- buttons to increase or decrease the delay time shown on the LCD display. (No delay function is possible for programmes 4, 8, 9, 10 and 12, 13, 14).

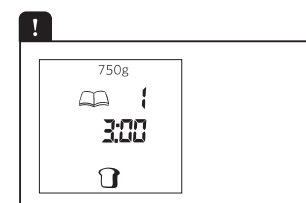
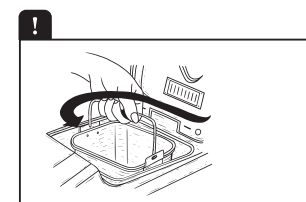
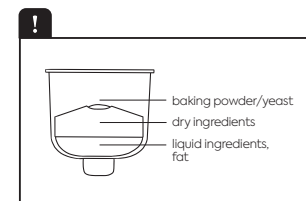
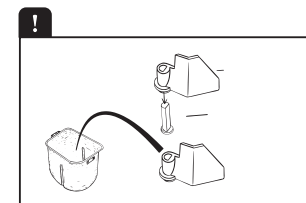
NOTE

Do not use the delay timer if you have dairy products, eggs, etc. in the dough.

11. Press the START/PAUSE/STOP button once to start the programme. The bread maker beeps once and the stirring function sign  is displayed. The dough hook (4) starts mixing the ingredients in the baking dish (5). If you have activated a delay timer, the dough hook (4) does not mix the ingredients until the programme is started.

NOTE

In some programmes (1,2, 3, 4, 5, 6,9,10), additional ingredients can be added during the kneading process, which you insert into the ingredient compartment (9) beforehand: If described in the recipe, fill the ingredient compartment (9) **before** starting the programme.

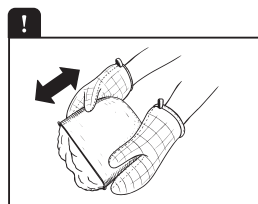


12. When the preparation is finished, the display (10) shows „0:00“ and the appliance beeps 10 times. A 1-hour warm-keeping period now begins. When this warm-keeping phase is over, the appliance beeps 10 times again and „:“ stops flashing. You can also cancel the warm-keeping function by pressing the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds. You will hear a beep and the operation will stop. Now you can carefully open the lid.

⚠ WARNING

The baking dish (5) and touchable parts in the baking chamber can become very hot! Use an oven mitt or kitchen gloves to remove the baking dish (5). Danger of burns!

13. Grasp the handle (6) of the baking dish (5) and turn it slightly counterclockwise to release the baking dish (5) from the baking chamber. Lift the handle (6) to remove the baking dish (5) from the appliance.



14. Turn the baking dish (5) over with oven gloves (with the bread pan handle down) and turn out the finished bread. It may be necessary to shake the baking dish (5) slightly to get the bread out of the tin.

15. The dough hook (4) is located at the bottom of the bread. Remove it from the loaf using the hook (3).

⚠ CAUTION

Do not hit the baking dish (5) or the rim to get the bread out, as this could damage it.

NOTE

During operation, you can observe the state of the ingredients through the viewing window (8). Do not open the lid (7) of the appliance during the resting and rising phases. This may cause the dough to collapse and become loose during baking.

NOTE**Storing homemade bread**

Freshly baked bread is best when eaten as soon as possible. Store leftover bread in a sealed plastic bag at room temperature for up to three days. If you want to keep the bread longer, put it in a sealed plastic bag in the fridge for up to 10 days or freeze it.

4.4 RECIPES

	Ingredients	1000 g	750 g	500 g	Instructions
Programme 1: Standard bread					
1	Water	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Oil	4 tbsp.	3 bsp.	2 bsp.	
3	Salt	1,5 tsp.	1 tsp	0,5 tsp	add in the corner of the baking dish
4	Sugar	3 tbsp.	2,5 tbsp.	2 btsp.	add in the corner of the baking dish
5	Flour	500 g	400 g	300 g	
6	Dry yeast	0,8 TL	0,8 TL	0,5 TL	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.
50 ml less water if you add 1 egg					

Programme 2: French bread					
1	Water	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Oil	2 tbsp.	1,5 tbsp.	1,25 tbsp.	
3	Salt	2 tsp	1,5 tsp	1 tsp	add in the corner of the baking dish
4	Sugar	3 tbsp.	2 tbsp.	1,5 tbsp.	add in the corner of the baking dish
5	Flour	500 g	400 g	300 g	
6	Dry yeast	0,8 tsp	0,8 tsp	0,5 tsp	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.

Programme 3: Wholegrain bread					
1	Water	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Oil	3 tbsp.	2,5 tbsp.	2 tbsp.	
3	Salt	1 tsp	1 tsp	0,5 tsp	add in the corner of the baking dish
4	Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	4 tbsp.	add in the corner of the baking dish
5	Flour	200 g	160 g	120 g	
6	Wholegrain flour	300 g	240 g	180 g	
7	Dry yeast	2 tsp	2 tsp	2,5 tsp	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.

	Ingredients	1000 g	750 g	500 g	Instructions
Programme 4: Quick bread					
1	Water	320 ml	240 ml	180 ml	Water temperature 40-50°C
2	Oil	4 tbsp.	3 tbsp.	2.5 tbsp.	
3	Salt	1.5 tsp.	1 tsp.	0.5 tsp.	add in the corner of the baking dish
4	Sugar	3 tbsp.	2.5 tbsp.	2 tbsp.	add in the corner of the baking dish
5	Flour	500 g	400 g	300 g	
6	Dry yeast	2.5 tsp.	2 tsp.	2 tsp.	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.

Programme 5: Sweet bread					
1	Water	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Oil	5 tbsp.	3 tbsp.	2.5 tbsp.	
3	Salt	1 tsp.	1 tsp.	0.75 tsp.	add in the corner of the baking dish
4	Sugar	6 tbsp.	5 tbsp.	3 tbsp.	add in the corner of the baking dish
5	Flour	500 g	400 g	300 g	
6	Milk powder	2 tbsp.	1.5 tbsp.	1 tbsp.	
7	Dry yeast	0.8 tbsp.	0.8 tbsp.	0.5 tbsp.	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.

Programme 6: Sandwich bread					
1	Water	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Butter	3 tbsp.	2.5 tbsp.	2.5 tbsp.	
3	Salt	1 tsp.	1 tsp.	0.75 tsp.	add in the corner of the baking dish
4	Sugar	3 tbsp.	2.5 tbsp.	2 tbsp.	add in the corner of the baking dish
5	Flour	500 g	400 g	300 g	
6	Milk powder	2 tbsp.	1.5 tbsp.	1 tbsp.	
7	Dry yeast	0.8 tsp.	0.8 tsp.	0.5 tsp.	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.

Programme 7: Gluten-free bread		
1	Warm water (around 45°C)	310 ml
2	Oil	3 tbsp.
3	Salt	1.5 tsp.
4	Sugar	3 tbsp.
5	Eggs	3 units
6	Vinegar	1 tbsp.
7	Gluten-free flour mix	450 g
8	Xanthan paste	1 tbsp.
9	Dry yeast	1.5 tsp.

Programme 8: Mix		
1	Water	330 ml
2	Oil	2 tbsp.
3	Salt	1 tsp.
4	Flour	560 g
5	Dry yeast	1.25 tbsp.

Programme 9: Yoghurt				
1	Whole milk	500 ml	Whole milk	800 ml
2	Plain yoghurt	50 ml	Sugar	40 g
			Yoghurt starter	1 g

Programme 10: Dessert		
1	Eggs	2 units
2	Milk	240 ml
3	Cooked rice	300 g
4	Sugar	200 g
5	Raisins	200 g

Programme 11: Dough		
1	Water	330 ml
2	Oil	3 tbsp.
3	Salt	1 tsp.
4	Flour	560 g
5	Dry yeast	0.5 tsp.

Gluten-free sweet potato bread	
Warm water (around 45°C)	440 ml
Plant oil	1.5 tsp.
Salt	1.5 tsp.
Sugar	1.5 tsp.
Gluten-free flour mix	400 g
Cooked, peeled and pressed sweet potato	230 g
Dry yeast	1.5 tsp.

Programme 12: Marmelade		
1	Strawberries	500 g
2	Lemon juice	2 tbsp.
3	Gelling sugar 2:1	250 g

Programme 13: Cake			
1	Water	30 ml	
2	Eggs	3 units	
3	Sugar	100 g	add in the corner of the baking dish
4	Oil	2 tbsp.	
5	Self-raising flour	280 g	
6	Dry yeast	1 tsp.	Put on top of the dry flour, not in contact with any liquid.

4.5 ERRORS WITH RECIPES

PROBLEM	SOLUTION
The bread is rising too much.	You probably used too much yeast, too much milk or too little salt. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the amounts of ingredients if necessary.
The bread is not rising enough.	You have used too little or no yeast. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the quantities of ingredients if necessary.
	You have used yeast that is too old or has expired. Use only fresh ingredients.
	The added liquid was too hot. Use only room temperature liquids.
	The yeast has come into contact with the liquid. Use only room temperature liquids. Add the ingredients in the order described. Put the yeast in a small hole in the middle and avoid contact between yeast and liquid.

PROBLEM	SOLUTION
The bread is not rising enough.	You have used the wrong or old flour. Use only fresh ingredients. You can add 1 tablespoon of wheat gluten to the ingredients.
	You have used too much or too little liquid. Please always measure all ingredients exactly and check if all ingredients have been added. If the humidity is high, use approx. 1-2 tbsp. less liquid.
	You have used too little sugar. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the quantities of ingredients if necessary.
The bread is falling apart.	Your quantity is too big for the mould. Please always measure all ingredients exactly. If you use ingredients that contain water, you must reduce the amount of liquid accordingly.
	Too early or too fast fermentation due to too warm water or a too warm baking chamber. Heat causes the dough to rise more quickly and collapse again before baking. Use only room temperature liquids. If the room temperature is high, do not use the timer and only use cold ingredients to prevent the dough from fermenting too quickly.
	You have not used salt or too little sugar. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the quantities if necessary.
The bread is heavy and lumpy	You have used too much liquid. If you use ingredients that contain water, you must reduce the amount of liquid accordingly. If the humidity is high, use about 1-2 tablespoons less liquid.
	You have used too much flour or too little liquid. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the quantities if necessary. If the humidity is high, use approx. 1-2 tablespoons less liquid.
The bread is heavy and lumpy	You have used too little yeast or sugar. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the quantities if necessary.

PROBLEM	SOLUTION
The bread is heavy and lumpy	You have added too much fruit, whole grain flour or other ingredients to the dough. Check that all the ingredients have been added and adjust the quantities if necessary.
	You have used old or bad flour. Use only fresh ingredients.
The bread is doughy in the center.	You have used too much or too little liquid. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the quantities if necessary. If the humidity is high, use about 1-2 tablespoons less liquid.
	There is too much moisture in the air. Use approx. 1-2 tbsp. less liquid.
	You have tried a recipe with wet ingredients (e.g. yoghurt). If you use ingredients that contain water, you must reduce the amount of liquid accordingly.
The bread has an open, coarse texture with holes.	You have used too much water. If you use ingredients that contain water, you must reduce the amount of liquid accordingly. If the humidity is high, use about 1-2 tablespoons less liquid.
	You did not add salt to the part. Check if all ingredients have been added. Adjust the quantities if necessary.
	Your bread is exposed to too much humidity and you may have used too warm water. If you use ingredients that contain water, you must reduce the amount of liquid accordingly. If the room temperature is high, do not use a timer and use only cold ingredients.
The bread has a mushroom-like, raw surface.	Your quantity is too big for the tin. Measure all the ingredients exactly. Reduce the quantity by $\frac{1}{3}$. Do not use more than the quantities stated in the recipe.
	You have used too much flour. Reduce the quantity by up to $\frac{1}{3}$. Do not use more than the quantities stated in the recipe.

PROBLEM	SOLUTION
The bread has a mushroom-like, raw surface.	You have used too much yeast or too little salt. Please always measure all ingredients exactly and check whether all ingredients have been added. Adjust the amounts of ingredients if necessary. Take the bread out of the machine immediately after baking and let it cool on a rack. Wait at least 15 minutes before cutting the bread.
	You have used too much sugar. Please always measure all ingredients exactly and check that all ingredients have been added. Adjust the amounts of ingredients if necessary.
	You have added sweet ingredients to the dough in addition to the sugar. Check whether all the ingredients have been added. Adjust the amounts of ingredients if necessary.
The bread slices are uneven and/or stick together.	You did not let the bread cool down enough, so the steam could not escape. Take the bread out of the machine immediately after baking and let it cool on a rack. Wait at least 15 minutes before cutting the bread.
The bread has remains of flour on its surface	The flour will not be completely incorporated into the sides during kneading. Do NOT grease the baking dish (5).

4.6 CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the breadmaker from the plug before cleaning. Let the bread maker cool down completely before cleaning.

⚠ CAUTION

Do not immerse the cable, plug or casing in liquids. Risk of electric shock!

2. Remove the dough hook (4) from the baking dish (5). If the dough hook (4) is difficult to remove from the bread, put water on the bottom of the baking dish (5) and let it soak for up to 1 hour. Carefully wipe the dough hook (4) with a damp cotton cloth.
3. Take out the baking dish (5) by turning it counterclockwise and then lifting it by the handle (6). Wipe the inside and outside of the dish (5) with a damp cloth.
 - o not use sharp or abrasive products to protect the coating. Make sure the baking dish is completely dry before inserting it again.

NOTE

The baking dish (5) and the dough hook (4) must not be cleaned in the dishwasher. Only use a mild detergent and a soft sponge.

4. Let the appliance cool down after use. Use a damp cloth to wipe the lid (7), the casing (12), the baking chamber and the inside of the viewing window (8). Do not use abrasive cleaners to clean the appliance, as they will destroy the glossy surface.

⚠ CAUTION

Never immerse the casing in water for cleaning. Risk of electric shock!

Never remove the lid (7) for cleaning!

5. Before storing the bread machine, make sure that it has cooled down completely, is clean and dry and that the lid is closed.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
There is a weird or burnt smell.	Flour or other ingredients may have leaked into the baking chamber. Stop the bread maker and let it cool down completely. Then wipe the excess flour or other ingredients out of the baking chamber with a paper towel.
The dough hook is not turning.	Check whether the dough hook (4) or the drive is stuck and loosen it if necessary. Check if the dough hook (4) is blocked by grains or other ingredients and remove them.
Can I make the recipes in different ratios?	No. If there is too little mass in the baking tin, the dough hook (4) cannot carry out the ingredients properly. If there is too much mass, the baking dish (5) may overflow or the bread may protrude beyond the tin during baking.
The viewing window is foggy or covered with condensation.	This can happen in programmes with a mixing and rising function. The condensation usually disappears during the baking programmes. Clean the window (8) only after the programme has finished.
The dough hook is stuck to the bread.	It is not unusual for the dough hook (4) to come out with the loaf of bread. As soon as the loaf has cooled down, remove the dough hook (4) with the hook (3) provided.
The dough is not thoroughly mixed. The flour and other ingredients will settle on the sides of the dish.	Make sure the baking dish (5) is firmly in the appliance and the dough hook (4) is firmly on the axle. Make sure that the ingredients have been accurately measured and added in the correct order.

6. WARRANTY

6.1 WARRANTY

Our products are subject to the legal warranty of 2 years. Claims beyond this period can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Active parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable.

Two years warranty is guaranteed by the manufacturer. If you have any questions about the operation or function of our products, please contact our customer service: service@koro-shop.co.uk

6.2 DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of this product is
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Germany

This product complies with the following European Directives:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. DISPOSAL

DISPOSING OF THE PRODUCT (WEEE)

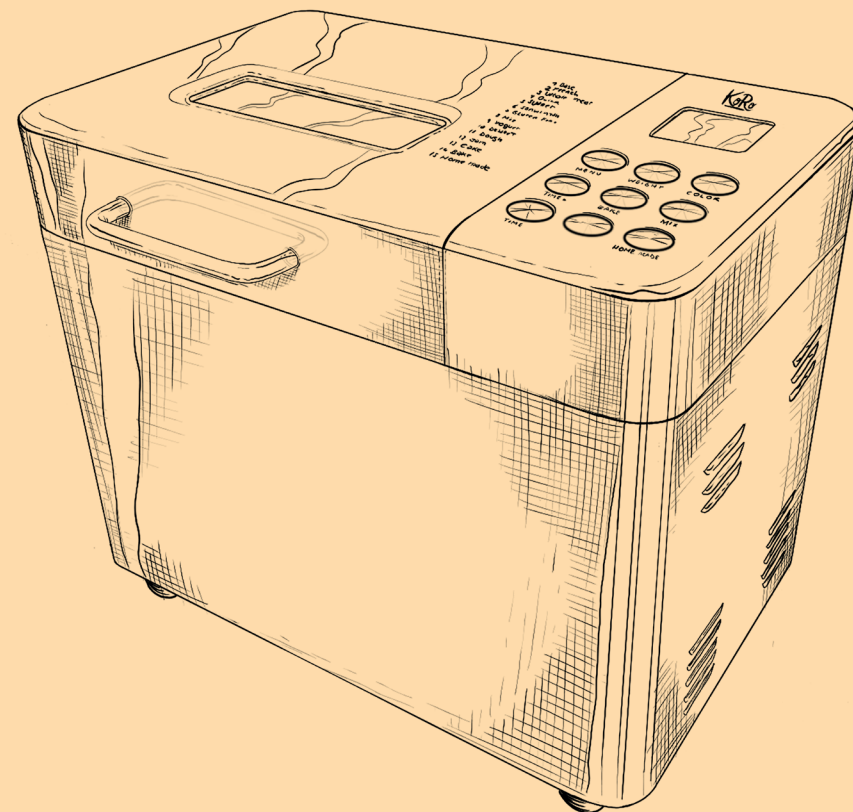
Waste electrical equipment must not be disposed of with household waste!



The European Directive 2012/19/EU applies to this product and it must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of others from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

KoRo

FR



MACHINE A PAIN EN ACIER INOXYDABLE

BROTM_001

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction	52
1.1 Description de l'utilisation	52
1.2 Explication des consignes de sécurité	52
1.3 Consignes de sécurité	52
2. Description du produit	53
2.1 Utilisation	53
2.2 Présentation du système	53
2.3 Informations techniques	56
3. Consignes de sécurité	56
4. Mise en service et utilisation	58
4.1 Avant la première utilisation	58
4.2 Fonctions	58
4.3 Service	61
4.4 Recettes	63
4.5 Erratum des recettes	66
4.6 Nettoyage et entretien	70
5. Dépannage	71
6. Garantie	72
6.1 Garantie	72
6.2 Déclaration de conformité	72
7. Entretien	72

1. INTRODUCTION

1.1 DESCRIPTION DE L'UTILISATION

Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

1.2 EXPLICATION DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ DANGER

« Danger » indique un danger imminent avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

« Avertissement » indique un danger potentiel avec un niveau de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

« Attention » indique un danger potentiel avec un faible niveau de risque qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

REMARQUE

« Remarque » indique des conseils et des astuces supplémentaires utiles pour une utilisation correcte du produit.

1.3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation. C'est la seule façon d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable. **Conservez précieusement les instructions d'utilisation et transmettez-les à un éventuel propriétaire ultérieur.** Les instructions d'utilisation sont basées sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. Respectez également les directives et lois spécifiques à votre pays à l'étranger.

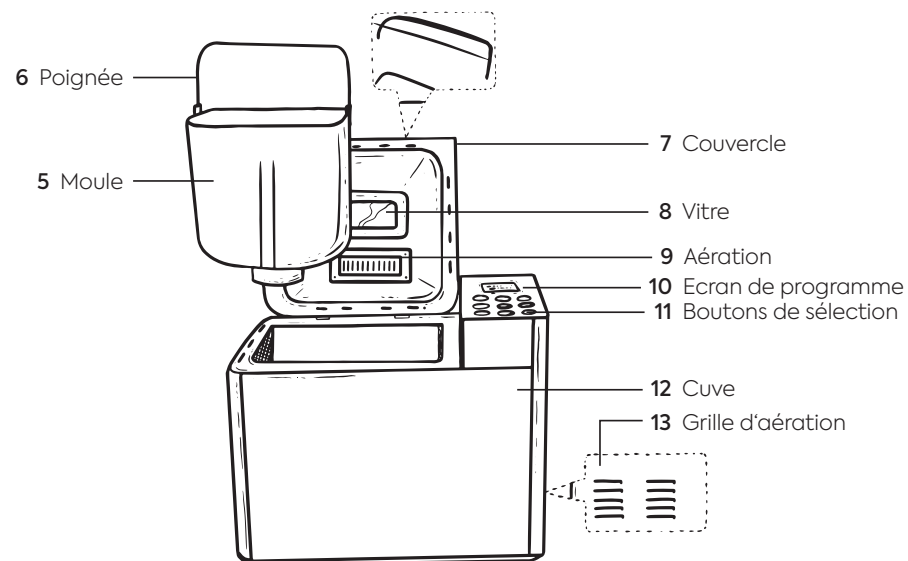
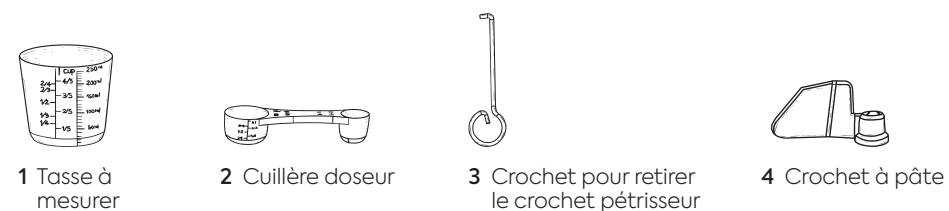
2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 UTILISATION

Cet appareil ne doit être utilisé que pour préparer du pain ou de la pâte conformément à ce mode d'emploi. Cette machine à pain n'est pas destinée à un usage professionnel ou commercial. N'utilisez la machine à pain que pour un usage privé, toute autre utilisation n'est pas prévue. De plus, la machine à pain ne doit pas être utilisée en dehors des locaux fermés et dans les régions à climat tropical. N'utilisez jamais la machine à pain pour sécher des aliments ou d'autres objets.

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.














2.2 PRÉSENTATION DU SYSTÈME



PROGRAMMES

1 Pain standard	Programme de base pour presque tous les pains tels que les pains blancs et mixtes.
2 Pain français	Pour des pains légers avec une farine fine, peu de sucre et de matière grasse. Le pain est généralement moelleux et a une croûte croustillante. Il ne convient pas aux recettes de cuisson nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.
3 Pain complet	Pains à forte teneur en blé complet, seigle, avoine etc.
4 Pain rapide	Préparation rapide de pains complets.
5 Pain sucré	Pour les pains sucrés type brioche.
6 Pain de mie	Préparation pour pain de mie.
7 Pain sans gluten	Programme spécial pour le pain sans gluten.
8 Mix	Programme Mix pour des préparations qui ne lèvent pas (exemple pâtes).
9 Yaourt	Pour faire des yaourts à partir de lait entier .
10 Dessert	Pour la réalisation de desserts (voir recettes).
11 Pâte	Pour pétrir la pâte sans cuisson.
12 Confiture	Programme pour faire de la confiture de fruits frais.
13 Gâteaux	Pour la préparation de gâteaux à génoise (levure chimique).
14 Cuisson	Pour précuire le pain ou lorsqu'il n'est pas assez cuit.
15 Pain maison	Réglage individuel du programme.

COMMANDES :

	Timer (démarrage ultérieur)
	La fonction de mélange est activée
	Fonction de pétrissage
	Fonction de pousse de la pâte
	Degré de cuisson / dorure : clair/moyen/foncé
	Fonction de cuisson du pain terminée
	Réchauffage
	Fonction de cuisson
500g 750g 1000g	Indication de poids
	Mécanisme de fermeture de la machine à pain
1 2 3	Etapes
	Préchauffer
 	Sélection de programme
	Heure

À la réception du produit, veuillez vérifier que tous les composants sont complets et en bon état. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter le fabricant.

Si cet appareil est endommagé, il doit être réparé ou remplacé par le service après-vente central du fabricant ou par une personne de qualification similaire. Des réparations incorrectes peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur.

2.3 INFORMATIONS TECHNIQUES

Nom de l'article :	BROTM_001
Alimentation :	220-240V, 50Hz
Puissance :	600 W (Chaleur : 500 W, Moteur : 100W)
Dimensions :	35 × 22,5 × 29 cm

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DANGER

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise facilement accessible afin de pouvoir le débrancher rapidement du secteur en cas de panne.
- Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond aux indications de la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est défectueux.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- N'ouvrez pas le boîtier, confiez les réparations à des professionnels. Contactez un atelier spécialisé pour cela. Les réclamations de responsabilité et de garantie sont exclues en cas de réparations effectuées indépendamment, de connexion incorrecte ou de fonctionnement incorrect.
- Seules les pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
- Ne rangez jamais l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber dans une baignoire ou un évier.
- Ne jamais toucher un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- N'approchez pas trop vos yeux et votre visage de la fenêtre de visualisation car elle pourrait se casser. Risqué de blessure!

AVERTISSEMENT

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que des rideaux.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et ne touchez pas les surfaces chaudes telles que les plaques de cuisson, les fours, etc.
- Tenez l'appareil, la fiche secteur et le câble d'alimentation à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas le cordon d'alimentation avec des pièces chaudes.
- Ne couvrez pas l'appareil, par exemple avec des serviettes ou similaire.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil avec de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'allumez jamais l'appareil sans que les ingrédients dans le moule à pain soient correctement placés.
- Ne frappez jamais le haut ou le bord du moule à pain pour le retirer ; cela pourrait endommager le moule à pain.
- Les ouvertures de ventilation sur le boîtier ne doivent pas être fermées. Assurez-vous qu'une circulation d'air suffisante est possible et ne placez aucun objet dans les ouvertures de ventilation.
- Ne couvrez pas non plus les ouvertures de ventilation de l'appareil avec des couvertures, des rideaux, des journaux, etc.

ATTENTION

- N'exposez jamais l'appareil à des températures élevées (chauffage...) ou aux intempéries (pluie...).
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il se trouve sur une surface plane, stable et non sensible.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau pour le nettoyer, ne le mettez jamais au lave-vaisselle et n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour le nettoyer. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de solvants, caustiques ou abrasifs (par exemple, un spray pour four ou gril) ou des ustensiles de nettoyage (par exemple, des tampons à récurer ou similaires). Ceux-ci peuvent rayer la surface.
- Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.
- Ne placez pas l'appareil sous des placards de cuisine ou similaires. La vapeur qui s'en échappe peut les endommager.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe.

4. MISE EN SERVICE ET UTILISATION

4.1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyez le moule de cuisson (5) et le crochet pétrisseur (4), ainsi que le gobelet doseur (1) et la cuillère doseuse (2), comme décrit au chapitre „Nettoyage et entretien“ .
3. Installez l'appareil de manière à ce que le raccordement secteur soit librement accessible.
4. Mettez la machine à pain en mode cuisson (programme 14) et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Ensuite, laissez-le refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces retirées.

REMARQUE

Lors de la première utilisation de l'appareil, une légère odeur peut se dégager. Cette odeur disparaîtra avec une utilisation prolongée.

4.2 UTILISATION

Bouton Départ/Pause/Arrêt :

Appuyez sur le bouton pour démarrer le processus de préparation. Le temps de fonctionnement restant (hh:mm) s'affiche sur l'écran (10).

Si vous souhaitez interrompre momentanément le processus de préparation, appuyez brièvement sur la touche . L'affichage de l'heure clignote. Pour continuer, appuyez à nouveau sur ce bouton.

Si vous souhaitez terminer le processus de préparation avant que le temps programmé ne soit écoulé, appuyez sur la touche pendant plus de 2 secondes. Un signal sonore retentit et le processus est interrompu.

Compartiment ingrédients :

Dans certains programmes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10), des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pendant le processus de pétrissage, qui sont préalablement placés dans le compartiment à ingrédients (9). Si décrit dans la recette, remplissez le compartiment à ingrédients (9). Lorsque le programme a atteint la phase d'ajout des ingrédients, l'appareil ouvre automatiquement le compartiment.

Pour retirer le plateau, appuyez sur les petits boutons noirs de chaque côté et tirez vers le haut.

- Ne remplissez pas trop le compartiment !
- Assurez-vous toujours que les ingrédients sont de la bonne taille : pas trop petits pour tomber à travers les événements lorsqu'ils sont fermés ; – Pas trop grand pour passer par l'ouverture lorsque le rabat s'ouvre ;
- Ne versez jamais de liquide dans le compartiment à ingrédients !
- Assurez-vous que les ingrédients collants (par exemple les cerises) ne s'agglutinent pas. Si nécessaire, saupoudrez-les d'un peu de farine au préalable.
- Séchez préalablement les ingrédients humides (par exemple les olives) avec un torchon.

Pour insérer le plateau à ingrédients, assurez-vous que la flèche pointe vers le bas.

Minuteur :

Si vous souhaitez décaler le temps de fonctionnement, c'est-à-dire décaler le type de préparation à un moment ultérieur, appuyez sur la touche „TIME+“.

Degré de brunissement :

Le niveau de dorage „moyen“ est pré-réglé. Pour modifier le niveau de brunissage, appuyez sur la touche „COLOR“ jusqu'à ce que le niveau souhaité apparaisse à l'écran.

Foule:

La valeur par défaut est 750 g. Pour modifier la quantité de pâte/pain, appuyez sur le bouton „POIDS“ jusqu'à ce que l'écran affiche la quantité souhaitée.

Garder au chaud :

Une fois le processus de cuisson terminé, une phase de réchauffement d'une heure commence. À la fin de la phase de réchauffement, l'appareil émet à nouveau 10 signaux sonores. Si vous souhaitez terminer la phase de réchauffement plus tôt, appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pendant une seconde. Un bip retentira et la fonction de maintien au chaud se terminera.

Programmes :

L'appareil dispose de 15 pré-réglages qui ont été développés pour des types de préparation spécifiques. Ils diffèrent par la durée des phases individuelles. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le programme souhaité.

Des informations supplémentaires sont requises pour certains programmes.

Yaourt - programme 9 :

Lorsque vous préparez du yaourt, assurez-vous que le plat de cuisson est soigneusement nettoyé et qu'il n'y a pas de résidus de pain ou d'autres aliments dans le plat. Utilisez de l'eau très chaude, puis séchez bien le moule et laissez-le refroidir.

Lors de la fabrication de yaourt, il n'est pas nécessaire d'utiliser le crochet pétrisseur. Les ingrédients (lait entier et yaourt fermenté) doivent être mélangés délicatement et uniformément avec une cuillère en bois ou similaire avant le démarrage du programme.

Confiture - Programme 12 :

Veuillez noter que de l'acide se forme lors de la cuisson de la confiture. Par conséquent, il peut arriver que le pain cuit avec le même moule ne puisse plus être démoulé aussi facilement. Veuillez nettoyer soigneusement le plat de cuisson après avoir fait la confiture.

Cuisson – Programme 14 :

Avec ce programme, vous pouvez cuire une pâte à pain préalablement préparée.

1. Ne mettez pas les ingrédients, mais la pâte à pain préparée dans le moule.
Assurez-vous que la pâte est bien répartie dans le moule.
2. Sélectionnez le programme 14.
3. Appuyez sur les boutons TIME+ et TIME- pour régler le temps de cuisson souhaité (par défaut 0:30 h, maximum 1:00 h).
4. En appuyant sur le bouton COULEUR, vous pouvez régler la température de cuisson à 100°C (lumière); 150 °C (moyen) ; 200°C (foncé)
5. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour démarrer le programme.

Fait Maison – Programme 15 :

Appuyez sur ce bouton pour ouvrir le menu Pain maison. Dans ce menu, vous pouvez régler la durée de chaque processus, par ex. B. pétrissage, fermentation, cuisson. Le programme est bien adapté pour le pain fait maison.

FONCTIONS SPÉCIALES

Mémoire en cas de panne de courant :

En cas de panne de courant ou si le cordon d'alimentation est débranché, l'appareil reprendra automatiquement là où il s'était arrêté une fois le courant rétabli et l'interruption n'a pas duré plus de 10 minutes. Cela prolonge le temps de fonctionnement de la durée de l'interruption.

Si l'interruption dure plus de 10 minutes, l'appareil s'arrêtera de fonctionner et l'écran LCD reviendra au réglage par défaut. Si la pâte a déjà commencé à lever, veuillez jeter les ingrédients dans le moule. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez simplement redémarrer le programme.

Protection contre la surchauffe/Dysfonctionnement :

En cas de surchauffe ou de dysfonctionnement, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore continu retentit comme avertissement.

Notez les informations affichées à l'écran :

EEO:

Cet affichage indique que le capteur de température n'est pas connecté. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour arrêter le programme et débranchez le cordon d'alimentation. Veuillez contacter le service client et faire vérifier, réparer ou régler électriquement/mécaniquement le capteur.

HHH:

Cet affichage apparaît lorsque la température à l'intérieur du moule à pain est trop élevée. Appuyez sur le bouton START/PAUSE/STOP pour arrêter le programme. Débranchez le cordon d'alimentation, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant de redémarrer.

4.3 SERVICE

1. Retirez le moule de cuisson (5) de la machine en tournant le moule de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la poignée (6), puis retirez-le de l'appareil.
2. Placez le crochet pétrisseur (4) sur le pivot central du moule (5).
3. Mesurez soigneusement tous les ingrédients et placez-les dans le moule (5) dans l'ordre indiqué dans la recette.
En général : 1.) tous les ingrédients liquides 2.) graisse 3.) tous les ingrédients secs et 4.) gemme/levure.

REMARQUE

Faites une petite empreinte à la surface de la farine avec votre doigt et versez la levure dans l'empreinte. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec du sel ou des liquides.

4. Insérez le moule à pain (5) dans la machine à pain et assurez-vous qu'il est bien verrouillé en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMARQUE

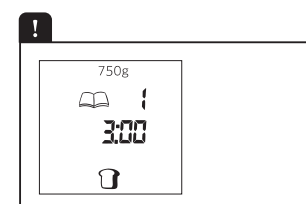
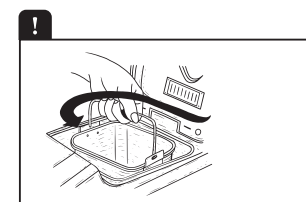
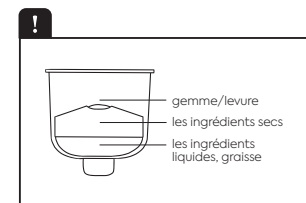
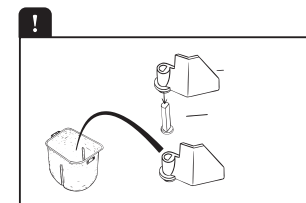
Le moule à pain (5) doit s'enclencher pour que la pâte puisse être bien mélangée et pétrie.

5. Fermez le couvercle (7).
6. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Un bip retentit et l'afficheur (10) indique 3:10 / 750 g / niveau de dorage moyen, programme 1, 750 g et dorage moyen sont affichés par défaut.
7. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche.
8. Appuyez sur le bouton WEIGHT pour choisir le poids souhaité 500g, 750g et 1000g. (La sélection du poids n'est pas possible pour les programmes 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15)
9. Appuyez sur le bouton COULEUR pour sélectionner le niveau de brunissement de la croûte souhaité : croûte claire, moyenne ou foncée. (Avec les programmes 8, 9, 10, 11, 12, aucune sélection du niveau de brunissage n'est possible)
10. Si vous le souhaitez, utilisez les boutons TIME+ et TIME- pour régler le temps de retard. Appuyez sur les boutons TIME+ et TIME- pour augmenter ou diminuer le temps de retard affiché sur l'écran LCD. (Une fonction de retard n'est pas possible avec les programmes 4, 8, 9, 10 et 12, 13, 14)

REMARQUE

N'utilisez pas la minuterie si vous avez des produits laitiers, des œufs, etc. dans la pâte.

11. Appuyez une fois sur le bouton START/PAUSE/STOP pour démarrer le programme. La machine à pain émettra un bip et le signe de la fonction d'agitation s'affichera. Le crochet pétrisseur (4) commence à mélanger les ingrédients dans le moule (5). Si vous avez activé un retardateur, le crochet pétrisseur (4) ne mélangera pas les ingrédients tant que le programme n'aura pas démarré.



REMARQUE

Dans certains programmes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10), des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pendant le processus de pétrissage, qui sont préalablement remplis dans le compartiment des ingrédients (9) : Si décrit dans la recette, remplissez le compartiment des ingrédients (9) **avant** de démarrer le programme.

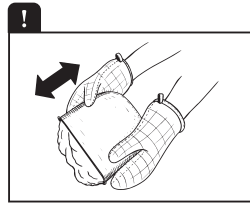
12. Lorsque la préparation est terminée, l'écran (10) affiche « 0:00 » et l'appareil émet 10 bips. Maintenant, une phase de réchauffement d'une heure commence. Après la fin de la phase de préchauffage, l'appareil émet à nouveau 10 signaux sonores et le „:“ de l'heure ne clignote plus.

AVERTISSEMENT

Vous pouvez également annuler la fonction de maintien au chaud en appuyant sur le bouton START/PAUSE/STOP pendant 3 secondes. Un bip retentit et l'opération s'arrête. Vous pouvez maintenant ouvrir le couvercle avec précaution.

Le moule de cuisson (5) et les pièces tactiles dans la chambre de cuisson deviennent très chaudes ! Utilisez un gant de cuisine ou des gants de cuisine pour retirer le plat de cuisson (5).

Risque de brûlures !



13. Saisissez la poignée (6) du plat de cuisson (5) et tournez-la légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le plat de cuisson (5) de la chambre de cuisson. Soulevez la poignée (6) pour retirer le moule à pain (5) de l'appareil.
14. À l'aide de gants de cuisine, retournez le moule à pain (5) (poignée du moule à pain vers le bas) et renversez le pain fini. Il peut être nécessaire de secouer légèrement le moule (5) pour faire sortir le pain du moule.
15. Le crochet pétrisseur (4) est situé sous le pain. Utilisez le crochet (3) pour le sortir de la miche de pain.

ATTENTION

Ne frappez jamais le moule (5) ou le bord pour détacher le pain, car cela pourrait endommager le moule.

REMARQUE

Pendant le fonctionnement, vous pouvez surveiller l'état des ingrédients à travers la fenêtre de visualisation (8). Ne jamais ouvrir le couvercle (7) de l'appareil pendant les phases de repos et de montée. De ce fait, il peut arriver que la pâte s'effondre et ne se détache plus lors de la cuisson.

REMARQUE

Conservation du pain fait maison

Le pain fraîchement cuit est meilleur lorsqu'il est consommé le plus tôt possible. Conservez les restes de pain dans un sac en plastique scellé à température ambiante jusqu'à 3 jours. Si vous souhaitez conserver le pain plus longtemps, réfrigérez ou congelez le pain dans un sac en plastique scellé jusqu'à 10 jours.

4.4 RECETTES

	Ingrédients	1000 g	750 g	500 g	Instructions
Programme 1 : Pain standard					
1	Eau	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Huile	4 CS	3 CS	2 CS	
3	Sel	1,5 cc	1 cc	0,5 cc	Mettre dans un coin
4	Sucre	3 CS	2,5 CS	2 CS	Mettre dans un coin
5	Farine	500 g	400 g	300 g	
6	Levure boulangère sèche	0,8 cc	0,8 cc	0,5 cc	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide
50 ml d'eau en moins lors de l'ajout d'un œuf					

Programme 2 : Pain français					
1	Eau	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Huile	2 CS	1,5 CS	1,25 CS	
3	Sel	2 cc	1,5 cc	1 cc	Mettre dans un coin
4	Sucre	3 CS	2 CS	1,5 CS	Mettre dans un coin
5	Farine	500 g	400 g	300 g	
6	Levure boulangère sèche	0,8 cc	0,8 cc	0,5 cc	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide

Programme 3 : Pain complet					
1	Eau	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Huile	3 CS	2,5 CS	2 CS	
3	Sel	1 cc	1 cc	0,5 cc	Mettre dans un coin
4	Sucre	6 CS	5 CS	4 CS	Mettre dans un coin
5	Farine	200 g	160 g	120 g	
6	Farine complète	300 g	240 g	180 g	
7	Levure boulangère sèche	2 cc	2 cc	2,5 cc	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide

	Ingrédients	1000 g	750 g	500 g	Instructions
Programme 4 : Pain rapide					
1	Eau	320 ml	240 ml	180 ml	Température de l'eau 40-50°C
2	Huile	4 CS	3 CS	2,5 CS	
3	Sel	1,5 cc	1 cc	0,5 cc	Mettre dans un coin
4	Sucre	3 CS	2,5 CS	2 CS	Mettre dans un coin
5	Farine	500 g	400 g	300 g	
6	Levure boulangère sèche	2,5 cc	2 cc	2 cc	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide

Programme 5 : Pain sucré					
1	Eau	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Huile	5 CS	3 CS	2,5 CS	
3	Sel	1 cc	1 cc	0,75 cc	Mettre dans un coin
4	Sucre	6 CS	5 CS	3 CS	Mettre dans un coin
5	Farine	500 g	400 g	300 g	
6	Poudre de lait	2 CS	1,5 CS	1 CS	
7	Levure boulangère sèche	0,8 CS	0,8 CS	0,5 CS	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide

Programme 6 : Pain de mie					
1	Eau	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Beurre	3 CS	2,5 CS	2,5 CS	
3	Sel	1 cc	1 cc	0,75 cc	Mettre dans un coin
4	Sucre	3 CS	2,5 CS	2 CS	Mettre dans un coin
5	Farine	500 g	400 g	300 g	
6	Poudre de lait	2 CS	1,5 CS	1 CS	
7	Levure boulangère sèche	0,8 cc	0,8 cc	0,5 cc	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide

Programme 7 : Pain sans gluten		
1	Eau chaude (45°C)	310 ml
2	Huile	3 CS
3	Sel	1,5 cc
4	Sucre	3 CS
5	Oeufs	3
6	Vinaigre	1 CS
7	Mélange de farines sans gluten	450 g
8	Gomme de xanthan	1 CS
9	Levure boulangère sèche	1,5 cc

Programme 8 : Mix		
1	Eau	330 ml
2	Huile	2 CS
3	Sel	1 cc
4	Farine	560 g
5	Levure boulangère sèche	1,25 CS

Programme 9 : Yaourt				
1	Lait entier	500 ml	Lait entier	800 ml
2	Yaourt nature	50 ml	Sucre	40 g
			Ferment de yaourt	1 g

Programme 10 : Dessert		
1	Oeufs	2
2	Lait	240 ml
3	Riz cuit	300 g
4	Sucre	200 g
5	Raisins sec	200 g

Pain aux pommes de terre sans gluten	
Eau chaude (45°C)	440 ml
Huile végétale	1,5 cc
Sel	1,5 cc
Sucre	1,5 cc
Mélange de farines sans gluten	400 g
gekochte, geschälte Kartoffeln, durchgepresst	230 g
Levure boulangère sèche	1,5 cc

Programme 11 : Pâte	
Eau	330 ml
Huile	3 CS
Sel	1 cc
Farinr	560 g
Levure boulangère sèche	0,5 cc

Programme 12 : Confiture		
1	Fraises	500 g
2	Jus de citron	2 CS
3	Sucre pour confiture	250 g

Programme 13: Gâteau			
1	Eau	30 ml	
2	Oeufs	3	
3	Sucre	100 g	Mettre dans un coin
4	Huile	2 CS	
5	Farine auto-levante	280 g	
6	Levure boulangère sèche	1 cc	Mélanger à la farine, ne pas faire entrer en contact avec du liquide

4.5 PROBLÈMES DANS LES RECETTES

PROBLÈME	SOLUTION
Le pain lève trop.	Vous avez probablement utilisé trop de levure, trop de lait ou trop peu de sel. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
Le pain ne lève pas.	Vous n'avez pas utilisé ou trop peu de levure. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
	Vous avez utilisé de la levure ancienne ou périmée. Utilisez uniquement des ingrédients frais.
	Le liquide ajouté était trop chaud. Utilisez uniquement des liquides à température ambiante.
	La levure est entrée en contact avec le liquide. Utilisez uniquement des liquides à température ambiante. Ajouter les ingrédients dans l'ordre décrit. Placez la levure dans un petit trou au centre, en évitant le contact entre la levure et le liquide.

PROBLÈME	SOLUTION
Le pain ne lève pas.	Vous avez utilisé de la mauvaise farine ou de la vieille farine. Utilisez uniquement des ingrédients frais. Vous pouvez également ajouter 1 cuillère à soupe de gluten de blé aux ingrédients.
	Vous avez utilisé trop ou trop peu de liquide. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Si l'humidité est élevée, utilisez environ 1 à 2 cuillères à soupe de moins de liquide.
	Vous avez utilisé trop peu de sucre. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
Le pain retombe.	Votre mélange est trop grand pour le moule. Veuillez mesurer soigneusement tous les ingrédients. Si vous utilisez des ingrédients à base d'eau, vous devez réduire la quantité de liquide en conséquence.
	Fermentation trop précoce ou trop rapide à cause d'une eau trop chaude ou d'une chambre de cuisson trop chaude. La chaleur fait monter la pâte plus rapidement et s'effondre avant la cuisson. Utilisez uniquement des liquides à température ambiante. Si la température ambiante est élevée, vous ne devez pas utiliser la minuterie et n'utilisez que des ingrédients froids pour éviter une fermentation trop rapide.
	Vous n'avez pas utilisé de sel ou vous avez utilisé trop peu de sucre. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
	Vous avez utilisé trop de liquide. Si vous utilisez des ingrédients à base d'eau, vous devez réduire la quantité de liquide en conséquence. Si l'humidité est élevée, utilisez environ 1 à 2 cuillères à soupe de moins de liquide.
Le pain fait des grumeaux.	Vous avez utilisé trop de farine ou trop peu de liquide. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire. Si l'humidité est élevée, utilisez environ 1 à 2 cuillères à soupe de moins de liquide.
	Vous avez utilisé trop peu de levure ou de sucre. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.

PROBLÈME	SOLUTION
Le pain fait des grumeaux.	Vous avez ajouté trop de fruits, de grains entiers ou d'autres ingrédients à la pâte. Vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés et ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
	Vous avez utilisé de la farine ancienne ou mauvaise. Utilisez uniquement des ingrédients frais.
Le pain n'a pas assez cuit au coeur.	Vous avez utilisé trop ou trop peu de liquide. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire. Si l'humidité est élevée, utilisez environ 1 à 2 cuillères à soupe de moins de liquide.
	Il y a trop d'humidité dans la région. Utilisez environ 1-2 cuillères à soupe moins de liquide.
	Vous avez essayé une recette avec des ingrédients humides (par exemple du yaourt). Si vous utilisez des ingrédients à base d'eau, vous devez réduire la quantité de liquide en conséquence.
Le pain est grossier, ouvert avec des trous.	Vous avez utilisé trop d'eau. Si vous utilisez des ingrédients à base d'eau, vous devez réduire la quantité de liquide en conséquence. Si l'humidité est élevée, utilisez environ 1 à 2 cuillères à soupe de moins de liquide.
	Vous n'avez pas donné de sel à la partie. Vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés. Vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
	Votre pain est exposé à trop d'humidité et vous avez utilisé de l'eau trop chaude. Si vous utilisez des ingrédients à base d'eau, vous devez réduire la quantité de liquide en conséquence. Si la température ambiante est élevée, vous ne devez pas utiliser de minuterie et n'utilisez que des ingrédients froids.
Le pain a une surface semblable à un champignon.	Votre montant est trop grand pour le moule. Dosez soigneusement tous les ingrédients. Diminuez la quantité de 1/2. N'utilisez jamais plus que les quantités indiquées dans la recette.
	Vous avez utilisé trop de farine. Diminuez la quantité de 1/2. N'utilisez jamais plus que les quantités indiquées dans la recette.

PROBLÈME	SOLUTION
Le pain a une surface semblable à un champignon.	Vous avez utilisé trop de levure ou trop peu de sel. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire. Immédiatement après la cuisson, sortez le pain de la machine et laissez-le refroidir sur une grille. Attendre au moins 15 minutes avant de trancher le pain.
	Vous avez utilisé trop de sucre. Veuillez toujours mesurer tous les ingrédients avec précision et vérifier si tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
	Vous avez ajouté des ingrédients sucrés supplémentaires à la pâte en plus du sucre utilisé. Vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés. Ajustez les quantités d'ingrédients si nécessaire.
Les tranches du pain sont inégales ou collantes.	Vous n'avez pas laissé refroidir suffisamment le pain, ce qui a empêché la vapeur de s'échapper. Immédiatement après la cuisson, sortez le pain de la machine et laissez-le refroidir sur une grille. Attendre au moins 15 minutes avant de trancher le pain.
Il reste des résidus de farine à la surface du pain.	La farine n'est pas complètement incorporée latéralement lors du pétrissage. NE PAS graisser le plat de cuisson (5).

4.6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer. Laissez la machine à pain refroidir complètement avant de la nettoyer.

⚠ ATTENTION

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans un liquide. Risque d'électrocution !

2. Retirez les crochets pétrisseurs (4) du plat de cuisson (5). Si le crochet pétrisseur (4) est difficile à retirer du pain, ajoutez de l'eau au fond du plat de cuisson et laissez-le tremper jusqu'à 1 heure. Essuyez soigneusement le crochet pétrisseur (4) avec un chiffon en coton humide.

3. Retirez le moule de cuisson (5) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis en le soulevant par la poignée (6).

REMARQUE

Essuyez le pot (5) à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de matériaux durs ou abrasifs pour protéger le revêtement. Le moule à pain doit être complètement sec avant de l'insérer.

4. Laissez l'appareil refroidir après utilisation. Utilisez un chiffon humide pour essuyer le couvercle (7), le boîtier (12), la chambre de cuisson et l'intérieur de la fenêtre de visualisation (8). N'utilisez pas d'agents abrasifs pour le nettoyage, car ils détruisent le brillant de la surface.

⚠ ATTENTION

Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer. Risque d'électrocution !

Ne jamais démonter le couvercle (7) pour le nettoyer !

5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous que l'appareil est complètement froid, propre et sec et que le couvercle est fermé.

5. DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Odeur de brûlé ou autre odeur étrange.	De la farine ou d'autres ingrédients peuvent avoir fui dans la chambre de cuisson. Arrêtez la machine à pain et laissez-la refroidir complètement. Essuyez ensuite l'excédent de farine ou d'autres ingrédients de la chambre de cuisson avec une serviette en papier.
Le crochet pétrisseur ne tourne pas.	Vérifiez si le crochet pétrisseur (4) ou l'entraînement sont coincés et desserrez-les si nécessaire. Vérifiez si le crochet pétrisseur (4) est bloqué par des grains ou d'autres ingrédients et retirez-les.
Les quantités des recettes peuvent-elles être multipliées à l'infini ?	Ce n'est pas le cas. S'il n'y a pas assez de masse dans le moule, le crochet pétrisseur (4) ne peut pas faire passer les ingrédients correctement. S'il y a trop de pâte, le moule (5) peut déborder ou le pain peut dépasser du moule lors de la cuisson.
La fenêtre de visualisation est embuée ou recouverte de condensation.	Cela peut se produire dans les programmes avec une fonction de lecture aléatoire et de montée. La condensation disparaît généralement pendant les programmes de cuisson. Ne nettoyez la fenêtre (8) qu'après la fin du programme.
Le crochet pétrisseur reste accroché au pain.	Il n'est pas rare que le crochet pétrisseur (4) sorte avec la miche de pain. Une fois le pain refroidi, retirez le crochet pétrisseur (4) avec le crochet (3) fourni.
La pâte n'est pas bien mélangée. La farine et les autres ingrédients se déposeront sur les parois du moule.	Assurez-vous que le moule à pain (5) est fermement dans l'appareil et que le crochet pétrisseur (4) est fermement sur l'axe. Assurez-vous que les ingrédients sont mesurés avec précision et ajoutés dans le bon ordre.

6. GARANTIE

6.1 GARANTIE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Les réclamations au-delà ne peuvent être traitées qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces d'usure excluent un droit à la garantie en cas d'usure normale. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation respectifs des produits et est donc variable. Le fabricant offre une garantie de deux ans.

Si vous avez des questions sur le fonctionnement ou la fonction de nos articles, veuillez contacter notre service client : service@korodrogerie.fr

6.2 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant de ce produit est la société
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. ENTRETIEN

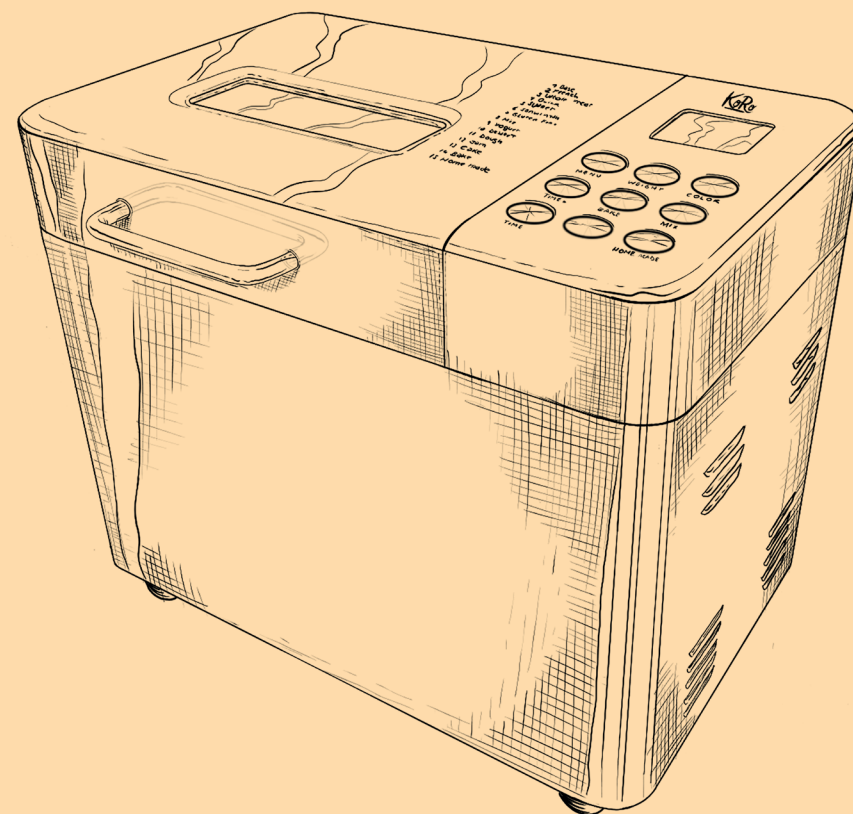
ENTRETIEN DU PRODUIT (DEEE)

Les anciens appareils électroniques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères !



La directive européenne 2012/19/UE s'applique à ce produit et il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous sur les réglementations locales pour la collecte séparée des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. L'élimination des anciens appareils conformément à la réglementation protège l'environnement et la santé de vos semblables contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

IT



MACCHINA PER IL PANE IN ACCIAIO INOX

BROTM_001

Istruzioni per l'uso

SOMMARIO

1. Introduzione	76
1.1 Descrizione dell'utente	76
1.2 Spiegazione dei segnali di sicurezza	76
1.3 Conservazione delle istruzioni	76
2. Descrizione del prodotto	77
2.1 Destinazione d'uso	77
2.2 Panoramica del sistema	77
2.3 Dati tecnici	80
3. Istruzioni di sicurezza	80
4. Messa in funzione e utilizzo	82
4.1 Prima del primo utilizzo	82
4.2 Funzioni	82
4.3 Utilizzo	85
4.4 Ricettario	87
4.5 Errore nelle ricette	90
4.6 Pulizia e manutenzione	94
5. Risoluzione dei problemi	95
6. Garanzia Legale	96
6.1 Garanzia	96
6.2 Dichiarazione di conformità	96
7. Smaltimento	96

1. INTRODUZIONE

1.1 DESCRIZIONE DELL'UTENTE

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non dispongono dell'esperienza e/o abilità adeguate solo se supervisionati o se hanno ricevuto le istruzioni adeguate per un utilizzo appropriato dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti da un uso improprio. Evitare che i bambini giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, salvo che non abbiano un'età superiore a 8 anni e vengano supervisionati da un adulto.

1.2 SPIEGAZIONE DEI SEGNALI DI SICUREZZA

⚠ PERICOLO

“Pericolo” indica un pericolo immediato con un alto grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA

“Avvertenza” indica un potenziale pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

⚠ ATTENZIONE

“Attenzione” indica un potenziale pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.

SUGGERIMENTO

“Suggerimento” indica ulteriori consigli e indicazioni utili per il corretto utilizzo del prodotto.

1.3 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI

Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile. **Conservare le istruzioni per l'uso e renderle disponibili a un eventuale successivo proprietario.** Le istruzioni si basano sulle norme e le prescrizioni vigenti nell'Unione Europea. Osservare inoltre le linee guida e le leggi specifiche del Paese estero.

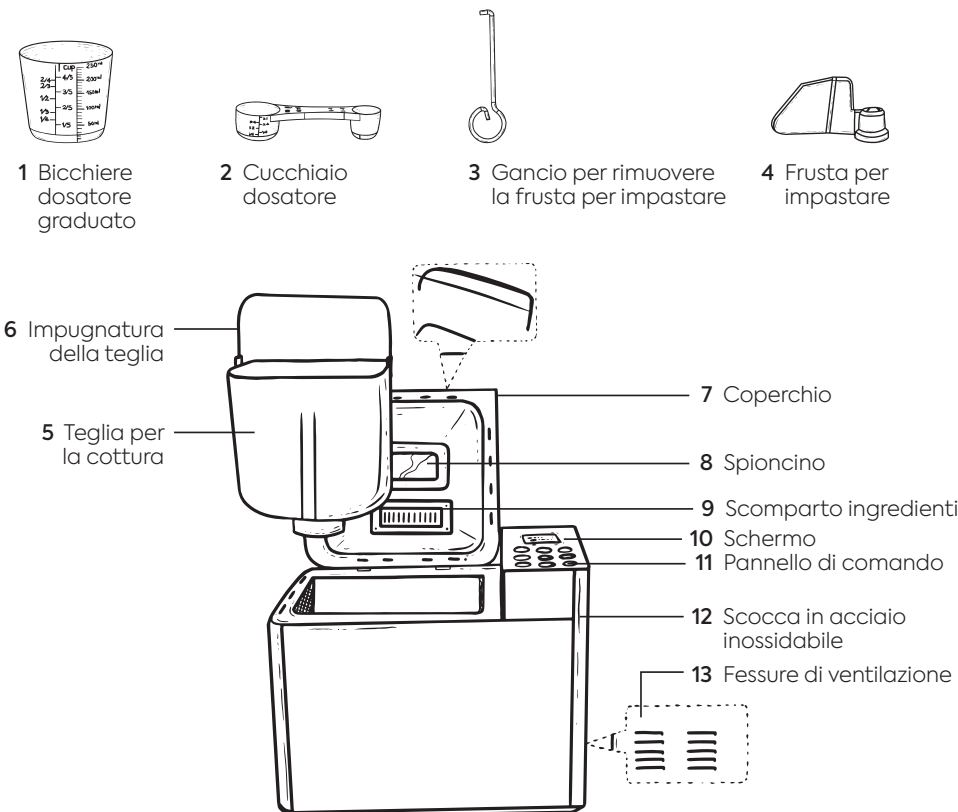
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2.1 DESTINAZIONE D'USO

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione di pane o pasta, in conformità a queste istruzioni per l'uso. Questa macchina per il pane non è destinata a utilizzi aziendali o commerciali. Utilizzare la macchina per il pane esclusivamente per uso privato, qualsiasi altro uso non è conforme alla destinazione d'uso. Inoltre la macchina per il pane non può essere utilizzata al di fuori degli spazi chiusi e nelle regioni climatiche tropicali. Non utilizzare la macchina per il pane per essiccare alimenti o altri oggetti.

Utilizzare il dispositivo solo come descritto in questo manuale. Ogni utilizzo diverso è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può causare danni a cose o alle persone. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso.














2.2 PANORAMICA DEL SISTEMA



PROGRAMMI

1 pane classico	Programma di base per quasi tutti i tipi di pane, come pane bianco e misto.
2 Pane francese	Per lievitati leggeri con farina fine, poco zucchero e grassi. Questo pane è solitamente soffice e ha una crosta croccante. Questo programma non è adatto per ricette che richiedono burro, margarina o latte.
3 Pane integrale	Per pani ad alto contenuto di frumento, segale, avena, ecc.
4 Pane veloce	Per preparare rapidamente il pane integrale.
5 Pane dolce	Per preparare lievitati dolci, ad esempio brioche.
6 Pane per sandwich	Per preparare il pane per sandwich.
7 Pane senza glutine	Appositamente progettato per il pane senza glutine.
8 Mix	Programma di miscelazione per creare un impasto che non deve necessariamente lievitare (ad esempio, pasta).
9 Yogurt	Per la produzione di yogurt da latte intero.
10 Dessert	Per la preparazione di dessert (vedi ricette).
11 Impasti	Solo per impastare, senza funzione di cottura.
12 Marmellata	Impostazione per preparare composte di frutta fresca e marmellata.
13 Torte	Per la preparazione di torte a base di lavorazioni lievitate (impasti lievitati).
14 Cottura al forno	Per far cuocere più a lungo i lievitati, se la pagnotta risulta troppo leggera o non cotta del tutto.
15 Pane fatto in casa	Impostazione individuale delle fasi del programma, per alimenti senza glutine.

PANNELLO

	Timer (inizio posticipato)
	La funzione di mescolatura è accesa
	Funzione impastatura
	Funzione lievitazione
	Grado di cottura: chiaro/medio/scuro
	Funzione di cottura del pane terminata
	Funzione di mantenimento del calore
	Funzione di cottura
500g 750g 1000g	Indicazione del peso
	Meccanismo di chiusura della macchina per il pane
1 2 3	Fasi
	Preriscaldamento
 	Selezione del programma
	Indicazione dell'ora

Al ricevimento del prodotto, si prega di verificare che tutti i componenti siano completi e non danneggiati. In caso di consegna incompleta o danneggiata, si prega di contattare il produttore.

Se il dispositivo è danneggiato, deve essere riparato o sostituito dal servizio clienti del produttore o da una persona qualificata. Riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.

2.3 DATI TECNICI

Nome dell' articolo:	BROTM_001
Alimentazione:	220-240V, 50Hz
Assorbimento:	600 W (resistenza: 500 W, motore: 100 W)
Dimensioni:	35 x 22,5 x 29 cm

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PERICOLO

- Collega il dispositivo solo a una presa facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta di identificazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili o se il cavo o la spina di alimentazione sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona qualificata per evitare ogni pericolo.
- Non aprire il corpo dell'apparecchio, bensì affidare le riparazioni agli specialisti. Rivolgiti a un negozio di riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite autonomamente, di collegamento improprio o di utilizzo errato, decadono i diritti di garanzia e le responsabilità.
- Per le riparazioni è consentito utilizzare solo parti che corrispondono a quelle originali dell'apparecchio. In questo apparecchio sono presenti parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione contro fonti di pericolo.
- Non riporre mai l'apparecchio in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non afferrare mai un apparecchio elettrico se è caduto in acqua. In tal caso staccare immediatamente la spina.
- Non immergere il dispositivo, né il cavo o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi. Pericolo di elettrocuzione!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione.
- Non usare un pulitore a vapore per la pulizia.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni asciutti. Non utilizzarlo mai in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non avvicinare troppo gli occhi e il viso allo spioncino, in quanto potrebbe rompersi. Rischio di lesioni!

AVVERTENZA

- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di oggetti infiammabili, come ad esempio tende.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e che tocchi superfici calde come fornelli, forni, ecc.
- Tieni il dispositivo, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
- Non portare il cavo di alimentazione a contatto con parti calde.
- Non coprire l'apparecchio, ad esempio con panni o simili.
- Fai molta attenzione quando muovi un dispositivo con olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non accendere mai l'apparecchio senza aver inserito correttamente gli ingredienti nel cestino di cottura.
- Non colpire mai la parte superiore o il bordo del cestino per cottura per rimuoverlo; questo può danneggiare l'accessorio.
- Le aperture di ventilazione sulla scocca non devono essere coperte. Assicurati che sia possibile una sufficiente circolazione dell'aria e non inserire oggetti nelle prese d'aria.
- Inoltre, non coprire le aperture di ventilazione del dispositivo con coperte, tende, giornali, ecc.

ATTENZIONE

- Non esporre mai l'apparecchio a temperature elevate (riscaldamento, ecc.) o agli agenti atmosferici (pioggia, ecc.).
- Utilizzare il dispositivo solo se si trova su una superficie piana, stabile e resistente.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione in acqua per la pulizia, non metterlo mai in lavastoviglie e non usare un pulitore a vapore per la pulizia. In caso contrario, il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti contenenti solventi, corrosivi e abrasivi (ad es. spray per forno o grill) o utensili per la pulizia (ad es. spugne per pentole o simili). Questi possono graffiare la superficie.
- Asciugare accuratamente tutte le parti dopo la pulizia.
- Non posizionare l'apparecchio sotto i pensili della cucina o simili. Il vapore che fuoriesce può danneggiarli.
- Non posizionare oggetti pesanti sul dispositivo.
- L'apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno

4. MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

4.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovi tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
2. Prima della prima messa in funzione, pulire il cestino (5) e la frusta per impastare (4), nonché il bicchiere dosatore (1) e il cucchiaino dosatore (2), come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
3. Posiziona l'apparecchio in modo che l'accesso alla rete sia accessibile liberamente.
4. Mettere la macchina per il pane in modalità di cottura (programma 14) e lasciare cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare e pulire di nuovo tutte le parti rimovibili.

SUGGERIMENTO

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si formi un leggero odore. Questo odore scompare con l'uso prolungato.

4.2 FUNZIONI

Tasti start/pausa/stop:

Premi il pulsante per avviare il processo di preparazione. Sul display (10) viene visualizzato il tempo di funzionamento residuo (hh:mm)

Se si desidera interrompere il processo di preparazione per un breve lasso di tempo premere brevemente il pulsante. L'indicatore dell'ora lampeggia. Per continuare, premere nuovamente questo pulsante. Se si desidera terminare la preparazione prima dello scadere del tempo programmato, premere il pulsante per più di 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico e la preparazione viene interrotta.

Scomparto ingredienti:

In alcuni programmi (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) è possibile aggiungere altri ingredienti durante il processo di impastatura, che vengono precedentemente inseriti nello scomparto ingredienti (9). Se descritto nella ricetta, riempi lo scomparto ingredienti (9). Quando il programma raggiunge la fase in cui vengono aggiunti gli ingredienti, il dispositivo apre automaticamente lo scompartimento.

Per estrarre il vassoio, premere i piccoli bottoni neri su entrambi i lati e tirarlo verso l'alto.

- Non riempire troppo lo scomparto!
- Far attenzione che gli ingredienti siano della giusta grandezza: non troppo piccoli, per evitare che cadano attraverso le fessure di ventilazione quando l'apparecchio è chiuso; – non troppo grandi, tanto da non passare attraverso l'apertura quando lo sportello viene aperto;
- non versare mai liquidi nello scomparto ingredienti!
- Per gli ingredienti appiccicosi (ad esempio le ciliegie), assicurarsi che non si agglomerino tra loro. Se necessario, spolverarli prima con un po' di farina.
- Gli ingredienti umidi secchi (ad esempio le olive) devono essere precedentemente asciugati con un panno da cucina.

Per inserire lo scompartimento ingredienti, far attenzione che la freccia sia rivolta verso il basso.

Timer:

Se si desidera spostare il tempo di funzionamento, vale a dire spostare il modo di preparazione in un secondo momento, premere il pulsante „TIME+“.

Grado di doratura:

Il grado di doratura predefinito è „medio“. Per modificare il grado di doratura, premere il tasto „COLOR“ fino a quando sul display compare il livello desiderato.

Quantità:

Preimpostata 750 g. Per modificare la quantità di impasto/dimensione della pagnotta, premere il pulsante „WEIGHT“ fino a visualizzare sul display la quantità desiderata.

Mantenimento al caldo:

Dopo il completamento del processo di cottura, inizia una fase di mantenimento al caldo di 1 ora. Al termine della fase di mantenimento al caldo, il dispositivo emette nuovamente 10 segnali acustici. Se vuoi terminare la fase di riscaldamento in anticipo, premi il pulsante START/PAUSA/STOP per un secondo. Si sente un segnale acustico e la funzione di mantenimento al caldo si interrompe.

Programmi:

L'apparecchio dispone di 15 preimpostazioni progettate per determinati tipi di preparazione. Queste impostazioni si differenziano tra loro nella durata delle singole fasi. Premere il tasto menu per selezionare il programma desiderato.

Alcuni programmi richiedono informazioni aggiuntive.

Yogurt - Programma 9:

Durante la preparazione dello yogurt, assicurarsi che la teglia sia accuratamente pulita e che in essa non vi siano residui di pane o altri alimenti. Usare acqua molto calda, poi asciugare bene la teglia e lasciarla raffreddare.

Durante la preparazione dello yogurt, non è necessario utilizzare il gancio per impastare. Gli ingredienti (latte intero e yogurt starter) devono essere mescolati leggermente, in modo uniforme prima dell'inizio del programma con un cucchiaino da cucina o simili.

Marmellata - Programma 12:

Si prega di notare che la cottura di marmellata comporta formazione di acido. Di conseguenza, può accadere che il pane cotto nella stessa teglia non possa più essere facilmente staccato dallo stampo. Dopo aver preparato la marmellata, si prega di pulire accuratamente la teglia.

Programma di cottura 14:

Con questo programma si cuoce l'impasto il pane preparato in precedenza.

1. Non mettere gli ingredienti, bensì l'impasto per il pane preparato nella teglia. Assicurati che l'impasto sia uniformemente distribuito nella teglia.
2. Seleziona il programma 14.
3. Premere i pulsanti TIME+ e TIME- e impostare il tempo di cottura desiderato (preimpostato 0:30 h, massimo 1:00 h).
4. Premendo il tasto COLOR è possibile impostare la temperatura di cottura a 100°C(chiaro); 150°C(medio); 200°C (scuro)
5. Premi il pulsante START/PAUSA/STOP per avviare il programma.

Home Made – Programma 15:

premi questo pulsante per aprire il menu del pane fatto in casa. In questo menu è possibile impostare il tempo per ogni processo, ad esempio impastare, lievitare, cuocere. Questo programma è indicato per fare pane fatto in casa.

FUNZIONI SPECIALI

Memoria in caso di interruzione di corrente:

In caso di interruzione di corrente o se la spina di alimentazione è stata staccata, il dispositivo riprende automaticamente dove il funzionamento è stato interrotto una volta ripristinata l'alimentazione e l'interruzione non è durata più di 10 minuti. Il tempo di funzionamento viene così prolungato per la durata dell'interruzione. Se l'interruzione dura più di 10 minuti, il dispositivo non continuerà a funzionare e il display LCD tornerà all'impostazione predefinita. Se l'impasto ha già iniziato ad andare, si prega di smaltire gli ingredienti nella teglia. In caso contrario, semplicemente riavviare il programma.

Protezione da surriscaldamento/malfunzionamento:

In caso di surriscaldamento o malfunzionamento, il dispositivo si spegne automaticamente, viene emesso un segnale acustico continuo come avvertimento.

Nota l'indicatore sul display:

EEO:

Questo indicatore indica che il sensore di temperatura non è collegato. Premere il pulsante START/PAUSA/Stop per interrompere il programma e scollegare la spina. Per favore, contattare il servizio clienti e chiedere di controllare il sensore, ripararlo o regolarlo elettricamente/meccanicamente.

HHH:

Questo indicatore appare quando la temperatura all'interno della teglia è troppo alta. Premi il pulsante START/PAUSA/Stop per interrompere il programma. Scollega la spina, apri il coperchio e lascia raffreddare completamente il dispositivo per 10-20 minuti prima di riavviarlo.

4.3 FUNZIONAMENTO

1. Rimuovere la teglia (5) dall'apparecchio ruotando la teglia in senso antiorario sul manico (6), quindi estrarla dall'apparecchio.
2. Posizionare il gancio per impastare (4) sul perno centrale nella teglia (5).
3. Misurare accuratamente tutti gli ingredienti e inserirli nella teglia (5) nell'ordine indicato nella ricetta. In generale: 1.) tutti gli ingredienti liquidi 2.) Grasso 3.) tutti gli ingredienti secchi e 4.) lievito.

SUGGERIMENTO

Premere con il dito una piccola rientranza nella superficie della farina e inserire il lievito nella rientranza. Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con sale o liquidi.

4. Inserire la teglia (5) nella macchina per il pane e assicurarsi che sia saldamente bloccata ruotandola in senso orario.

SUGGERIMENTO

La teglia (5) deve essere inserita in posizione in modo che l'impasto possa essere ben amalgamato e impastato.

5. Chiudere il coperchio.
6. Inserire la spina nella presa di corrente. Suona un segnale acustico e il display (10) visualizza per impostazione predefinita il programma 1, 750 g e la doratura media.
7. Premi il tasto MENU fino a visualizzare il programma desiderato.
8. Premi il pulsante WEIGHT per selezionare il peso desiderato di 500g, 750g e 1000g. (Per il programma 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 non è possibile selezionare il peso)
9. Premi il pulsante COLOR per scegliere il grado di doratura desiderato della crosta: crosta chiara, media o scura. (Per il programma 8, 9, 10, 11, 12 non è possibile selezionare il grado di doratura)
10. Se lo si desidera, impostare il tempo di ritardo con i tasti TIME+ e TIME-. Premi i pulsanti TIME+ e TIME- per aumentare o ridurre il tempo di ritardo visualizzato sul display LCD. (Per i programmi 4, 8, 9, 10 e 12, 13, 14 non è possibile la funzione di ritardo)

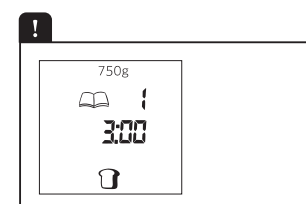
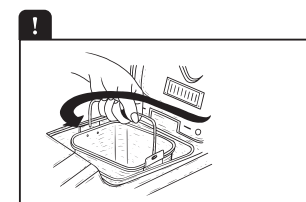
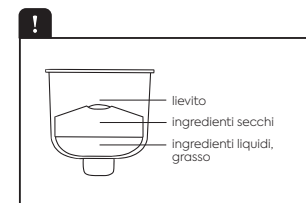
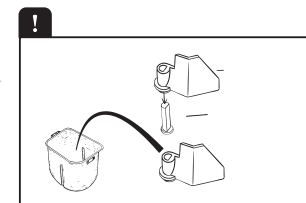
SUGGERIMENTO

Non utilizzare il timer di ritardo se hai utilizzato prodotti lattiero-caseari, uova, ecc. nell'impasto.

11. Premi il pulsante START/PAUSA/STOP per avviare il programma. La macchina per il pane emette un segnale acustico una volta e viene visualizzato il segnale della funzione di mescolatura. Il gancio impastatore (4) inizia così a mescolare gli ingredienti nella teglia (5). Se hai attivato un timer di ritardo, il gancio impastatore (4) non mescola gli ingredienti fino all'avvio del programma.

SUGGERIMENTO

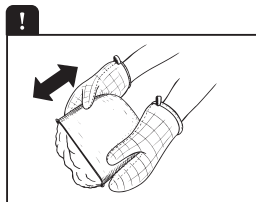
In alcuni programmi (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) è possibile aggiungere altri ingredienti durante il processo di impastatura, che vengono precedentemente inseriti nello scomparto ingredienti (9): se descritto nella ricetta, riempire lo scomparto ingredienti (9) **prima** di avviare il programma.



12. Al termine della preparazione, sul display (10) compare "0:00" e l'apparecchio emette 10 segnali acustici. Ora inizia una fase di mantenimento del calore che durerà 1 ora. Al termine della fase di mantenimento al caldo, il dispositivo emette nuovamente 10 segnali acustici e „:" l'indicazione dell'ora non lampeggia più. Si può interrompere la funzione di mantenimento del calore, premendo il pulsante START/PAUSA/STOP per 3 secondi. Si sentirà un segnale acustico e la funzione viene interrotta. Ora si può aprire delicatamente il coperchio.

⚠ AVVERTENZA

La teglia (5) e le parti toccabili nella camera di cottura diventano molto calde! Per rimuovere la teglia (5), usare una presina o dei guanti da cucina. Pericolo di ustione!



13. Afferrare la maniglia (6) della teglia (5) e ruotarla leggermente in senso antiorario per sbloccare la teglia (5) dal vano cottura. Sollevare la maniglia (6) per rimuovere la teglia (5) dall'apparecchio.
14. Capovolgere la teglia (5) con i guanti da forno (con l'impugnatura della teglia rivolta verso il basso) e far cadere fuori il pane appena pronto. Potrebbe essere necessario scuotere leggermente la teglia (5) per far sì che il pane fuoriesca.
15. Nella parte inferiore del pane si trova il gancio per impastare (4). Sfilarlo dalla pagnotta con l'aiuto del gancio (3).

⚠ ATTENZIONE

Non colpire mai la teglia (5) o il bordo per staccare il pane, questo potrebbe danneggiarla.

SUGGERIMENTO

Durante il funzionamento, è possibile osservare lo stato degli ingredienti attraverso lo spioncino (8). Non aprire il coperchio (7) dell'apparecchio durante le fasi di riposo e di lievitazione. Facendolo può accadere che l'impasto si affloschi e che durante la cottura non lieviti bene.

SUGGERIMENTO

Conservazione del pane fatto in casa

È meglio consumare il pane appena sfornato il prima possibile. Conservare il pane rimasto in un sacchetto di plastica sigillato a temperatura ambiente per un massimo di tre giorni. Se si vuole conservare il pane più a lungo, metterlo in frigorifero in un sacchetto di plastica sigillato per un massimo di 10 giorni o congelarlo.

4.4 RICETTARIO

	Ingredienti	1000 g	750 g	500 g	Istruzioni
Programma 1: Pane standard					
1	Acqua	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olio	4 CC	3 CC	2 CC	
3	Sale	1,5 ct	1 ct	0,5 ct	mettere in un angolo della teglia
4	Zucchero	3 CC	2,5 CC	2 CC	mettere in un angolo della teglia
5	Farina	500 g	400 g	300 g	
6	Lievito secco	0,8 ct	0,8 ct	0,5 ct	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi
50 ml di acqua in meno nel caso di aggiunta di 1 uovo					

Programma 2: Pane francese					
1	Acqua	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Olio	2 CC	1,5 CC	1,25 CC	
3	Sale	2 ct	1,5 ct	1 ct	mettere in un angolo della teglia
4	Zucchero	3 CC	2 CC	1,5 CC	mettere in un angolo della teglia
5	Farina	500 g	400 g	300 g	
6	Lievito secco	0,8 ct	0,8 ct	0,5 ct	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi

Programma 3: Pane integrale					
1	Acqua	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olio	3 CC	2,5 CC	2 CC	
3	Sale	1 ct	1 ct	0,5 ct	mettere in un angolo della teglia
4	Zucchero	6 CC	5 CC	4 CC	mettere in un angolo della teglia
5	Farina	200 g	160 g	120 g	
6	Farina integrale	300 g	240 g	180 g	
7	Lievito secco	2 ct	2 ct	2,5 ct	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi

	Ingredienti	1000 g	750 g	500 g	Istruzioni
Programma 4: Pane veloce					
1	Acqua	320 ml	240 ml	180 ml	Temperatura dell'acqua 40-50°C
2	Olio	4 CC	3 CC	2,5 CC	
3	Sale	1,5 ct	1 ct	0,5 ct	mettere in un angolo della teglia
4	Zucchero	3 CC	2,5 CC	2 CC	mettere in un angolo della teglia
5	Farina	500 g	400 g	300 g	
6	Lievito secco	2,5 ct	2 ct	2 ct	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi

Programma 5: Pane dolce					
1	Acqua	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olio	5 CC	3 CC	2,5 CC	
3	Sale	1 ct	1 ct	0,75 ct	mettere in un angolo della teglia
4	Zucchero	6 CC	5 CC	3 CC	mettere in un angolo della teglia
5	Farina	500 g	400 g	300 g	
6	Latte in polvere	2 CC	1,5 CC	1 CC	
7	Lievito secco	0,8 CC	0,8 CC	0,5 CC	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi

Programma 6: Pane per sandwich					
1	Acqua	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Burro	3 CC	2,5 CC	2,5 CC	
3	Sale	1 ct	1 ct	0,75 ct	mettere in un angolo della teglia
4	Zucchero	3 CC	2,5 CC	2 CC	mettere in un angolo della teglia
5	Farina	500 g	400 g	300 g	
6	Latte in polvere	2 CC	1,5 CC	1 CC	
7	Lievito secco	0,8 ct	0,8 ct	0,5 ct	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi

Programma 7: Pane senza glutine		
1	Acqua calda (circa 45°C)	310 ml
2	Olio	3 CC
3	Sale	1,5 ct
4	Zucchero	3 CC
5	Uova	3 pezzi
6	Aceto	1 CC
7	Mix di farine senza glutine	450 g
8	Pasta di xantano	1 CC
9	Lievito secco	1,5 ct

Programma 8: Mix		
1	Acqua	330 ml
2	Olio	2 CC
3	Sale	1 ct
4	Farina	560 g
5	Lievito secco	1,25 CC

Programma 9: Yogurt				
1	Latte intero	500 ml	Latte intero	800 ml
2	Yogurt naturale	50 ml	Zucchero	40 g
			Starter per yogurt	1 g

Programma 10: Dessert		
1	Uova	2 pezzi
2	Latte	240 ml
3	Riso cotto	300 g
4	Zucchero	200 g
5	Uva secca	200 g

Programma 11: Impasto		
1	Acqua	330 ml
2	Olio	3 CC
3	Sale	1 ct
4	Farina	560 g
5	Lievito secco	0,5 ct

Pane di patate senza glutine	
Acqua calda (circa 45°C)	440 ml
Olio vegetale	1,5 ct
Sale	1,5 ct
Zucchero	1,5 ct
Mix di farine senza glutine	400 g
Patate sbucciate cotte, pressate	230 g
Lievito secco	1,5 ct

Programma 12: Marmellata		
1	Erdbeeren	500 g
2	Zitronensaft	2 CC
3	Gelierzucker 2:1	250 g

Programma 13: Torte			
1	Acqua	30 ct	
2	Uova	3 pezzi	
3	Zucchero	100 g	mettere in un angolo della teglia
4	Olio	2 CC	
5	Farina autolievitante	280 g	
6	Lievito secco	1 ct	versare sulla farina, non far entrare in contatto con liquidi

4.5 ERRORE NELLE RICETTE

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il pane sta lievitando troppo.	Probabilmente hai usato troppo lievito, troppo latte o troppo poco sale. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
Il pane non cresce abbastanza.	Non hai usato o hai usato troppo poco lievito. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
	Hai usato un lievito troppo vecchio o scaduto. Usare solo ingredienti freschi.
	Il liquido aggiunto era troppo caldo. Usare solo liquidi a temperatura ambiente.
	Il lievito è entrato in contatto con gli ingredienti liquidi. Usare solo liquidi a temperatura ambiente. Aggiungere gli ingredienti nell'ordine descritto. Mettere il lievito in un piccolo foro al centro ed evitare il contatto tra il lievito e gli ingredienti liquidi.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il pane non cresce abbastanza.	Hai usato farina sbagliata o vecchia. Usare solo ingredienti freschi. Si può aggiungere 1 cucchiaino di glutine agli ingredienti.
	Hai usato troppi o troppo pochi ingredienti liquidi. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. In caso di elevata umidità, utilizzare circa 1-2 cucchiaini in meno di ingredienti liquidi.
	Hai usato troppo poco zucchero. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
Il pane si affloscia.	La quantità di impasto è troppo grande per la teglia. Si prega di misurare sempre tutti gli ingredienti con precisione. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, è necessario ridurre la quantità di ingredienti liquidi.
	Fermentazione troppo precoce o troppo rapida con acqua troppo calda o camera di cottura troppo calda. A causa del calore, l'impasto lievita più velocemente e si affloscia prima della cottura. Usare solo liquidi a temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente è alta, non utilizzare il timer e utilizzare solo ingredienti freddi per evitare una fermentazione troppo rapida.
	Hai usato troppo poco zucchero o non hai usato il sale. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
	Hai usato troppi liquidi. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, è necessario ridurre la quantità di ingredienti liquidi. In caso di elevata umidità, utilizzare circa 1-2 cucchiaini in meno di ingredienti liquidi.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il pane ha una struttura pesante e grumosa.	Hai usato troppi o troppo pochi ingredienti liquidi. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti. In caso di elevata umidità, utilizzare circa 1-2 cucchiaini in meno di ingredienti liquidi.
	Hai usato troppo poco zucchero o lievito. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
	Hai aggiunto troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti all'impasto. Controlla che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti e, se necessario, regola le quantità.
	Hai usato farina vecchia o non più buona. Usare solo ingredienti freschi.
Il pane risulta non cotto all'interno.	Hai usato troppi o troppo pochi ingredienti liquidi. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti. In caso di elevata umidità, utilizzare circa 1-2 cucchiaini in meno di ingredienti liquidi.
	Nell'ambiente c'è troppa umidità. Usa 1-2 cucchiaini in meno di ingredienti liquidi.
	Hai provato una ricetta con ingredienti umidi (come lo yogurt). Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, è necessario ridurre la quantità di ingredienti liquidi.
Il pane ha una struttura spezzata e grossolana con fori.	Hai usato troppa acqua. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, è necessario ridurre la quantità di ingredienti liquidi. In caso di elevata umidità, utilizzare circa 1-2 cucchiaini in meno di ingredienti liquidi.
	Non hai messo il sale nell'impasto. Controlla che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
	Il tuo pane è esposto a troppa umidità e hai usato acqua troppo calda. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua, è necessario ridurre la quantità di ingredienti liquidi. Se la temperatura ambiente è alta, non utilizzare il timer e utilizzare solo ingredienti freddi.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il pane ha una superficie non cotta.	La quantità di impasto è troppo grande per la teglia. Misura accuratamente tutti gli ingredienti. Diminuisci la quantità fino a un terzo. Non utilizzare quantità superiori a quelle indicate nella ricetta.
	Hai usato troppa farina. Diminuisci la quantità fino a un terzo. Non utilizzare mai quantità superiori a quelle indicate nella ricetta.
	Hai usato troppo lievito o troppo poco sale. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti. Togli il pane dalla macchina subito dopo la cottura e lascialo raffreddare su una griglia. Aspetta almeno 15 minuti prima di tagliare il pane.
	Hai usato troppo zucchero. Si prega di misurare sempre accuratamente tutti gli ingredienti e controllare se tutti gli ingredienti sono stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
Le fette di pane diventano irregolari o si incollano.	Hai aggiunto altri ingredienti dolci all'impasto insieme allo zucchero che hai usato. Controlla che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti. Se necessario, regolare le quantità degli ingredienti.
	Non hai lasciato raffreddare il pane a sufficienza, impedendo al vapore di fuoriuscire. Togli il pane dalla macchina subito dopo la cottura e lascialo raffreddare su una griglia. Aspetta almeno 15 minuti prima di tagliare il pane.
Il pane presenta residui di farina sulla superficie.	La farina non è stata completamente incorporata nei lati durante l'impasto. NON ungere la teglia (5).

4.6 PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollega la spina prima di pulire l'apparecchio. Prima della pulizia, lascia raffreddare completamente l'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE

Non immergere il cavo, la spina o l'involucro in liquidi. Rischio di scossa elettrica!

2. Rimuovi il gancio per impastare (4) dalla teglia (5). Se risulta difficile rimuovere dal pane il gancio per impastare (4), mettere dell'acqua sul fondo della teglia e lasciarla in ammollo per massimo 1 ora. Pulire delicatamente il gancio per impastare (4) con un panno di cotone umido.

3. Rimuovere la teglia (5) ruotandola in senso antiorario e sollevandola dalla maniglia (6). Pulisci la teglia (5) all'interno e all'esterno con un panno umido. Non utilizzare agenti abrasivi o appuntiti, in modo tale da proteggere il rivestimento. La teglia per il pane deve essere completamente asciutta prima di inserirla nell'apparecchio.

SUGGERIMENTO

La teglia (5) e il gancio per impastare (4) non devono essere lavati in lavastoviglie. Utilizzare solo un detersivo delicato e una spugna morbida.

4. Lasciar raffreddare l'apparecchio dopo l'uso. Usare un panno umido per pulire il coperchio (7), la scocca (12), la camera di cottura e l'interno dello spioncino (8). Non usare sostanze abrasive per la pulizia, poiché esse distruggono la lucentezza della superficie.

⚠ ATTENZIONE

Non immergere mai la scocca in acqua per pulirla. Rischio di scossa elettrica! Non smontare mai il coperchio (7) per pulirlo!

5. Prima di riporre la macchina per il pane, assicurarsi che sia completamente raffreddata, pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Formazione di odori o odore di bruciato.	Forse la farina o altri ingredienti sono caduti nella camera di cottura. Fermare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Quindi pulire la farina in eccesso o gli altri ingredienti dalla camera di cottura con un tovagliolo di carta.
Il gancio per impastare non gira.	Controllare se il gancio per impastare (4) o il motorino risulta incollato e, se necessario, pulirlo/allentarlo. Controllare se il gancio per impastare (4) è bloccato da grani o altri ingredienti e rimuoverli.
Gli ingredienti nelle ricette possono essere aumentati o diminuiti a piacimento?	Non è possibile. Se l'impasto nella teglia è poco, il gancio per impastare (4) non può mescolare correttamente gli ingredienti. Se l'impasto è troppo, può fuoriuscire dalla teglia (5) o il pane può fuoriuscire oltre la teglia durante la cottura.
Lo spioncino è appannato o ricoperto di condensa.	Questo può verificarsi con i programmi con una funzione di miscelazione e lievitazione. La condensa di solito scompare durante i programmi di cottura. Pulire lo spioncino (8) solo al termine del programma.
Il gancio per impastare rimane incastrato nel pane.	È molto frequente che il gancio per impastare (4) rimanga dentro la pagnotta. Una volta che la pagnotta si è raffreddata, rimuovere il gancio per impastare (4) con la pinza in dotazione (3).
L'impasto non viene mescolato accuratamente. La farina e altri ingredienti si depositano sui lati della teglia.	Assicurarsi che la teglia (5) sia salda all'apparecchio e che il gancio per impastare (4) sia inserito saldamente sull'asse. Assicurati che gli ingredienti siano stati misurati con precisione e aggiunti nell'ordine corretto.

6. GARANZIA LEGALE

6.1 GARANZIA

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale di 2 anni. I reclami possono essere elaborati solo in relazione alla prova di acquisto. Le parti soggette ad usura escludono un diritto di garanzia in caso di normale usura. La durata dipende dal trattamento e dall'utilizzo dei prodotti ed è quindi variabile.

Il produttore garantisce due anni di garanzia.

Per domande sull'uso o sul funzionamento dei nostri articoli, contatta il nostro servizio clienti: service@koro-shop.it

6.2 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il produttore di questo prodotto è:

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

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



7. SMALTIMENTO

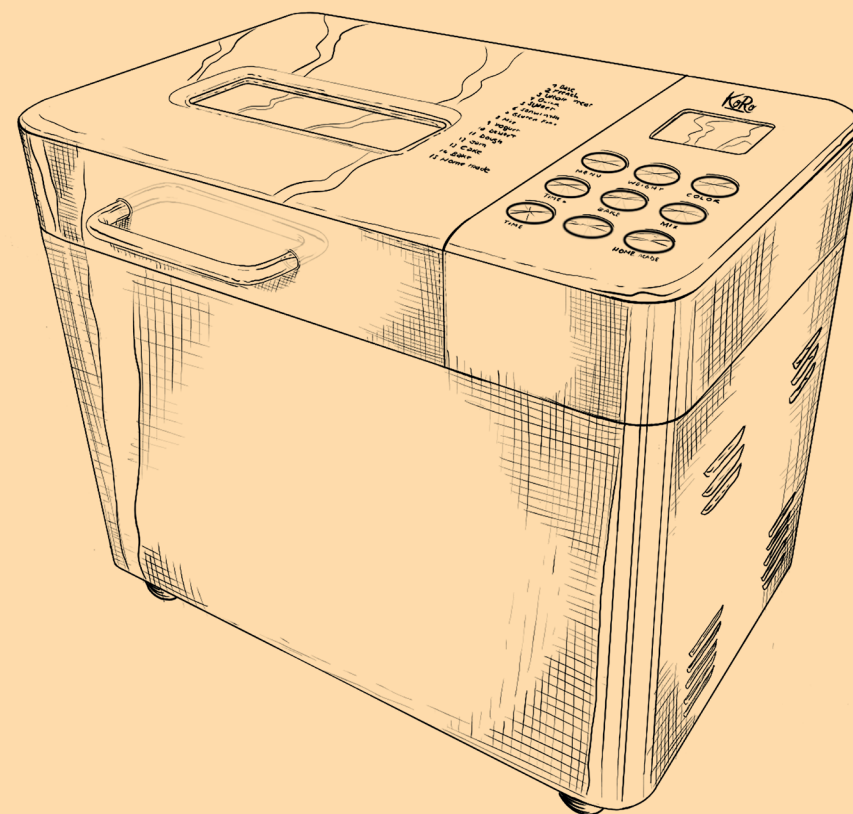
SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RAEE)

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici!



Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/UE e non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Informati sulle normative locali per la raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Seguire le normative locali e non smaltire nei rifiuti domestici. Lo smaltimento conforme delle vecchie apparecchiature protegge l'ambiente e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio dei materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

ES



MÁQUINA PARA HACER PAN DE ACERO INOXIDABLE

BROTM_001

Manual de instrucciones

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción	100
1.1 Descripción del usuario	100
1.2 Explicación de las indicaciones de seguridad	100
1.3 Guardar las instrucciones	100
2. Descripción del producto	101
2.1 Uso previsto	101
2.2 Vista general del producto	101
2.3 Parámetros técnicos	104
3. Seguridad	104
4. Puesta en marcha y funcionamiento	106
4.1 Antes de usarlo por primera vez	106
4.2 Funciones	106
4.3 Uso	109
4.4 Recetas	111
4.5 Errores en la preparación de las recetas	114
4.6 Limpieza y mantenimiento	118
5. Resolución de problemas	119
6. Garantía	120
6.1 Garantía	120
6.2 Declaración de conformidad	120
7. Residuos	120

1. INTRODUCCIÓN

1.1 DESCRIPCIÓN DEL USUARIO

Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia/conocimiento pueden usar el aparato bajo supervisión o una vez hayan recibido instrucciones sobre un uso seguro y hayan comprendido los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento tampoco debe realizarse por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

1.2 EXPLICACIÓN DE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO

“Peligro” indica que hay un peligro con un alto riesgo de muerte o lesiones graves si no se evita.

⚠ ADVERTENCIA

“Advertencia” indica un posible peligro con un riesgo medio de muerte o lesiones graves si no se evita.

⚠ PRECAUCIÓN

“Precaución” indica un posible peligro con un riesgo bajo de muerte o lesiones graves si no se evita.

NOTA

“Nota” indica otros consejos útiles y recomendaciones sobre el uso correcto.

1.3 GUARDAR LAS INSTRUCCIONES

Antes de usar el aparato, lee atentamente las indicaciones de seguridad y el manual de instrucciones. De esta manera, podrás sacar provecho a todas las funciones de forma segura. **Guarda las instrucciones en un lugar seguro y dáselas a cualquier propietario posterior a ti.** Las instrucciones están basadas en las normativas y los reglamentos de la Unión Europea. Respeta las normativas y leyes de cada país cuando estés en el extranjero.

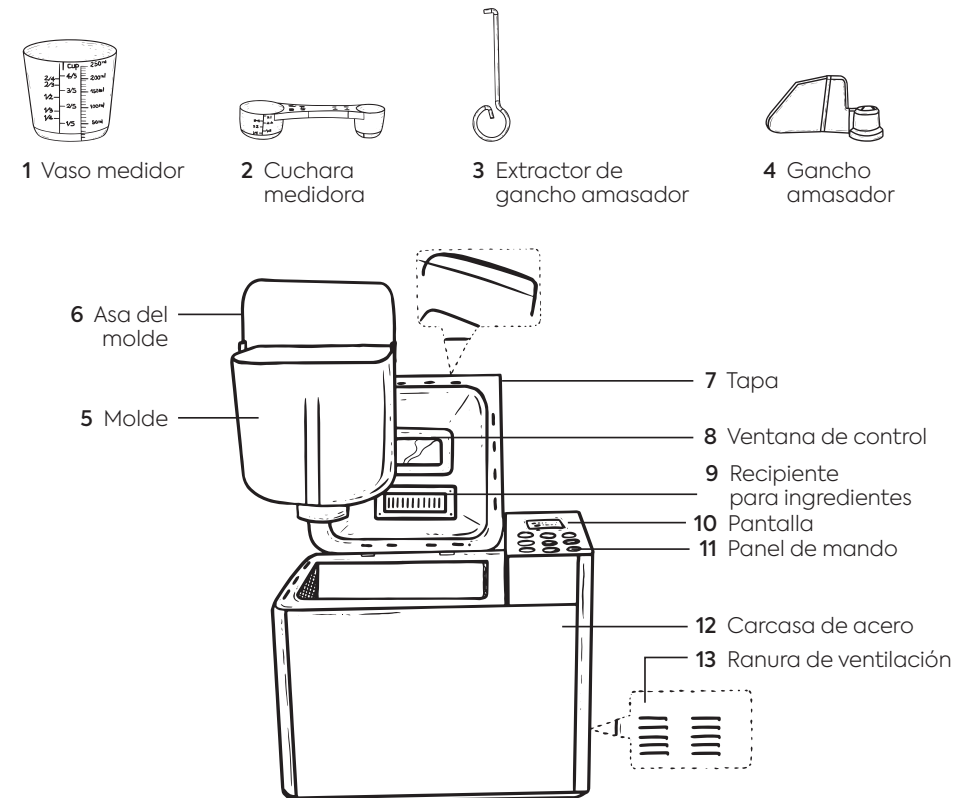
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 USO PREVISTO

Este aparato debe utilizarse solo para la preparación de pan o masas de acuerdo con estas instrucciones. Esta panificadora no está diseñada para su uso en una empresa ni para uso comercial. Utiliza la panificadora exclusivamente para uso privado, cualquier otro uso no está previsto. Además, la panificadora no debe utilizarse fuera de lugares cerrados ni en climas tropicales. Nunca utilices la panificadora para secar alimentos u otros objetos.

Emplea el aparato como se describe en este manual. Cualquier otro uso es inadecuado y puede causar daños materiales o incluso personales. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto.














2.2 VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



PROGRAMMAS

1 Básico	Programa básico para preparar casi todo tipo de pan (p.ej. pan blanco y de centeno y trigo).
2 Pan francés	Preparación de panes livianos con harina fina, poco azúcar y grasa. Por lo general, el pan resultante es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Este programa no es apto para preparar recetas que se preparan con mantequilla, margarina o leche.
3 Pan integral	Preparación de panes con un alto contenido de trigo, centeno, avena, etc.
4 Rápido	Preparación de pan integral de manera rápida.
5 Pan dulce	Preparación de pan dulce, p. ej. brioche.
6 Sándwich	Preparación de pan para sándwich.
7 Pan sin gluten	Programa desarrollado especialmente para preparar pan sin gluten.
8 Mix	Programa para preparar masas que no necesitan fermentar (p. ej. pasta).
9 Yogur	Preparación de yogur con leche entera.
10 Postre	Preparación de postres (ver recetas).
11 Masa	Programa solo para amasar, sin hornear.
12 Mermelada	Programa para preparar confituras a partir de fruta fresca y mermeladas.
13 Pasteles	Preparación de pasteles de masa de bizcocho.
14 Horneado	Programa para volver a hornear panes muy ligeros o que no se han horneado por completo.
15 Pan casero	Ajuste individual de las fases del programa para alimentos sin gluten.

PANEL DE MANDO

	Temporizador (Comienza después)
	La función de mezcla está encendida.
	Función de amasado
	Función de subida
	Grado de tueste: poco tostado/medio/muy tostado
	La función de horneado ha terminado
	Mantener el calor
	Hornear
500g 750g 1000g	Peso
	Mecanismo de bloqueo de la panificadora
1 2 3	Fases
	Precalentar
 	Selección de programa
	Tiempo

Tras recibir el producto, comprueba que todos los componentes están completos y en perfecto estado. En caso de que falte alguna pieza o esté dañada, ponte en contacto con el fabricante.

Si el aparato está dañado, debe ser reparado o sustituido por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada. Las malas reparaciones pueden ser un gran riesgo para el comprador.

2.3 PARÁMETROS TÉCNICOS

Nombre del artículo:	BROTM_001
Voltaje:	220-240V, 50Hz
Potencia:	600 W (elemento calefactor: 500 W, motor: 100 W)
Dimensiones:	35 × 22,5 × 29 cm

3. SEGURIDAD

PELIGRO

- Conecta el aparato a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectarla rápidamente en caso de avería.
- Conecta el aparato únicamente si el voltaje es el mismo que el especificado en este manual.
- No uses el aparato si está visiblemente dañado o si el cable o el enchufe están defectuosos.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona cualificada.
- No abras la carcasa, deja la reparación en manos de especialistas. Ponte en contacto con un taller especializado. Se pierde la garantía en caso de reparaciones realizadas independientemente, conexiones incorrectas o funcionamiento inadecuado.
- Las reparaciones solo se pueden llevar a cabo si se utilizan piezas que corresponden a los datos originales. El aparato lleva piezas eléctricas y mecánicas esenciales para evitar posibles accidentes.
- No guardes el aparato en lugares donde pueda caer en la bañera o el fregadero.
- Nunca cojas un aparato eléctrico que haya caído al agua. En este caso, desenchufa el aparato inmediatamente.
- No sumerjas el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
¡Hay riesgo de descarga eléctrica!
- No toques el enchufe con las manos mojadas.
- Desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- No uses una vaporeta para limpiar.
- Utiliza el aparato solo en espacios interiores secos. Nunca lo pongas en marcha en espacios húmedos o bajo la lluvia.
- No acerques demasiado tu cara a la ventana de control ya que esta se podría quemar y podrías lesionarte. Coge el hervidor solo por el asa (5). ¡Peligro de quemaduras!

ADVERTENCIA

- No instales el aparato cerca de objetos inflamables como cortinas.
- No dejes que el cable cuelgue de la mesa o encimera ni toque superficies calientes, como encimeras, hornos, etc.
- Mantén el aparato, el cable y el enchufe lejos del fuego o superficies calientes.
- No coloques el cable en contacto con componentes calientes.
- No cubras el aparato con trapos o similares.
- Ten muchísimo cuidado si vas a mover el aparato y este tiene aceite u otros líquidos calientes.
- Nunca prendas la panificadora sin haber puesto los ingredientes de manera correcta dentro del molde.
- Nunca golpees la parte superior o el borde del molde para sacar el pan, ya que se podría dañar.
- Nunca cierres las ranuras de ventilación de la carcasa. Asegúrate de que haya suficiente circulación de aire y no pongas ningún objeto en ellas.
- Tampoco cubras las ranuras de ventilación del aparato con mantas, cortinas, periódicos, etc.

PRECAUCIÓN

- No expongas el aparato a altas temperaturas (calefacción, etc.) ni a condiciones meteorológicas (lluvia, etc.)
- Usa el aparato solo sobre superficies planas, estables y robustas.
- Para la limpieza, no sumerjas el aparato, el cable ni el conector en agua, no los metas en el lavavajillas ni utilices una vaporeta.
- No uses productos de limpieza con disolventes corrosivos o abrasivos (por ejemplo, spray para horno o barbacoa). Pueden dañar la superficie.
- Seca bien todas las piezas después de limpiarlas.
- No coloques el aparato debajo de armarios de cocina o similares. El vapor que desprende la máquina podría dañarlos.
- No coloques objetos pesados sobre el aparato.
- El aparato no debe funcionar con un temporizador externo.

4. PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

4.1 ANTES DEL PRIMER USO

1. Retira todo el embalaje del aparato.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpia el molde (5) y el gancho amasador (4), así como el vaso medidor (1) y la cuchara medidora (2), tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
3. Coloca el aparato de forma que se pueda conectar fácilmente a la red eléctrica.
4. Configura la panificadora en el modo de horneado (programa 14) y ponla en funcionamiento durante unos 10 minutos vacía. A continuación, deja que se enfríe, desmonta las piezas y vuelve a limpiarlas.

NOTA

Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que percibas un ligero olor, sin embargo, desaparecerá con el uso prolongado.

4.2 FUNCIONES

Botón “START/PAUSE/STOP”:

Pulsa el botón para iniciar el proceso de preparación. La pantalla (10) mostrará el tiempo de funcionamiento restante (hh:mm).

Si deseas interrumpir el proceso de preparación, pulsa brevemente el mismo botón y el tiempo en la pantalla parpadeará. Para continuar, pulsa de nuevo el botón.

Si deseas detener el proceso de preparación antes de que transcurra el tiempo programado, pulsa el botón durante más de 2 segundos. Una señal acústica sonará y la operación se interrumpirá.

Recipiente para ingredientes:

En algunos programas (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) es posible añadir otros ingredientes durante el proceso de amasado. Estos se deben colocar en el recipiente para ingredientes (9). Si la receta lo indica, agrega los ingredientes en el recipiente para ingredientes. Una vez que el programa llegue a la fase en que se deben añadir los ingredientes, el aparato abrirá el recipiente de manera automática. Para sacar el recipiente, pulsa los botones negros pequeños a cada lado y tira hacia arriba.

- No satures el recipiente.
- Asegúrate siempre de que los ingredientes tengan el tamaño adecuado: no deben ser demasiado pequeños porque pueden caer por las ranuras de ventilación; tampoco deben ser muy grandes para que quepan por la abertura.
- Nunca viertas líquidos en el recipiente para ingredientes.
- Asegúrate de que los ingredientes pegajosos (por ejemplo, las cerezas) no se apelmacen. Si es necesario, espolvorea esos ingredientes primero con un poco de harina.
- Si utilizas ingredientes húmedos (como aceitunas), sécalos previamente con un paño de cocina.

Para introducir el recipiente para ingredientes, asegúrate de que la flecha apunta hacia abajo.

Temporizador:

Si deseas posponer el tiempo de preparación, presiona el botón “TIME+”.

Grado de tueste:

El nivel de tueste predeterminado es “medio”. Para cambiar el grado de tueste, presiona el botón “COLOR” hasta que en la pantalla aparezca el grado que deseas.

Cantidad:

El valor predeterminado es 750 g. Para cambiar la cantidad de masa/tamaño del pan, presiona el botón “WEIGHT” hasta que en la pantalla aparezca la cantidad que deseas.

Mantener caliente:

Después del horneado comienza la fase de mantención del calor por 1 hora. Luego de esto, el aparato dará una señal acústica 10 veces. Si deseas parar la función de mantención del calor antes, presiona el botón “STOP/PAUSE/STOP” durante un segundo. Escucharás una señal acústica y la función de mantención del calor se detendrá.

Programas:

El aparato cuenta con 15 programas desarrollados para preparaciones específicas. Estos difieren en la duración de cada fase. Presiona el botón “MENU” para elegir el programa que deseas.

Información adicional sobre algunos programas

Yogur (programa 9):

Antes de preparar yogur, debes asegurarte de que el molde está completamente limpio y no haya restos de pan u otros alimentos. Utiliza agua muy caliente para limpiarlo, sécalo bien y finalmente deja que se enfríe.

Para hacer yogur, no es necesario utilizar el gancho amasador. Los ingredientes (leche entera y cultivo iniciador de yogur) deben mezclarse ligera y uniformemente con una cuchara de madera o similar antes de iniciar el programa.

Mermelada (programa 12):

Ten en cuenta que al cocinar la mermelada se forma ácido. Como resultado, el pan horneado en el mismo molde puede no desprenderse fácilmente. Limpia bien el molde después de hacer la mermelada.

Horneado (programa 14):

Con este programa se puede hornear masa de pan previamente preparada.

1. Pon la masa de pan preparada en el molde, no los ingredientes. Asegúrate de que la masa se distribuye uniformemente en el molde.
2. Selecciona el programa 14.
3. Pulsa los botones "TIME+" y "TIME-" para ajustar el tiempo de horneado que deseas (el tiempo predeterminado es de 0:30 h, máximo 1:00 h).
4. Al presionar el botón "COLOR" puedes ajustar la temperatura de cocción: 100°C (poco tostado); 150°C (medio); 200°C (muy tostado).
5. Pulsa el botón "START/PAUSE/STOP" para iniciar el programa.

Pan casero (programa 15):

Presiona este botón para abrir el menú de pan casero. En este menú puedes configurar el tiempo para cada proceso, p. ej. para el amasado, la fermentación y el horneado.

FUNCIONES ESPECIALES

Memoria en caso de apagón:

En caso de corte del suministro eléctrico o de desenchufe de la toma de corriente, el aparato reanuda su funcionamiento de manera automática y desde el punto en que se interrumpió en cuanto se restablece el suministro eléctrico, siempre y cuando la interrupción no haya durado más de 10 minutos. El tiempo de funcionamiento se prolongará en relación con la duración de la interrupción.

Si la interrupción dura más de 10 minutos, el aparato dejará de funcionar y la pantalla LCD volverá a la configuración predeterminada. Si la masa ya ha empezado a subir, desecha los ingredientes del molde. Si no es así, basta con reiniciar el programa.

Protección contra sobrecalentamiento / mal funcionamiento:

En caso de sobrecalentamiento o avería, el aparato se apagará automáticamente y sonará una señal acústica continua a modo de advertencia.

En la pantalla podrán aparecer los siguientes códigos:

EEO:

Este código indica que el sensor de temperatura no está conectado. Pulsa el botón "START/PAUSE/STOP" para detener el programa y desenchufa el aparato.

Ponte en contacto con el servicio de atención al cliente para que revisen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente el sensor.

HHH:

Este código aparece cuando la temperatura dentro del recipiente es demasiado alta. Pulsa el botón "START/PAUSE/STOP" para detener el programa. Desenchufa el aparato, abre la tapa y deja que se enfríe completamente durante 10-20 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.

4.3 USO

1. Retira el molde (5) del aparato girando el asa (6) en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tira de ella.
2. Coloca el gancho amasador (4) en la clavija central del molde (5).
3. Mide exactamente todos los ingredientes y ponlos en el molde (5) en el orden indicado en la receta.
Por regla general, el orden de los ingredientes es el siguiente:
1) Todos los ingredientes líquidos, 2) la grasa, 3) todos los ingredientes secos, 4) la levadura.

NOTA

Haz una pequeña hendidura en la superficie de la harina con el dedo y añade la levadura en ese lugar. Asegúrate de que la levadura no entre en contacto con la sal o los ingredientes líquidos.

4. Introduce el molde (5) en la panificadora y asegúrate de que quede bien encajado girándolo en el sentido de las agujas del reloj.


NOTA

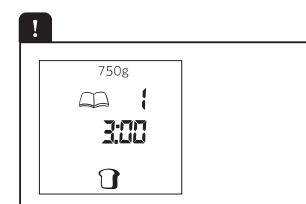
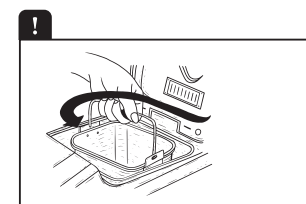
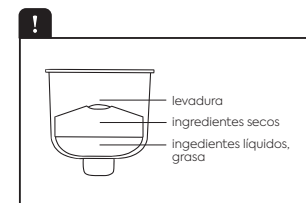
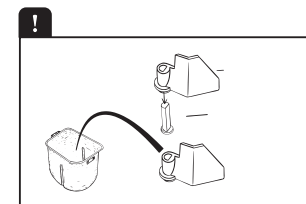
El molde (5) debe encajar correctamente para que la masa pueda mezclarse y amasarse bien.

5. Cierra la tapa (7).
6. Enchufa el aparato; una señal acústica sonará y la pantalla (10) mostrará por defecto el programa 1, 750 g y tueste medio.
7. Pulsa el botón "MENU" hasta que aparezca el programa que deseas.
8. Pulsa el botón "WEIGHT" para seleccionar el peso deseado (500 g, 750g y 1000 g). (No es posible seleccionar el peso en los programas 8, 9, 1015).
9. Pulsa el botón "COLOR" para seleccionar el grado de tueste de tu pan: poco tostado/medio/muy tostado. (No es posible seleccionar el grado de tueste en los programas 8,9,10,11, 12).
10. Si deseas, utiliza los botones "TIME+" y "TIME-" para ajustar el tiempo de retardo. Pulsa los botones "TIME+" y "TIME-" para aumentar o disminuir el tiempo de retardo mostrado en la pantalla. (Esta función no está disponible para los programas 4, 8 a 10 y 12 a 14).

NOTA

No utilices el temporizador de retardo si utilizas productos lácteos, huevos, etc. en la masa.

11. Pulse una vez el botón "START/PAUSE/STOP" para iniciar el programa. La panificadora emitirá un pitido y se mostrará el símbolo de la función de mezcla. 
El gancho amasador (4) comenzará a mezclar los ingredientes en el molde (5). Si has activado un temporizador de retardo, el gancho amasador (4) mezclará los ingredientes solo cuando se inicie el programa.



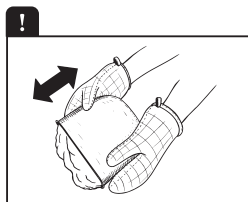
NOTA

En algunos programas (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10), se pueden añadir ingredientes adicionales durante el proceso de amasado, que se añaden previamente en el recipiente para ingredientes (9): si está descrito en la receta, llena el recipiente para ingredientes (9) **antes** de iniciar el programa.

12. Cuando la preparación haya finalizado, aparecerá „0:00“ en la pantalla (10) y el aparato emitirá 10 pitidos. Luego, comenzará una fase de mantenimiento del calor de 1 hora. Cuando finalice la fase de mantenimiento del calor, el aparato emitirá de nuevo 10 pitidos y „j“ dejará de parpadear. También puedes cancelar la función de mantenimiento del calor pulsando el botón “START/PAUSE/STOP” durante 3 segundos. Oirás un pitido y la función se detendrá. Ahora puedes abrir la tapa con cuidado.

⚠ ADVERTENCIA

El molde (5) y las piezas que se pueden tocar en la cámara de cocción estarán muy calientes, por tanto, utiliza guantes o algo para proteger tus manos cuando saques el molde (5). Ten mucho cuidado ya que te podrías quemar.



13. Sujeta el asa (6) del molde (5) y gírala ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj para soltar el recipiente (5) de la cámara de cocción. Levanta el asa (6) para retirar el molde (5) del aparato.
14. Da la vuelta al molde (5) utilizando guantes de cocina (con el asa del molde hacia abajo) y saca el pan terminado. Es posible que debas sacudir ligeramente el molde (5) para sacar el pan.
15. El gancho amasador (4) se encontrará en la parte inferior del pan. Sácalo con ayuda del extractor (3).

⚠ PRECAUCIÓN

Por ningún motivo debes golpear el molde (5) o su borde para soltar el pan, ya que podrías dañarlo.

NOTA

Durante el funcionamiento, puedes observar el estado de los ingredientes a través de la ventana de control (8). No abras nunca la tapa (7) del aparato durante las fases de reposo y subida, ya que esto puede hacer que la masa se desmorone y se afloje durante el horneado.

NOTA

Conservar pan casero

Lo mejor es consumir el pan recién horneado lo antes posible. Guarda el pan sobrante en una bolsa de plástico cerrada y a temperatura ambiente durante un máximo de tres días. Si deseas conservar el pan durante más tiempo, mételo en la nevera en una bolsa de plástico cerrada durante un máximo de 10 días o congélalo.

4.4 RECETAS

	Ingredientes	1000 g	750 g	500 g	Instrucciones
Programa 1: Básico					
1	Agua	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Aceite	4 cdas	3 cdas	2 cdas	
3	Sal	1,5 cdtas	1 cda	0,5 cda	Añadir en una esquina
4	Azúcar	3 cdas	2,5 cdas	2 cdas	Añadir en una esquina
5	Harina	500 g	400 g	300 g	
6	Levadura seca	0,8 cda	0,8 cda	0,5 cda	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.
Si se agrega 1 huevo, añadir 50 ml menos de agua.					

Programa 2: Pan francés					
1	Agua	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Aceite	2 cdas	1,5 cdas	1,25 cdas	
3	Sal	2 cdtas	1,5 cda	1 cda	Añadir en una esquina
4	Azúcar	3 cdas	2 cdas	1,5 cdas	Añadir en una esquina
5	Harina	500 g	400 g	300 g	
6	Levadura seca	0,8 cda	0,8 cda	0,5 cda	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.

Programa 3: Pan integral					
1	Agua	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Aceite	3 cdas	2,5 cdas	2 cdas	
3	Sal	1 cda	1 cda	0,5 cda	Añadir en una esquina
4	Azúcar	6 cdas	5 cdas	4 cdas	Añadir en una esquina
5	Harina	200 g	160 g	120 g	
6	Harina integral	300 g	240 g	180 g	
7	Levadura seca	2 cdtas	2 cdtas	2,5 cdtas	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.

	Ingredientes	1000 g	750 g	500 g	Instrucciones
Programa 4: Rápido					
1	Agua	320 ml	240 ml	180 ml	Temperatura del agua: 40-50°C
2	Aceite	4 cdas	3 cdas	2,5 cdas	
3	Sal	1,5 cdtas	1 cda	0,5 cda	Añadir en una esquina
4	Azúcar	3 cdas	2,5 cdas	2 cdas	Añadir en una esquina
5	Harina	500 g	400 g	300 g	
6	Levadura seca	2,5 cdtas	2 cdtas	2 cdtas	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.

Programa 5: Pan dulce					
1	Agua	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Aceite	5 cdas	3 cdas	2,5 cdas	
3	Sal	1 cda	1 cda	0,75 cda	Añadir en una esquina
4	Azúcar	6 cdas	5 cdas	3 cdas	Añadir en una esquina
5	Harina	500 g	400 g	300 g	
6	Leche en polvo	2 cdas	1,5 cdas	1 cda	
7	Levadura seca	0,8 cdas	0,8 cdas	0,5 cdas	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.

Programa 6: Sándwich					
1	Agua	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Butter	3 cdas	2,5 cdas	2,5 cdas	
3	Sal	1 cda	1 cda	0,75 cda	Añadir en una esquina
4	Azúcar	3 cdas	2,5 cdas	2 cdas	Añadir en una esquina
5	Harina	500 g	400 g	300 g	
6	Leche en polvo	2 cdas	1,5 cdas	1 cda	
7	Levadura seca	0,8 cda	0,8 cda	0,5 cda	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.

Programa 7: Pan sin gluten		
1	Agua caliente (aprox. 45°C)	310 ml
2	Aceite	3 cdas
3	Sal	1,5 cdtas
4	Azúcar	3 cdas
5	Huevos	3
6	Vinagre	1 cda
7	Preparado para pan sin gluten	450 g
8	Pasta de goma xantana	1 cda
9	Levadura seca	1,5 cdtas

Programa 8: Mix		
1	Agua	330 ml
2	Aceite	2 cdas
3	Sal	1 cda
4	Harina	560 g
5	Levadura seca	1,25 cdas

Programa 9: Yogur				
1	Leche entera	500 ml	Leche entera	800 ml
2	Yogur natural	50 ml	Azúcar	40 g
			Cultivo iniciador de yogur	1 g

Programa 10: Postre		
1	Huevos	2
2	Leche	240 ml
3	Arroz cocido	300 g
4	Azúcar	200 g
5	Uvas pasas	200 g

Pan de patata sin gluten		
	Agua caliente (aprox. 45°C)	440 ml
	Aceite vegetal	1,5 cdtas
	Sal	1,5 cdtas
	Azúcar	1,5 cdtas
	Preparado para pan sin gluten	400 g
	Patatas peladas, cocidas y molidas	230 g
	Levadura seca	1,5 cdtas

Programa 11: Masa		
	Agua	330 ml
	Aceite	3 cdas
	Salz	1 cda
	Mehl	560 g
	Levadura seca	0,5 cda

Programa 12: Mermelada		
1	Fresas	500 g
2	Zumo de limón	2 cdas
3	Azúcar gelatinizante 2:1	250 g

Programa 13: Pastel			
1	Agua	30 ml	
2	Huevos	3	
3	Azúcar	100 g	Añadir en una esquina
4	Aceite	2 cdas	
5	Harina leudante	280 g	
6	Levadura seca	1 cda	Añadir sobre la harina. La levadura no debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos.

4.5 ERRORES EN LA PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El pan sube demasiado.	Probablemente has utilizado demasiada levadura, demasiada leche o poca sal. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y comprueba si los has añadido todos. Si es necesario, ajusta las cantidades de ingredientes.
El pan no sube lo suficiente.	Tal vez no has utilizado levadura o no la suficiente. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y comprueba si se los has añadido todos. Si es necesario, ajusta las cantidades de ingredientes.
	Has utilizado levadura demasiado vieja o caducada. Recuerda utilizar solo ingredientes frescos.
	El líquido añadido estaba demasiado caliente. Utiliza solo ingredientes a temperatura ambiente.
	La levadura ha entrado en contacto con un ingrediente líquido. Recuerda utilizar ingredientes solo a temperatura ambiente. Añade los ingredientes en el orden indicado. Haz una hendidura en la harina e integra la levadura en ella; evita que la levadura entre en contacto con los ingredientes líquidos.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El pan no sube lo suficiente.	Has utilizado una harina vieja o un tipo de harina incorrecto. Utiliza solo ingredientes frescos. Puedes añadir, de manera adicional, 1 cucharada de gluten de trigo a los ingredientes.
	Has utilizado mucho o muy poco líquido. Recuerda siempre medir los ingredientes con exactitud y asegúrate de que los has añadido todos. Si la humedad del aire es alta, utiliza aproximadamente 1 o 2 cucharadas menos de líquido.
	Has utilizado muy poco azúcar. Recuerda siempre medir los ingredientes con exactitud y asegúrate de que los has añadido todos. Si es necesario, ajusta las cantidades de ingredientes.
El pan se desmorona.	Has utilizado mucha cantidad de ingredientes. Recuerda siempre medir los ingredientes con exactitud. Si utilizas ingredientes que contienen agua, debes reducir la cantidad de líquido.
	Fermentación anticipada o muy rápida debido a agua o cámara de cocción muy caliente. El calor hace que la masa suba más rápidamente y vuelva a bajar antes de hornearse. Utiliza solo líquidos a temperatura ambiente. Si la temperatura ambiente es alta, no utilices el temporizador y usa sólo ingredientes fríos para evitar que la masa fermente demasiado rápido.
	No has utilizado sal o has usado muy poco azúcar. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y comprueba que los has añadido todos. Si es necesario, también ajusta la cantidad de ingredientes.
	Has utilizado demasiado líquido. Si utilizas ingredientes que contienen agua, deberás reducir la cantidad de líquido. Si la humedad es alta, utiliza 1 o 2 cucharadas menos de líquido.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El pan tiene una estructura pesada y grumosa.	Has utilizado demasiada harina o muy poco líquido. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y asegúrate de que los has añadido todos. Si es necesario, también puedes ajustar las cantidades de ingredientes. Si la humedad es alta, utiliza aprox. 1 o 2 cucharadas menos de líquido.
	Ha utilizado muy poca levadura o azúcar. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y asegúrate de que los has añadido todos. Si es necesario, ajusta las cantidades de ingredientes.
	Has añadido demasiada fruta, harina integral u otros ingredientes a la masa. Asegúrate de que has añadido todos los ingredientes y ajusta las cantidades si es necesario.
	Ha utilizado harina vieja o en mal estado. Utiliza solo ingredientes frescos.
El pan no se ha cocido por completo en el centro.	Ha utilizado demasiado o muy poco líquido. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y asegúrate de añadirlos todos. Si es necesario, también puedes ajustar las cantidades de ingredientes. Si la humedad del aire es alta, utiliza 1 o 2 cucharadas menos de líquido.
	Hay demasiada humedad en el ambiente. Utiliza aprox. 1 o 2 cucharadas menos de líquido.
	Has preparado una receta con ingredientes húmedos (por ejemplo, yogur). Si utilizas ingredientes que contienen agua, deberás reducir la cantidad de líquido.
El pan tiene una textura gruesa y con agujeros.	Has utilizado demasiada agua. Si utilizas ingredientes que contienen agua, deberás reducir la cantidad de líquido. Si la humedad del aire es alta, utiliza 1 o 2 cucharadas menos de líquido.
	No has añadido sal. Asegúrate de que has añadido todos los ingredientes. Si es necesario, también ajusta las cantidades de ingredientes.
	Tu pan ha sido expuesto a demasiada humedad y has utilizado agua demasiado caliente. Si utilizas ingredientes que contienen agua, deberás reducir la cantidad de líquido. Si la temperatura ambiente es alta, no utilices temporizador y usa solo ingredientes fríos.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La superficie del pan tiene una textura parecida a la de las setas; no se ha cocido por completo.	Has utilizado mucha cantidad de ingredientes. Mide exactamente todos los ingredientes. Reduce la cantidad en $\frac{1}{3}$. No utilices más de las cantidades indicadas en la receta.
	Has utilizado demasiada harina. Reduce la cantidad hasta en $\frac{1}{3}$. No utilices más de las cantidades indicadas en la receta.
	Has utilizado demasiada levadura o muy poca sal. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y asegúrate de añadirlos todos. Si es necesario, también puedes ajustar las cantidades de ingredientes. Saca el pan de la máquina inmediatamente después de hornearlo y déjalo enfriar sobre una rejilla. Espera al menos 15 minutos antes de cortar el pan.
	Has utilizado demasiado azúcar. Mide siempre todos los ingredientes con exactitud y asegúrate de añadirlos todos. Si es necesario, ajusta las cantidades de ingredientes.
Las rebanadas de pan se vuelven irregulares o se pegan.	Has añadido ingredientes dulces a la masa además del azúcar. Asegúrate de añadir todos los ingredientes. Si es necesario también puedes ajustar las cantidades de ingredientes.
	No has dejado enfriar el pan lo suficiente, lo que ha impedido que salga el vapor. Saca el pan de la máquina inmediatamente después de hornearlo y déjalo enfriar sobre una rejilla. Espera al menos 15 minutos antes de cortar el pan.
El pan tiene restos de harina en la superficie.	La harina no se incorpora completamente por los lados durante el amasado. NO engrases el molde (5).

4.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfalo de la red eléctrica y deja que se enfríe completamente.

⚠ PRECAUCIÓN

No sumerjas el cable, el enchufe ni la carcasa en líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!

2. Retira el gancho amasador (4) del molde (5). Si el gancho amasador (4) resulta difícil de retirar del pan, pon agua en el fondo del molde y déjalo en remojo durante 1 hora como máximo. Limpia cuidadosamente el gancho amasador (4) con un paño de algodón húmedo.

3. Saca el molde (5) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, levántalo por el asa (6). Limpia el interior y el exterior del molde (5) con un paño húmedo. No utilices productos cortantes o abrasivos para proteger el revestimiento. El molde debe estar completamente seco antes de volver a utilizarlo.

NOTA

El molde (5) y el gancho amasador (4) no deben lavarse en el lavavajillas. Utiliza únicamente un detergente suave y una esponja blanda.

4. Deja que el aparato se enfríe después de utilizarlo. Limpia con un paño húmedo la tapa (7), la carcasa (12), la cámara de cocción y el interior de la ventana de control (8). No utilices limpiadores abrasivos para limpiar el aparato, ya que estos podrían dañarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca sumerjas la carcasa en agua para limpiarla. ¡Peligro de descarga eléctrica! Nunca desmontes la tapa (7) para limpiarla.

5. Antes de guardar la panificadora, asegúrate de que se ha enfriado completamente, está limpia y seca y la tapa está cerrada.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Olores u olor a quemado.	Es posible que se haya filtrado harina u otros ingredientes en la cámara de cocción. Detén la panificadora y deja enfriar completamente. A continuación, limpia el exceso de harina u otros ingredientes de la cámara de cocción con una toalla de papel.
El gancho amasador no gira.	Comprueba si el gancho amasador (4) o el accionamiento están atascados y aflójalos si es necesario. Comprueba si el gancho amasador (4) está bloqueado por granos u otros ingredientes y retíralos.
¿Se pueden preparar más o menos porciones de las recetas?	Esto no es posible. Si hay muy poca masa en el molde, el gancho amasador (4) no podrá mezclar los ingredientes correctamente. Si hay demasiada masa, el molde (5) puede rebosar o el pan puede sobresalir del molde durante la cocción.
La ventana de control está empañada o cubierta de agua condensada.	Esto puede ocurrir en programas con función de mezcla y subida, sin embargo, la condensación suele desaparecer durante los programas de cocción. Limpia la ventana (8) solo una vez finalizado el programa.
El gancho amasador sale con el pan.	No es raro que el gancho amasador (4) se salga y quede dentro del pan. Una vez que el pan se haya enfriado, retira el gancho amasador (4) con el extractor (3) suministrado.
La masa no está bien mezclada. La harina y los demás ingredientes se depositan en las paredes del molde.	Asegúrate de que el molde (5) esté firmemente colocado en el aparato y el gancho amasador (4), en el eje. Asegúrate de que los ingredientes se han medido con precisión y se han añadido en el orden correcto.

6. GARANTÍA

6.1 GARANTÍA

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Las reclamaciones solo se pueden tramitar junto con el comprobante de compra. Las piezas de desgaste no están incluidas en la garantía cuando han sufrido un desgaste normal. Su durabilidad depende del mantenimiento y el uso del producto y, por tanto, varía.

El fabricante ofrece una garantía de 2 años.

Si tienes alguna pregunta sobre el funcionamiento, ponte en contacto con nuestro servicio al cliente: service@koro-shop.es

6.2 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante de este producto es:

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlín, Alemania

Este producto cumple con las siguientes normativas europeas:

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



7. RESIDUOS

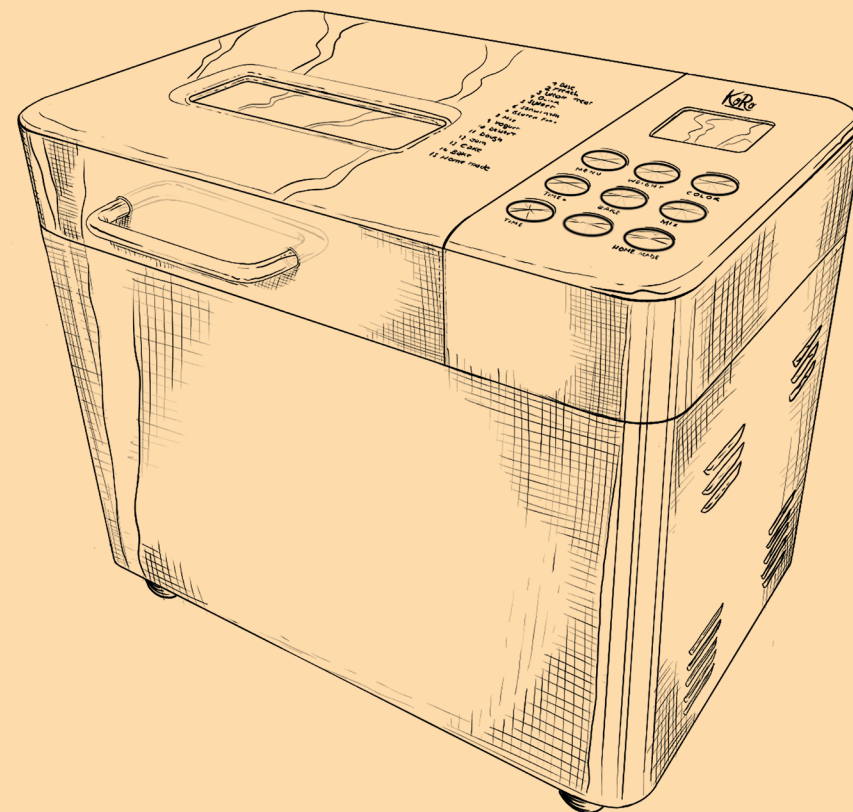
RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Los electrodomésticos no deben tirarse con la basura doméstica



Se aplica la Directiva Europea 2012/19/UE a este producto y no debe desecharse junto con la basura doméstica normal. Infórmate sobre la normativa local de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Sigue la normativa y no tires los desechos electrónicos con la basura doméstica. Deshacerse de los desechos electrónicos según la normativa protege el medioambiente y la salud de los seres humanos de las posibles consecuencias negativas. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas.

GR



ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ

BROT M_001

εγχειρίδιο χρήσης

Πίνακας περιεχομένων

1. Εισαγωγή	124
1.1 Βασικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	124
1.2 Επεξήγηση των οδηγιών ασφαλείας	124
1.3 Τήρηση των οδηγιών	124
2. Περιγραφή προϊόντος	125
2.1 Προβλεπόμενη χρήση	125
2.2 Επισκόπηση για το σύστημα	125
2.3 Τεχνικά στοιχεία	128
3. Οδηγίες ασφαλείας	128
4. Έναρξη λειτουργίας και Χρήση	130
4.1 Πριν από την πρώτη χρήση	130
4.2 Λειτουργία	130
4.3 Χρήση	133
4.4 Συνταγές	135
4.5 Λανθασμένη συνταγή/ Σφάλμα συνταγής	138
4.6 Καθαρισμός και συντήρηση	142
5. Αντιμετώπιση προβλημάτων	143
6. Εγγύηση	144
6.1 Εγγύηση	144
6.2 Δήλωση συμμόρφωσης	144
7. Διάθεση	144

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται.

1.2 ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

⚠ Κίνδυνος

Ο “κίνδυνος” υποδηλώνει άμεσο κίνδυνος με υψηλό βαθμό επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

⚠ Προειδοποίηση

Η ένδειξη “Προειδοποίηση” υποδηλώνει έναν δυνητικό κίνδυνος με μέτριο βαθμό επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

⚠ Προσοχή

Η ένδειξη “Προσοχή” υποδεικνύει έναν δυνητικό κίνδυνος με χαμηλό βαθμό επικινδυνότητας, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.

Σημείωση

Η ένδειξη “Σημείωση” παραπέμπει σε περαιτέρω χρήσιμες συμβουλές και οδηγίες για τη σωστή χρήση του προϊόντος.

1.3 ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες ασφαλείας και το εγχειρίδιο χρήσης. Μόνο τότε θα είστε σε θέση να χρησιμοποιήσετε όλες τις λειτουργίες με ασφάλεια και αξιοπιστία. **Φυλάξτε τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος και παραδώστε τις σε κάθε επόμενο ιδιοκτήτη.** Οι οδηγίες χρήσης βασίζονται στα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Τηρείτε τις οδηγίες και τους νόμους της εκάστοτε χώρας όταν βρίσκεστε στο εξωτερικό.

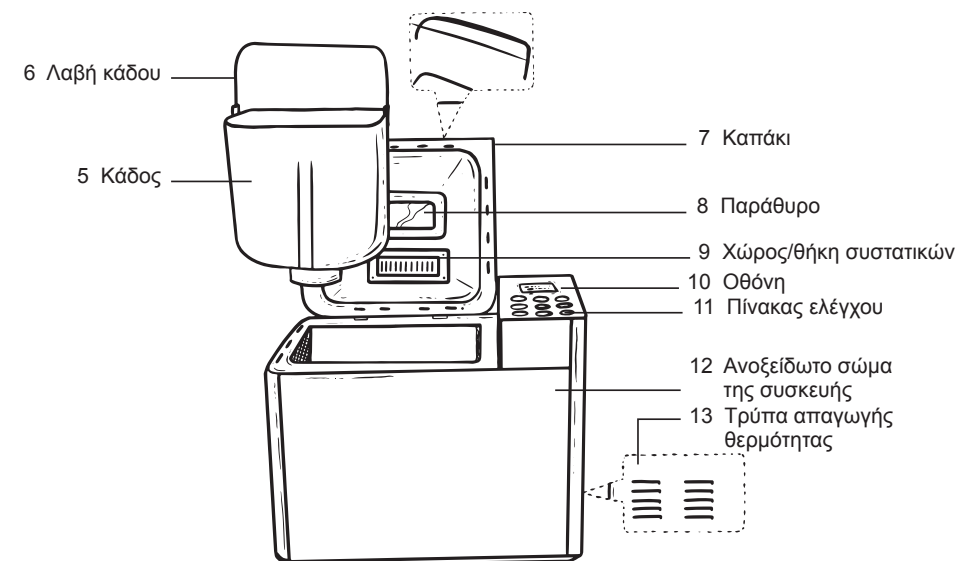
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την παρασκευή ψωμιού ή ζύμης σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Αυτός ο αρτοποιασκευαστής δεν προορίζεται για χρήση σε επιχείρηση ή για εμπορική χρήση. Χρησιμοποιήστε τον αρτοποιασκευαστή αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση, οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται. Επιπλέον, ο αρτοποιασκευαστής δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εκτός κλειστών χώρων ή σε τροπικά κλίματα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή για να αφαιρέσετε την υγρασία από τρόφιμα ή άλλα αντικείμενα (λυοφιλοποίηση/ αποξήρανση).

Δεν είναι κατάλληλη για εξωτερική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές ή ακόμη και σε τραυματισμούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από μη προβλεπόμενη χρήση.













2.2 ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1 Κανονικό ψωμί	Βασικό πρόγραμμα για όλα σχεδόν τα ψωμιά, όπως λευκό και ανάμεικτο ψωμί.
2 Γαλλικό ψωμί	Για ελαφριά ψωμιά με λεπτό αλεύρι, λίγη ζάχαρη και λίπος. Το ψωμί είναι συνήθως αφράτο και έχει τραγανή κρούστα. Δεν ενδείκνυται για συνταγές ψησίματος που απαιτούν βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.
3 Ψωμί ολικής άλεσης	Για ψωμιά με υψηλή περιεκτικότητα σε σιτάρι, σίκαλη, βρώμη κ.λπ.
4 Γρήγορο ψωμί	Για τη γρήγορη παρασκευή ψωμιού ολικής άλεσης.
5 Γλυκό ψωμί	Για την παρασκευή γλυκού ψωμιού, π.χ. brioche.
6 Ψωμί για σάντουιτς	Για την προετοιμασία ψωμιού σάντουιτς.
7 Ψωμί χωρίς γλουτένη	Ειδικά σχεδιασμένο πρόγραμμα για ψωμί χωρίς γλουτένη.
8 Mix	Πρόγραμμα ανάμειξης για την παρασκευή ζύμης που δε χρειάζεται να φουσκώσει (π.χ. ζυμαρικά).
9 Γιαούρτι	Για την παρασκευή γιαουρτιού από πλήρες γάλα.
10 Επιδόρπια	Για την παρασκευή επιδορπίων (βλ. συνταγές).
11 Ζύμη	Μόνο για ζύμμα ζύμης, χωρίς λειτουργία ψησίματος.
12 Μαρμελάδα	Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για την παρασκευή γλυκών εδεσμάτων από φρέσκα φρούτα και για την παρασκευή μαρμελάδας.
13 Κέικ	Για την παρασκευή κέικ (παντεσπάνι, ζύμη με μπέικιν πάουντερ).
14 Ψήσιμο	Για εκ νέου ψήσιμο ψωμιού όταν μια φρατζόλα είναι πολύ ελαφριά ή δεν έχει ψηθεί καλά.
15 Σπιτικό ψωμί	Ατομική ρύθμιση των φάσεων του προγράμματος για τρόφιμα χωρίς γλουτένη.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

	Χρονοδιακόπτης (έναρξη αργότερα)
	Η λειτουργία ανακατέματος είναι ενεργοποιημένη
	Λειτουργία ζύμωσης
	Λειτουργία φουσκώματος της ζύμης
	Χρώμα εξωτερικού του ψωμιού: ελαφρύ/μέτριο/σκούρο
	Η λειτουργία ψησίματος ψωμιού τελείωσε
	Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας
	Λειτουργία ψησίματος
500g 750g 1000g	Προδιαγραφές βάρους
	Μηχανισμός ασφάλισης αρτοποιιαστική
1 2 3	Φάσεις
	Προθέρμανση
 28	Επιλογή προγράμματος
	Χρόνος

Αφού παραλάβετε το προϊόν, ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη και άθικτα. Σε περίπτωση ελλειπούς ή προβληματικής παράδοσης, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή.

Εάν αυτή η μονάδα υποστεί βλάβη, πρέπει να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί από την κεντρική υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση. Μια ανεπαρκής επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.

2.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα προϊόντος:	BROTM_001
Παροχή ενέργειας	220-240V, 50Hz
Κατανάλωση ισχύος:	600 W (θερμαντήρας: 500 W, μοτέρ: 100 W)
Διαστάσεις:	35 × 22,5 × 29 cm

3. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

⚠ Κίνδυνος

- Συνδέστε τη μονάδα μόνο σε εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να την αποσυνδέσετε γρήγορα από το δίκτυο σε περίπτωση βλάβης.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο εάν η τάση δικτύου της πρίζας σας αντιστοιχεί στις προδιαγραφές που αναγράφονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία εάν έχει εμφανή ζημιά ή εάν το καλώδιο δικτύου ή το φως είναι ελαττωματικό.
- Εάν το καλώδιο δικτύου της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή από άτομο με αντίστοιχη εξειδίκευση.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα, αλλά αφήστε την επισκευή σε ειδικούς. Επικοινωνήστε με ένα εξειδικευμένο συνεργείο για το σκοπό αυτό. Η υποχρέωση και οι αξιώσεις εγγύησης αποκλείονται σε περίπτωση επισκευών που πραγματοποιούνται από τον χρήστη, ακατάλληλης σύνδεσης ή λανθασμένης λειτουργίας.
- Σε περίπτωση επισκευών χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά που αντιστοιχούν στα αρχικά στοιχεία της μονάδας. Αυτή η μονάδα περιέχει ηλεκτρικά και μηχανικά μέρη που είναι απαραίτητα για την προστασία από πηγές κινδύνου.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να πέσει σε μπανιέρα ή νεροχύτη.
- Ποτέ μην πιάνετε την ηλεκτρική συσκευή αν έχει πέσει στο νερό. Σε μια τέτοια περίπτωση, αποσυνδέστε αμέσως το φως από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε την ίδια τη συσκευή, το καλώδιο δικτύου ή το φως σε νερό ή άλλα υγρά. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Ποτέ μην αγγίζετε το καλώδιο δικτύου και το φως με βρεγμένα χέρια.
- Βγάζετε πάντα το φως από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους. Ποτέ μην την λειτουργείτε σε υγρούς χώρους ή στη βροχή.
- Μην φέρνετε τα μάτια ή το πρόσωπό σας πολύ κοντά στο παράθυρο (8), καθώς υπάρχει πιθανότητα να σπάσει. Κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ Προειδοποίηση

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως κουρτίνες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπέζιου ή ενός πάγκου εργασίας και μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες, όπως εστίες, φούρνους κ.λπ.
- Κρατήστε τη συσκευή, το φως και το καλώδιο δικτύου μακριά από φλόγες και καυτές επιφάνειες.
- Μην φέρνετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε επαφή με καυτά μέρη.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή, π.χ. με υφάσματα, πετσέτες ή παρόμοια.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια συσκευή με καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς να βεβαιωθείτε ότι τα υλικά έχουν τοποθετηθεί σωστά στο κάδο.
- Ποτέ μη χτυπάτε το πάνω μέρος ή το χείλος του κάδου για να τον αφαιρέσετε. Η τακτική αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο κάδο.
- Μην μπλοκάρτε την τρύπα απαγωγής θερμότητας που βρίσκεται στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία/ανακύκλωση του αέρα και μην τοποθετείτε αντικείμενα στους αεραγωγούς.
- Ταυτόχρονα, συνιστάται, να μην καλύπτετε την τρύπα απαγωγής θερμότητας της συσκευής με κουβέρτες, κουρτίνες, εφημερίδες και λοιπά αντικείμενα.

⚠ Προσοχή

- Μην εκθέτετε ποτέ τη συσκευή σε υψηλές θερμοκρασίες (θέρμανση κ.λπ.) ή καιρικές συνθήκες (βροχή κ.λπ.).
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν ακουμπά σε επίπεδη, σταθερή και μη ευαίσθητη επιφάνεια.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή, το βύσμα της συσκευής ή το καλώδιο δικτύου σε νερό για καθαρισμό, μην τη βάζετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων και μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για καθαρισμό. Διαφορετικά, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά μέσα (π.χ. σπρέι φούρνου ή γκριλ) ή σκεύη καθαρισμού (π.χ. σφουγγάρια κατσαρόλας ή παρόμοια). Αυτά μπορούν να ξύσουν την επιφάνεια.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη μετά τον καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια κουζίνας ή επιφάνειες κουζίνας. Ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να τα διαβρώσει.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη.

4. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

4.1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες από τη συσκευή.
2. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε το κάδο (5) και τον ζυμωτήρα(4), καθώς και το δοχείο μέτρησης (1) και το κουταλάκι δοσομέτρησης (2), όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο „Καθαρισμός και συντήρηση“.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ώστε το καλώδιο ρεύματος να είναι ελεύθερα προσβάσιμο.
4. Βάλτε τον αρτοπαρασκευαστή στη λειτουργία ψησίματος (πρόγραμμα 14) και αφήστε τον ενεργοποιημένο να λειτουργήσει για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε τον να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα μέρη που αφαιρέσατε.

Σημείωση

Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, ενδέχεται να υπάρχει μια ελαφριά οσμή. Η οσμή αυτή εξαφανίζεται με παρατεταμένη χρήση.

4.2 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Κουμπί Start/Pause/Stop:

Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει η διαδικασία προετοιμασίας. Στην οθόνη (10) εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας (hh:mm).

Εάν θέλετε να διακόψετε τη διαδικασία προετοιμασίας για σύντομο χρονικό διάστημα, πατήστε ελάχιστα και ελαφριά το κουμπί. Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει. Για να συνεχίσετε, πατήστε ξανά το κουμπί.

Εάν θέλετε να σταματήσετε τη διαδικασία προετοιμασίας πριν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, πατήστε το κουμπί για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία διακόπεται.

Χώρος/θήκη συστατικών

Σε ορισμένα προγράμματα (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10), κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης μπορούν να προστεθούν πρόσθετα συστατικά, τα οποία πρέπει να γεμίζονται προηγουμένως στη θήκη συστατικών (9). Εάν περιγράφεται στη συνταγή, γεμίστε το χώρο αυτό. Όταν το πρόγραμμα φτάσει στο στάδιο όπου προστίθενται τα υλικά, η συσκευή ανοίγει αυτόματα τη θήκη. Για να αφαιρέσετε τη θήκη, πατήστε τα μικρά μαύρα κουμπιά και από τις δύο πλευρές και τραβήξτε την προς τα πάνω.

- Μην ξεπερνάτε το όριο πλήρωσης της θήκης!
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι τα συστατικά έχουν το σωστό μέγεθος: Να μην είναι πολύ μικρά ώστε να πέφτουν μέσα από τους αεραγωγούς όταν είναι κλειστή η θήκη και να μην είναι πολύ μεγάλα ώστε να μη χωράνε στο άνοιγμα όταν η θήκη ανοίγει αυτόματα.
- Ποτέ μη ρίχνετε υγρά στη θήκη συστατικών!
- Βεβαιωθείτε ότι τα κολλώδη συστατικά (π.χ. κεράσια) δε θα συσσωματωθούν μεταξύ τους. Πασπαλίστε τα πρώτα με λίγο αλεύρι αν χρειάζεται.
- Στεγνώστε τα υγρά υλικά (π.χ. ελιές) με μια πετσέτα κουζίνας εκ των προτέρων.

Κατά την τοποθέτηση της θήκης συστατικών, βεβαιωθείτε ότι το βέλος δείχνει προς τα κάτω.

Χρονοδιακόπτης:

Αν θέλετε να αναβάλλετε το χρόνο λειτουργίας, δηλαδή να αναβάλλετε τη λειτουργία προετοιμασίας για αργότερα, πατήστε το κουμπί „TIME+“.

Χρώμα εξωτερικού του ψωμιού:

Το προκαθορισμένο επίπεδο ροδίσματος είναι „μεσαίο“. Για να αλλάξετε το επίπεδο ροδίσματος, πιέστε το κουμπί „COLOR“ μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος.

Ποσότητα:

Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 750 γρ.. Για να αλλάξετε την ποσότητα ζύμης/μεγέθους ψωμιού, πιέστε το κουμπί „WEIGHT“ μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή ποσότητα.

Διατήρηση θερμοκρασίας:

Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, ξεκινάει η φάση διατήρησης θερμοκρασίας διάρκειας 1 ώρας. Στο τέλος της περιόδου διατήρησης της θερμοκρασίας, η συσκευή ηχεί ξανά 10 φορές. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη φάση διατήρησης της θερμοκρασίας νωρίτερα, πατήστε το κουμπί START/PAUSE/STOP για ένα δευτερόλεπτο. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία keep-warm τερματίζεται.

Προγράμματα:

Η συσκευή διαθέτει 15 προεπιλογές σχεδιασμένες για συγκεκριμένους τύπους προετοιμασίας. Διαφέρουν ως προς τη διάρκεια κάθε φάσης. Πατήστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.

Για ορισμένα προγράμματα απαιτούνται πρόσθετες πληροφορίες.

Γιαούρτι - Πρόγραμμα 9:

Όταν φτιάχνετε γιαούρτι, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος έχει καθαριστεί καλά και ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα ψωμιού ή άλλων τροφίμων στο σκεύος. Χρησιμοποιήστε άφθονο ζεστό νερό, στεγνώστε καλά το κάδο και αφήστε τον να κρυώσει.

Όταν φτιάχνετε γιαούρτι, δεν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε τον ζυμωτήρα. Τα συστατικά (πλήρες γάλα και γιαούρτι) πρέπει να αναμιχθούν ελαφρά και ομοιόμορφα με ξύλινη κουτάλα ή παρόμοιο εργαλείο πριν από την έναρξη του προγράμματος.

Μαρμελάδα - Πρόγραμμα 12:

Λάβετε υπόψη ότι σχηματίζεται οξύ όταν φτιάχνετε τη μαρμελάδα. Ως αποτέλεσμα, το ψωμί που ψήνεται στο ίδιο καλούπι μπορεί να μη βγαίνει εύκολα από το κάδο. Καθαρίστε καλά τον κάδο μετά την παρασκευή της μαρμελάδας.

Ψήσιμο - Πρόγραμμα 14:

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε ήδη προετοιμασμένη ζύμη ψωμιού.

1. Βάλτε την έτοιμη ζύμη ψωμιού στο κάδο, όχι τα υλικά. Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη είναι ομοιόμορφα κατανομημένη στο κάδο.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα 14.
3. Πατήστε τα κουμπιά TIME+ και TIME- για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (προεπιλογή 0:30 h, μέγιστο 1:00 h).
4. Πατήστε το κουμπί COLOR για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος: 100°C (ελαφρύ), 150°C (μεσαίο), 200°C (σκούρο).
5. Πατήστε το κουμπί START/PAUSE/STOP για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

Σπιτικό ψωμί - Πρόγραμμα 15:

Πατήστε αυτό το κουμπί για να ανοίξετε το μενού για το σπιτικό ψωμί. Σε αυτό το μενού μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο για κάθε διαδικασία, π.χ. ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για σπιτικό ψωμί.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

“Μνήμη” σε περίπτωση διακοπής ρεύματος:

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ή απόσυρσης του φις από το δίκτυο, η μονάδα επανέρχεται αυτόματα στο σημείο που διακόπηκε η λειτουργία μόλις αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος και η διακοπή δεν έχει διαρκέσει περισσότερο από 10 λεπτά. Αυτό παρατείνει το χρόνο λειτουργίας κατά τη διάρκεια της διακοπής.

Εάν η διακοπή διαρκέσει περισσότερο από 10 λεπτά, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί και η οθόνη LCD θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ρύθμιση. Εάν η ζύμη έχει ήδη αρχίσει να φουσκώνει, απορρίψτε τα υλικά που βρίσκονται μέσα στο κάδο. Εάν αυτό δε συμβαίνει, μπορείτε απλώς να επανεκκινήσετε το πρόγραμμα.

Προστασία από υπερθέρμανση / δυσλειτουργία:

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ή δυσλειτουργίας, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα και ακούγεται ένας συνεχής ήχος ως προειδοποίηση.

Παρατηρήστε την ένδειξη στην οθόνη:

EE0:

Αυτή η ένδειξη υποδεικνύει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένος. Πατήστε το κουμπί START/PAUSE/STOP για να σταματήσετε το πρόγραμμα και αποσυνδέστε το φις από το ρεύμα.

Επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε τον έλεγχο, την επισκευή ή την ηλεκτρική/μηχανική ρύθμιση του αισθητήρα.

HHH:

Αυτή η ένδειξη εμφανίζεται όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του κάδου είναι πολύ υψηλή. Πατήστε το κουμπί START/PAUSE/STOP για να σταματήσετε το πρόγραμμα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς για 10-20 λεπτά πριν την εκκινήσετε ξανά.

4.3 ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε το κάδο (5) από το μηχάνημα, περιστρέφοντας τη λαβή (6) αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, τραβήξτε τον κάδο εκτός της μηχανής.
2. Τοποθετήστε τον ζυμωτήρα (4) στην κεντρική πάσσαλο του κάδου (5).
3. Μετρήστε με ακρίβεια όλα τα υλικά και βάλτε τα στο κάδο (5) με τη σειρά που αναγράφονται στη συνταγή. Σε γενικές γραμμές:

- 1) όλα τα υγρά συστατικά, 2) λίπος, 3) όλα τα ξηρά συστατικά και 4) μαγιά.

Σημείωση

Φτιάξτε μια μικρή λακουβίτσα στην επιφάνεια του αλευριού με το δάχτυλό σας και προσθέστε τη μαγιά σε αυτή. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με αλάτι ή υγρά.

4. Τοποθετήστε το κάδο (5) στον αρτοποιασκευαστή και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει καλά στη θέση του, περιστρέφοντας τον δεξιόστροφα.

Σημείωση

Ο κάδος (5) πρέπει να ασφαλίσει στη θέση του, ώστε να μπορεί να αναμειχθεί και να ζυμωθεί καλά η ζύμη.

5. Κλείστε το καπάκι (7).
6. Τοποθετήστε το φις δικτύου στην πρίζα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη (10) εμφανίζεται από προεπιλογή το πρόγραμμα 1, 750 γρ. και μέτριο επίπεδο ροδίσματος της κρούστας.
7. Πατήστε το κουμπί MENU μέχρι να εμφανιστεί το πρόγραμμα που επιθυμείτε.
8. Πατήστε το κουμπί WEIGHT για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος 500 γρ., 750 γρ. και 1000 γρ. (Για τα προγράμματα 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 δεν είναι δυνατή η επιλογή βάρους).
9. Πατήστε το κουμπί COLOR για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος της κρούστας: ανοιχτή, μεσαία ή σκούρα κρούστα. (Για τα προγράμματα 8, 9, 10, 11, 12, δεν είναι δυνατή η επιλογή επιπέδου ροδίσματος).
10. Εάν επιθυμείτε, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά TIME+ και TIME- για να ρυθμίσετε το χρόνο αναμονής. Πατήστε τα κουμπιά TIME+ και TIME- για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο αναμονής που εμφανίζεται στην οθόνη LCD. (Δεν είναι δυνατή η λειτουργία αναμονής για τα προγράμματα 4, 8, 9, 10 και 12, 13, 14).

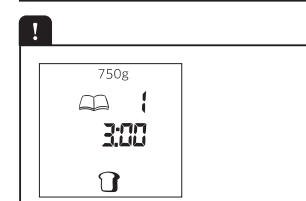
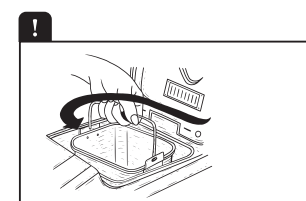
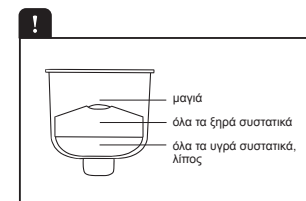
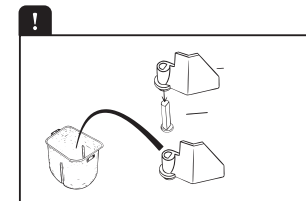
Σημείωση

Μη χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη αναμονής εάν έχετε χρησιμοποιήσει γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά κ.λπ. στη ζύμη.

11. Πατήστε το κουμπί START/PAUSE/STOP μία φορά για να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Ο αρτοποιασκευαστής εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη λειτουργίας ανακατέματος. Ο ζυμωτήρας (4) αρχίζει να αναμειγνύει τα υλικά στο κάδο (5). Εάν έχετε ενεργοποιήσει χρονοδιακόπτη αναμονής, ο ζυμωτήρας αναμειγνύει τα υλικά μόνο όταν ξεκινήσει το πρόγραμμα.

Σημείωση

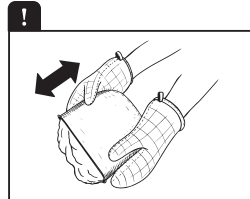
Σε ορισμένα προγράμματα (1 έως 6,9,10), κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης μπορούν να προστεθούν πρόσθετα συστατικά, τα οποία γεμίζονται προηγουμένως στη θήκη συστατικών (9). Εάν περιγράφεται στη συνταγή, γεμίστε τη θήκη συστατικών (9) πριν από την έναρξη του προγράμματος.



12. Στο τέλος της προετοιμασίας, στην οθόνη (10) εμφανίζεται η ένδειξη „0:00“ και η συσκευή εκπέμπει 10 ηχητικά σήματα. Αρχίζει έπειτα μια περίοδος 1ας ώρας διατήρησης της θερμοκρασίας. Στο τέλος της περιόδου διατήρησης θερμοκρασίας, η συσκευή εκπέμπει ξανά 10 ηχητικά σήματα και το „:“ της ώρας δεν αναβοσβήνει πλέον. Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας πατώντας το κουμπί START/PAUSE/STOP για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και η λειτουργία θα σταματήσει. Τώρα μπορείτε να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι.

⚠ Προειδοποίηση

Ο κάδος (5) και τα μέρη (π.χ. λαβή κάδου) που ακουμπάνε στο κάδο θερμαίνονται σημαντικά! Χρησιμοποιήστε γάντι φούρνου ή γάντια κουζίνας για να αφαιρέσετε το κάδο (5). Κίνδυνος εγκαυμάτων!



13. Πιάστε τη λαβή (6) του κάδου (5) και στρέψτε την ελαφρά αριστερόστροφα για να “ξεκλειδώσετε” το κάδο (5) από το θάλαμο ψησίματος. Σηκώστε τη λαβή (6) προς τα πάνω για να αφαιρέσετε το κάδο (5) από τη συσκευή.
14. Αναποδογυρίστε τον κάδο (5) με γάντια φούρνου (με τη λαβή της φόρμας προς τα κάτω) και γυρίστε το φρεσκοψημένο ψωμί. Ίσως, χρειαστεί να κουνήσετε ελαφρά τον κάδο (5) για να βγει το ψωμί από τη φόρμα.
15. Ο ζυμωτήρας (4) βρίσκεται στην κάτω πλευρά του ψωμιού. Αφαιρέστε το από τη φρατζόλα με τη βοήθεια του γάντζου (3).

⚠ Προσοχή

Μην χτυπάτε το κάδο (5) ή το χέιλος του για να απελευθερώσετε το ψωμί, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο κάδο.

Σημείωση

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να παρατηρείτε την πορεία μέσω του παραθύρου προβολής (8). Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι (7) της συσκευής κατά τη διάρκεια των φάσεων ξεκούρασης και φουσκώματος της ζύμης. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το ξεφούσκωμα αυτής και να πέσει κατά το ψήσιμο.

Σημείωση

Αποθήκευση σπιτικού ψωμιού

Το φρεσκοψημένο ψωμί είναι καλύτερο όταν καταναλώνεται το συντομότερο δυνατό. Αποθηκεύστε το ψωμί που περίσσεψε σε σφραγισμένη πλαστική σακούλα σε θερμοκρασία δωματίου για έως και τρεις ημέρες. Αν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί περισσότερο, βάλτε το σε μια σφραγισμένη πλαστική σακούλα στο ψυγείο για 10 ημέρες ή καταψύξτε το.

4.4 ΣΥΝΤΑΓΕΣ

	Συστατικά	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.	οδηγίες
Πρόγραμμα 1: Κανονικό ψωμί					
1	Νερό	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Λάδι	4 κ.σ.	3 κ.σ.	2 κ.σ.	
3	Αλάτι	1,5 κ.γ.	1 κ.γ.	0,5 κ.γ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Ζάχαρη	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	2 κ.σ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
5	Αλεύρι	500 γρ.	400 γρ.	300 γρ.	
6	Ξηρή μαγιά	0,8 κ.γ.	0,8 κ.γ.	0,5 κ.γ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

Σημείωση: 50 ml λιγότερο νερό όταν προσθέτετε 1 αυγό

Πρόγραμμα 2: Γαλλικό ψωμί					
1	Νερό	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Λάδι	2 κ.σ.	1,5 κ.σ.	1,25 κ.σ.	
3	Αλάτι	2 κ.γ.	1,5 κ.γ.	1 κ.γ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Ζάχαρη	3 κ.σ.	2 κ.σ.	1,5 κ.σ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
5	Αλεύρι	500 γρ.	400 γρ.	300 γρ.	
6	Ξηρή μαγιά	0,8 κ.γ.	0,8 κ.γ.	0,5 κ.γ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

Πρόγραμμα 3: Ψωμί ολικής άλεσης					
1	Νερό	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Λάδι	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	2 κ.σ.	
3	Αλάτι	1 κ.γ.	1 κ.γ.	0,5 κ.γ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Ζάχαρη	6 κ.σ.	5 κ.σ.	4 κ.σ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
5	Αλεύρι	200 γρ.	160 γρ.	120 γρ.	
6	Αλεύρι ολικής άλεσης	300 γρ.	240 γρ.	180 γρ.	
7	Ξηρή μαγιά	2 κ.γ.	2 κ.γ.	2,5 κ.γ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

	Συστατικά	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.	οδηγίες
Πρόγραμμα 4: Γρήγορο ψωμί					
1	Νερό	320 ml	240 ml	180 ml	Ζεστό νερό (περίπου 45°C)
2	Λάδι	4 κ.σ.	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	
3	Αλάτι	1,5 κ.γ.	1 κ.γ.	0,5 κ.γ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Ζάχαρη	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	2 κ.σ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
5	Αλεύρι	500 γρ.	400 γρ.	300 γρ.	
6	Ξηρή μαγιά	2,5 κ.γ.	2 κ.γ.	2 κ.γ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

Πρόγραμμα 5: Γλυκό ψωμί					
1	Νερό	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Λάδι	5 κ.σ.	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	
3	Αλάτι	1 κ.γ.	1 κ.γ.	0,75 κ.γ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Ζάχαρη	6 κ.σ.	5 κ.σ.	3 κ.σ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
5	Αλεύρι	500 γρ.	400 γρ.	300 γρ.	
6	Σκόνη γάλακτος	2 κ.σ.	1,5 κ.σ.	1 κ.σ.	
7	Ξηρή μαγιά	0,8 κ.σ.	0,8 κ.σ.	0,5 κ.σ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

Πρόγραμμα 6: Ψωμί για σάντουιτς					
1	Νερό	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Λάδι	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	2,5 κ.σ.	
3	Αλάτι	1 κ.γ.	1 κ.γ.	0,75 κ.γ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Ζάχαρη	3 κ.σ.	2,5 κ.σ.	2 κ.σ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
5	Αλεύρι	500 γρ.	400 γρ.	300 γρ.	
6	Σκόνη γάλακτος	2 κ.σ.	1,5 κ.σ.	1 κ.σ.	
7	Ξηρή μαγιά	0,8 κ.γ.	0,8 κ.γ.	0,5 κ.γ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

Πρόγραμμα 7: Ψωμί χωρίς γλουτένη		
1	Ζεστό νερό (περίπου 45°C)	310 ml
2	Λάδι	3 κ.σ.
3	Αλάτι	1,5 κ.γ.
4	Ζάχαρη	3 κ.σ.
5	Αυγό	3 αυγά
6	Ξύδι	1 κ.σ.
7	Αλεύρι χωρίς γλουτένη	450 γρ.
8	Σκόνη ξανθάνης	1 κ.σ.
9	Ξηρή μαγιά	1,5 κ.γ.

Πρόγραμμα 8: Mix		
1	Νερό	330 ml
2	Αλάτι	2 κ.σ.
3	Λάδι	1 κ.γ.
4	Λευκό αλεύρι	560 γρ.
5	Νωπή μαγιά	1,25 κ.σ.

Πρόγραμμα 9: Γιαούρτι				
1	Πλήρες γάλα	500 ml	Πλήρες γάλα	800 ml
2	Φυσικό γιαούρτι	50 ml	Ζάχαρη	40 γρ.
			Προζύμι γιαουρτιού/ μαγιά	1 γρ.

Πρόγραμμα 10: Επιδόρπια		
1	Αυγό	2 αυγά
2	Γάλα	240 ml
3	Μαγειρεμένο ρύζι	300 γρ.
4	Ζάχαρη	200 γρ.
5	Σταφίδες	200 γρ.

Πρόγραμμα 11: Ζύμη		
1	Νερό	330 ml
2	Λάδι	3 κ.σ.
3	Αλάτι	1 κ.γ.
4	Αλεύρι	560 γρ.
5	Ξηρή μαγιά	0,5 κ.γ.

Ψωμί χωρίς γλουτένη με πατάτα	
Ζεστό νερό (περίπου 45°C)	440 ml
Φυτικό έλαιο	1,5 κ.γ.
Ζάχαρη	1,5 κ.γ.
Αλάτι	1,5 κ.γ.
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	400 γρ.
Μαγειρεμένες, ξεφλουδισμένες και λιωμένες πατάτες	230 γρ.
Ξηρή μαγιά	1,5 κ.γ.

Πρόγραμμα 12: Μαρμελάδα		
1	Φράουλες	500 γρ.
2	Χυμός λεμονιού	2 κ.σ.
3	Ζάχαρη με πηκτίνη 2:1	250 γρ.

Πρόγραμμα 13: Κέικ			
1	Νερό	30 ml	
2	Αυγό	3 αυγά	
3	Ζάχαρη	100 γρ.	στην άκρη, και όχι στο κέντρο του μείγματος
4	Λάδι	2 κ.σ.	
5	Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του	280 γρ.	
6	Ξηρή μαγιά	1 κ.γ.	προσθήκη στο στεγνό αλεύρι, να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία

4.5 ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ/ ΣΦΑΛΜΑ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Το ψωμί φουσκώνει πολύ.	Πιθανώς χρησιμοποιήσατε πολύ μαγιά, πολύ γάλα ή πολύ λίγο αλάτι. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί.
Το ψωμί δε φουσκώνει αρκετά.	Πιθανώς χρησιμοποιήσατε πολύ μαγιά, πολύ γάλα ή πολύ λίγο αλάτι. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί. Έχετε χρησιμοποιήσει μαγιά που είναι πολύ παλιά ή έχει λήξει. Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα υλικά. Το υγρό που προστέθηκε ήταν πολύ ζεστό. Χρησιμοποιείτε μόνο υγρά σε θερμοκρασία δωματίου. Η μαγιά έχει έρθει σε επαφή με τα υγρά στοιχεία. Χρησιμοποιείτε συστατικά μόνο σε θερμοκρασία δωματίου. Προσθέστε τα συστατικά με τη σειρά που περιγράφονται. Βάλτε τη μαγιά στη μικρή λακουβίτσα στο κέντρο του αλευριού και αποφύγετε την επαφή μεταξύ μαγιάς και υγρού. Χρησιμοποιήσατε λάθος ή αλεύρι που έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης του. Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα υλικά. Μπορείτε να προσθέσετε 1 κουταλιά της σούπας γλουτένη στα συστατικά.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Το ψωμί δε φουσκώνει αρκετά.	Χρησιμοποιήσατε πολύ ή πολύ λίγο υγρό. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Εάν η υγρασία είναι περισσότερη του αναμενόμενου, χρησιμοποιήστε 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερο υγρό. Χρησιμοποιήσατε πολύ λίγη ζάχαρη. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί.
Το ψωμί ξεφουσκώνει.	Η ποσότητά σας είναι πολύ μεγάλη για το καλούπι. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια. Εάν χρησιμοποιείτε συστατικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε των άλλων υγρών αναλόγως. Πολύ πρώιμο ή πολύ αργό φούσκωμα λόγω πολύ ζεστού νερού ή πολύ ζεστού κάδου. Η θερμότητα προκαλεί το ταχύτερο φούσκωμα της ζύμης και το εκ νέου ξεφούσκωμα πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε μόνο συστατικά σε θερμοκρασία δωματίου. Εάν η θερμοκρασία του δωματίου είναι υψηλή, μη χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο και χρησιμοποιήστε μόνο κρύα υλικά για να αποφύγετε το γρήγορο φούσκωμα της ζύμης. Δεν έχετε χρησιμοποιήσει αλάτι ή πολύ λίγη ζάχαρη. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί. Χρησιμοποιήσατε πολλά υγρά. Εάν χρησιμοποιείτε συστατικά που περιέχουν νερό, μειώστε ανάλογα την ποσότητα των άλλων υγρών. Εάν η υγρασία είναι περισσότερη του αναμενόμενου, χρησιμοποιήστε περίπου 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερο υγρό.
Το ψωμί έχει βαριά, ογκώδη υφή.	Χρησιμοποιήσατε πολύ αλεύρι ή πολύ λίγο υγρό. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί. Εάν η υγρασία είναι περισσότερη του αναμενόμενου, χρησιμοποιήστε περίπου 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερο υγρό.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Το ψωμί έχει βαριά, ογκώδη υφή.	Χρησιμοποιήσατε πολύ λίγη μαγιά ή ζάχαρη. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί.
	Έχετε προσθέσει πάρα πολλά φρούτα, δημητριακά ολικής άλεσης ή άλλα συστατικά στη ζύμη. Ελέγξτε αν έχουν προστεθεί όλα τα υλικά και προσαρμόστε τις ποσότητες αν χρειάζεται.
	Χρησιμοποιήσατε ληγμένο ή κακό αλεύρι. Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα υλικά.
Το ψωμί είναι ωμό στη μέση.	Χρησιμοποιήσατε πολύ ή πολύ λίγο υγρό. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί. Εάν η υγρασία είναι περισσότερη του αναμενόμενου, χρησιμοποιήστε περίπου 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερο υγρό.
	Υπερβολική υγρασία. Χρησιμοποιήστε περίπου 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερα υγρά.
	Δοκιμάσατε μια συνταγή με υγρά συστατικά (π.χ. γιαούρτι). Εάν χρησιμοποιείτε συστατικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε ανάλογα την ποσότητα των άλλων υγρών.
Το ψωμί έχει τραχιά υφή και τρύπες.	Χρησιμοποιήσατε πολύ νερό. Εάν χρησιμοποιείτε συστατικά που περιέχουν νερό, μειώστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού. Εάν η υγρασία είναι περισσότερη του αναμενόμενου, χρησιμοποιήστε περίπου 1-2 κουταλιές της σούπας λιγότερο υγρό.
	Δεν προσθέσατε αλάτι στο μείγμα. Ελέγξτε ότι έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί.
	Το ψωμί σας έχει εκτεθεί σε υπερβολική υγρασία και έχετε χρησιμοποιήσει πολύ ζεστό νερό. Εάν χρησιμοποιείτε συστατικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειώσετε αναλόγως την ποσότητα των άλλων υγρών. Εάν η θερμοκρασία του δωματίου είναι υψηλή, μη χρησιμοποιείτε χρονοδιακόπτη και χρησιμοποιήστε μόνο κρύα υλικά.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Το ψωμί έχει άψητη επιφάνεια.	Η ποσότητά σας είναι πολύ μεγάλη για το καλούπι. Μετρήστε όλα τα συστατικά με ακρίβεια. Μειώστε την ποσότητα κατά 1/3. Μη χρησιμοποιείτε περισσότερες από τις ποσότητες που αναγράφονται στη συνταγή.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ αλεύρι. Μειώστε την ποσότητα κατά 1/3. Μη χρησιμοποιείτε περισσότερες από τις ποσότητες που αναγράφονται στη συνταγή.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ μαγιά ή πολύ λίγο αλάτι. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί. Αφαιρέστε το ψωμί από τη μηχανή αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα. Περιμένετε τουλάχιστον 15 λεπτά πριν κόψετε το ψωμί.
	Χρησιμοποιήσατε πολύ ζάχαρη. Παρακαλούμε να μετράτε πάντα όλα τα συστατικά με ακρίβεια και να ελέγχετε αν έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί.
	Έχετε προσθέσει επιπλέον γλυκά συστατικά στη ζύμη εκτός της ζάχαρη. Ελέγξτε ότι έχουν προστεθεί όλα τα συστατικά. Προσαρμόστε τις ποσότητες των συστατικών αν χρειαστεί.
Οι φέτες ψωμιού είναι ανομοιόμορφες ή κολλώδεις.	Δεν αφήσατε το ψωμί να κρυώσει αρκετά, γεγονός που εμπόδισε τον ατμό να διαφύγει. Βγάλτε το ψωμί από τη μηχανή αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα. Περιμένετε τουλάχιστον 15 λεπτά πριν κόψετε το ψωμί.
Το ψωμί έχει υπολείμματα αλευριού στην επιφάνειά του.	Το αλεύρι δεν ενσωματώθηκε πλήρως κατά τη διάρκεια του ζυμώματος. ΜΗΝ λαδώνετε το κάδο (5).

4.6 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή από την πρίζα πριν τον καθαρίσετε. Αφήστε τον αρτοπαρασκευαστή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρίσετε.
⚠ Προσοχή
Μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή το σώμα της συσκευής σε υγρά. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
2. Αφαιρέστε τον ζυμωτήρα (4) από το κάδο (5). Αν ο ζυμωτήρας (4) είναι δύσκολο να αφαιρεθεί από το ψωμί, βάλτε νερό στον πάτο του κάδου και αφήστε το να μουλιάσει για 1 ώρα. Σκουπίστε προσεκτικά τον ζυμωτήρα (4) με ένα υγρό βαμβακερό πανί.
3. Βγάλτε το κάδο (5) περιστρέφοντας τον αριστερόστροφα και στη συνέχεια ανασηκώνοντας τον με τη λαβή (6). Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του κάδου (5) με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά προϊόντα για να προστατέψετε την επίστρωση. Ο κάδος (5) πρέπει να είναι εντελώς στεγνός πριν τοποθετηθεί πίσω στη συσκευή.
Σημείωση
Ο κάδος (5) και ο ζυμωτήρας (4) δεν πρέπει να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.
4. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να σκουπίσετε το καπάκι (7), το περίβλημα/σώμα της συσκευής (12), το θάλαμο ψησίματος και το εσωτερικό του παραθύρου προβολής (8). Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς θα καταστρέψουν την υψηλή σιλικόνη της επιφάνειας.
⚠ Προσοχή
Ποτέ μη βυθίζετε το περίβλημα/σώμα της συσκευής σε νερό για καθαρισμό. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε το καπάκι (7) για καθαρισμό!
5. Πριν αποθηκεύσετε τη μηχανή στο ντουλάπι, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς, ότι είναι καθαρή και στεγνή και ότι το καπάκι είναι κλειστό.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Οσμή ή μυρωδιά καψίματος	Ίσως, έχει διαρρεύσει αλεύρι ή άλλα συστατικά στο θάλαμο ψησίματος εκτός κάδου. Σταματήστε τον αρτοπαρασκευαστή και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, σκουπίστε τα υπολείμματα αλευριού ή άλλων συστατικών από το θάλαμο ψησίματος με μια χαρτοπετσέτα.
Ο ζυμωτήρας δεν περιστρέφεται.	Ελέγξτε αν έχει κολλήσει ο ζυμωτήρας (4) ή ο μηχανισμός κίνησης και ξεμπλοκάρετε τα χειροκίνητα, εάν είναι απαραίτητο. Ελέγξτε αν ο ζυμωτήρας (4) έχει μπλοκαριστεί από κόκκους ή άλλα συστατικά και αφαιρέστε τα.
Μπορούν οι συνταγές να πολλαπλασιαστούν ή να μοιραστούν κατά βούληση;	Δεν ισχύει. Εάν η μάζα στο ταψί είναι πολύ μικρή, ο ζυμωτήρας (4) δεν μπορεί να επεξεργαστεί σωστά τα υλικά. Εάν η μάζα είναι υπερβολικά μεγάλη, ο κάδος (5) μπορεί να ξεχειλίσει ή το ψωμί μπορεί να προεξέχει από το κάδο κατά το ψήσιμο.
Το παράθυρο προβολής είναι θολωμένο ή καλυμμένο με ατμό.	Αυτό μπορεί να συμβεί σε προγράμματα με λειτουργία ανάμιξης και φουσκώματος. Η θόλωση συνήθως εξαφανίζεται κατά τη διάρκεια των προγραμμάτων ψησίματος. Καθαρίστε το παράθυρο (8) μόνο μετά το τέλος του προγράμματος.
Ο ζυμωτήρας βγαίνει μαζί με το ψωμί.	Δεν είναι ασυνήθιστο ο ζυμωτήρας (4) να βγαίνει μαζί με το καρβέλι. Αφού κρυώσει η φρατζόλα, αφαιρέστε το ζυμωτήρα (4) με τον προβλεπόμενο γάντζο (3).
Η ζύμη δεν έχει αναμειχθεί καλά. Το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά κατακάθονται στα τοιχώματα του κάδου.	Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος (5) βρίσκεται σωστά τοποθετημένος στη συσκευή και ότι ο ζυμωτήρας (4) είναι σωστά τοποθετημένος σε όρθια γωνία στον άξονα. Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά έχουν μετρηθεί με ακρίβεια και έχουν προστεθεί με τη σωστή σειρά.

6. ΕΓΓΥΗΣΗ

6.1 ΕΓΓΥΗΣΗ

Τα προϊόντα μας υπόκεινται στη νόμιμη υποχρέωση εγγύησης 2 ετών. Απαιτήσεις πέραν αυτού μπορούν να διεκπεραιωθούν μόνο σε συνδυασμό με την απόδειξη αγοράς.

Τα φθαρμένα εξαρτήματα αποκλείουν την αξίωση εγγύησης σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς. Η διάρκεια ζωής εξαρτάται από την εκάστοτε επεξεργασία και χρήση των προϊόντων και, ως εκ τούτου, είναι μεταβλητή.

Ο κατασκευαστής παρέχει διετή εγγύηση.

Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με τη λειτουργία ή τη λειτουργία των προϊόντων μας, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας: support@koro-shop.gr

6.2 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Ο κατασκευαστής αυτού του προϊόντος είναι
KoRo Handels GmbH
Hauptstrasse 26
10827 Βερολίνο, Γερμανία

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις ακόλουθες ευρωπαϊκές οδηγίες:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. ΔΙΑΘΕΣΗ

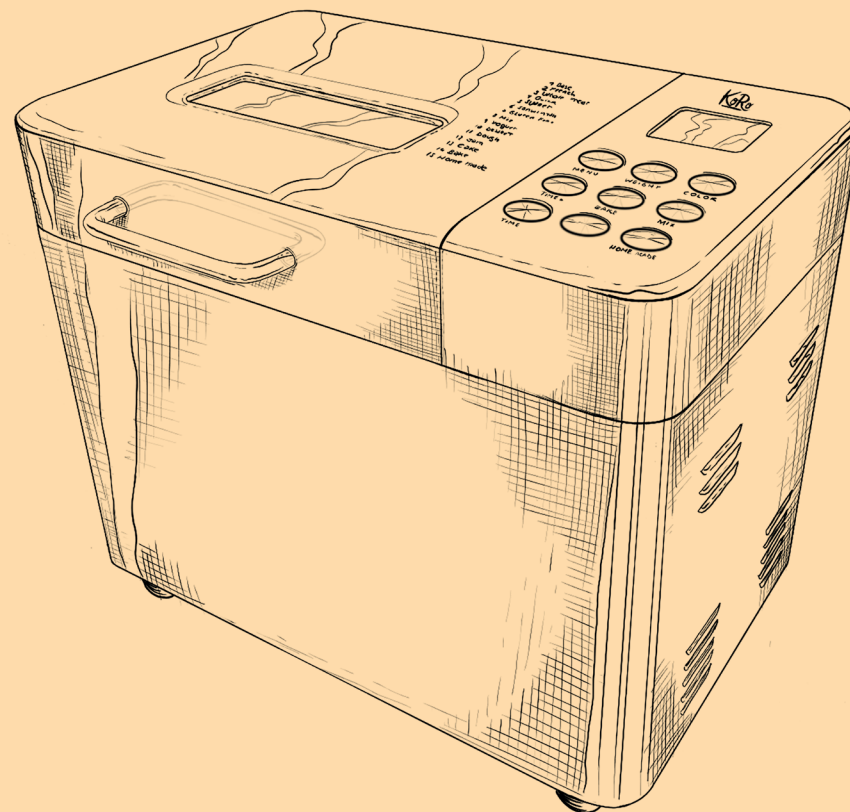
ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (WEEE)

Τα απόβλητα ηλεκτρικού εξοπλισμού δεν πρέπει να απορρίπτονται στα οικιακά απορρίμματα!



Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ και δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε σχετικά με τους τοπικούς κανονισμούς για τη χωριστή συλλογή ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ακολουθήστε τους τοπικούς κανονισμούς και μην πετάτε τις παλιές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Η απόρριψη των παλαιών συσκευών σύμφωνα με τους κανονισμούς προστατεύει το περιβάλλον και την υγεία των συνανθρώπων σας από πιθανές αρνητικές συνέπειες. Η ανακύκλωση υλικών συμβάλλει στη μείωση της κατανάλωσης πρώτων υλών.

PT



ΜÁQUINA DE FAZER PÃO

BROTM_001

Manual de instruções

ÍNDICE

1. Introdução	148
1.1 Descrição de utilização	148
1.2 Explicação das instruções de segurança	148
1.3 Conservação das instruções	148
2. Descrição do produto	149
2.1 Utilização adequada	149
2.2 Visão geral do sistema	149
2.3 Ficha técnica	152
3. Normas de segurança	152
4. Funcionamento e utilização	154
4.1 Antes da primeira utilização	154
4.2 Funcionalidades	154
4.3 Funcionamento	157
4.4 Receitas	159
4.5 Erros nas receitas	162
4.6 Limpeza e manutenção	166
5. Resolução de problemas	167
6. Garantia	168
6.1 Garantia	168
6.2 Declaração de conformidade	168
7. Descarte de resíduos	168

1. INTRODUÇÃO

1.1 DESCRIÇÃO DE UTILIZAÇÃO

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou sem experiência e/ou conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas acerca da utilização do equipamento de forma segura desde que tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não podem usar o aparelho como brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não pode ser feita por crianças a menos que tenham mais do que 8 anos e supervisionadas.

1.2 EXPLICAÇÃO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠️ PERIGO

Perigo, indica perigo iminente com um elevado grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou lesões graves.

⚠️ AVISO

Aviso indica perigo potencial com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou lesões graves.

⚠️ CUIDADO

Cuidado, indica perigo potencial com um nível baixo de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou lesões graves.

INFORMAÇÃO

Informação, indica outras dicas úteis e instruções acerca da utilização correta do aparelho.

1.3 CONSERVAÇÃO DAS INSTRUÇÕES

Antes de usar o aparelho, leia, por favor, as instruções de utilização e o manual do utilizador cuidadosamente. Esta é única forma de usar todas as funções do aparelho de forma segura. **Guarde o manual num local seguro e entregue-o a um possível novo utilizador.** O manual do utilizador baseia-se nas normas e regulamentos da União Europeia. Considere as diretrizes e legislações específicas de cada país.

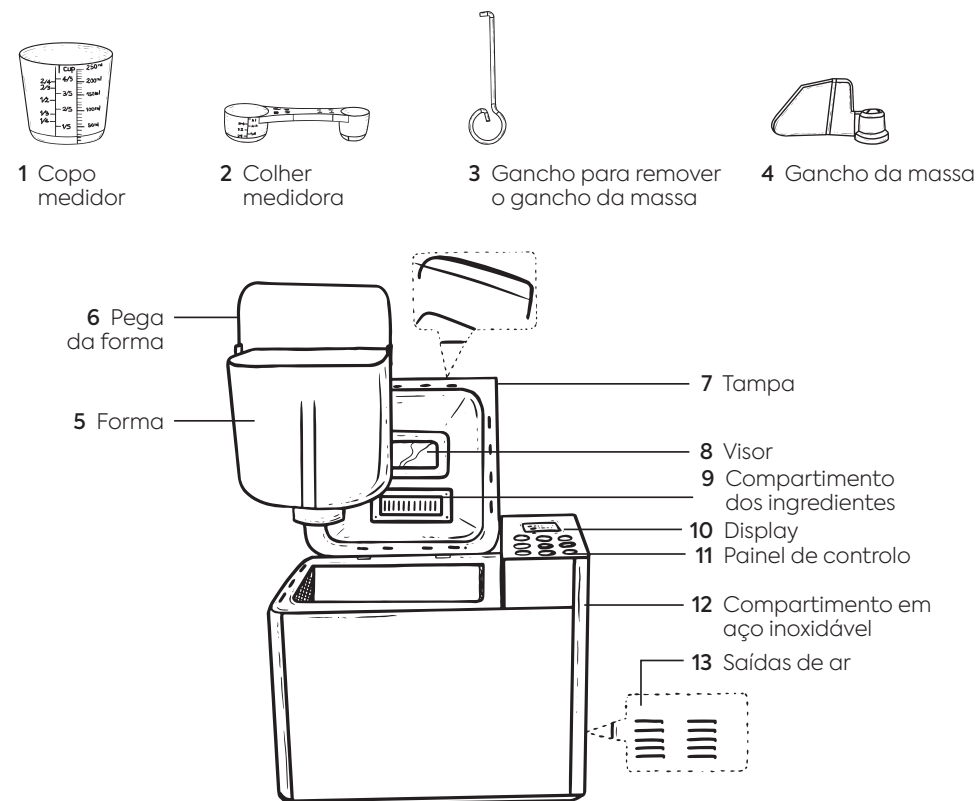
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 UTILIZAÇÃO ADEQUADA

Este aparelho só pode ser utilizado para a preparação de pão ou massa de acordo com estas instruções de uso. Esta máquina de pão não é destinada a uso comercial ou em empresas. Apenas deve ser usada em residências habitacionais para uso particular. Além disso, a máquina de pão só deve ser usada em espaços fechados e nunca usada em climas tropicais. Nunca use a máquina de pão para secar alimentos ou outros objetos.

Utilize o aparelho apenas da forma descrita neste manual. Quaisquer outras utilizações são consideradas impróprias e podem resultar em danos patrimoniais ou até danos pessoais. O fabricante não se responsabiliza por usos indevidos.












2.2 VISÃO GERAL DO SISTEMA



PROGRAMAS

1 Pão básico	Programa básico para quase todos os pães, como pão branco e pão de mistura.
2 Pão francês	Para pães leves com farinha fina, pouco açúcar e gordura. Normalmente, este pão é fofo e a sua côdea é crocante. Este programa não é indicado para receitas que levem manteiga, margarina ou leite.
3 Pão integral	Para pães com uma elevada percentagem de trigo, centeio, aveia, etc.
4 Pão rápido	Para preparação rápida de pão integral.
5 Pão doce	Para preparar pão doce, como brioche.
6 Pão para sandes	Para preparar pão para sandes.
7 Pão sem glúten	Programa especial para pão sem glúten.
8 Mix	Programa combinado para fazer massa que não precise de crescer (por exemplo, massas).
9 Iogurte	Para fazer iogurte a partir de leite gordo.
10 Sobremesa	Para fazer sobremesas (ver Receitas).
11 Massa	Apenas para amassar massa sem a função de cozedura.
12 Compota	Use este programa para fazer compota com fruta fresca e para fazer marmelada.
13 Bolos	Para fazer bolos com massa esponjosa (massa com bicarbonato de sódio).
14 Cozer	Para fazer pães quando a massa é demasiado leve ou não está bem cozida.
15 A minha receita	Personalização das fases do programa para alimentos sem glúten.

PAINEL DE CONTROLO

	Timer (iniciar mais tarde)
	Função de bater a massa ligada
	Função de amassar
	Função de crescimento
	Grau de cozedura: mal cozido/médio/bem cozido
	Término da função de cozedura do pão
	Função de manter quente
	Função de cozedura
500g 750g 1000g	Indicação do peso
	Mecanismo de bloqueio da máquina de pão
1 2 3	Fases
	Pré-aquecimento
 28	Seleção do programa
88:88	Hora

Por favor: Depois de receber o produto, verifique se todos os componentes estão completos e sem danos. No caso de entrega incompleta ou danificada, contacte o fabricante, por favor.

Se o aparelho estiver danificado, deve ser reparado ou substituído pela central de apoio ao cliente ou por alguém com qualificações semelhantes. Reparações inadequadas podem resultar em perigos significativos para o utilizador.

2.3 FICHA TÉCNICA

Nome do artigo:	BROTM_001
Alimentação elétrica:	220-240V, 50Hz
Consumo energético:	600 W (Elemento de aquecimento: 500 W, Motor: 100W)
Dimensões:	35 × 22,5 × 29 cm

3. NORMAS DE SEGURANÇA

PERIGO

- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada acessível para que a possa desligar rapidamente da eletricidade em caso de acidente.
- O aparelho apenas deve ser ligado se a voltagem da tomada corresponder à especificação da placa de identificação.
- Não utilize o aparelho se se verificarem danos visíveis ou se o cabo elétrico, como a tomada, por exemplo, estiver danificado.
- Se o cabo elétrico do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por alguém com qualificações semelhantes.
- Não abra o aparelho. Deixe a reparação a cabo de especialistas. Contacte uma empresa especializada. Os pedidos de indemnização e de garantia não se aplicam a situações de reparação independente, ligações inadequadas ou usos incorretos.
- Apenas as peças que correspondam ao aparelho original devem ser usadas para reparações. Este aparelho contém partes elétricas e mecânicas que são essenciais para proteção contra fontes de perigo.
- Nunca armazene o aparelho de forma a que possa cair num lavatório ou lava-loiça.
- Não pegue em qualquer aparelho elétrico se este tiver caído dentro de água. Nestes casos, desligue-o imediatamente da eletricidade.
- Não mergulhe o aparelho nem o cabo elétrico ou a tomada em água ou qualquer outro líquido. Perigo de choque elétrico!
- Nunca toque na tomada com as mãos húmidas.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da tomada.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para a limpeza.
- O aparelho só deve ser utilizado em zonas de interiores secas. Nunca o utilize em áreas húmidas ou à chuva.
- Não aproxime demasiado os olhos nem a cara do visor, pois este pode partir-se. Risco de lesões!

AVISO

- Não coloque o aparelho perto de objetos inflamáveis, como cortinas.
- Não deixe o cabo pendurado sobre as extremidades de uma mesa ou bancada e não o deixe tocar superfícies quentes, como placas de aquecimento, fornos, etc.
- Mantenha o aparelho, tomada e cabo elétricos longe de lume e superfícies quentes.
- Não ponha o cabo elétrico em contacto com componentes quentes.
- Não cubra o aparelho com panos ou objetos semelhantes.
- Seja extremamente cuidadoso ao mover o aparelho se contiver óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Nunca ligue o aparelho sem antes se certificar que os ingredientes estão corretamente colocados na forma.
- Nunca bata na parte superior ou na borda da forma para remover o pão, pois pode danificar a forma.
- Não feche as saídas de ar do aparelho. Certifique-se de que há circulação suficiente de ar e não coloque quaisquer objetos nas saídas de ar.
- Além disso, não cubra as aberturas de ventilação do aparelho com mantas, cortinas, jornais, etc.

CUIDADO

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas (calor, etc.) ou condições meteorológicas (chuva, etc.).
- O aparelho só deve ser utilizado quando colocado em superfícies planas, estáveis e resistentes.
- Nunca mergulhe o aparelho, a ficha do conector nem o cabo elétrico em água para limpeza. Nunca o coloque na máquina de lavar loiça e não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para o lavar. Se o fizer, o aparelho pode ficar danificado.
- Não utilize qualquer produto de limpeza solvente, corrosivo ou abrasivo (por exemplo, spray para forno ou grelhador) ou utensílios de limpeza (esfregões, etc.). Estes produtos e utensílios podem riscar a superfície.
- Não coloque o aparelho debaixo de armários de cozinha ou semelhantes. O vapor expelido pode danificá-los.
- Não coloque objetos pesados em cima do aparelho.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo.

4. FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

4.1 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire o aparelho da embalagem.
2. Antes de usar o aparelho pela primeira vez, limpe a forma (5) e o gancho da massa (4) e também o copo medidor (1) e a colher medidora (2), tal como descrito na secção “Limpeza e manutenção”.
3. Posicione o aparelho de modo a que a alimentação elétrica esteja totalmente acessível.
4. Acione o programa 14 (Cozer) e deixe a máquina funcionar durante cerca de 10 minutos. De seguida, deixe-a arrefecer e limpe novamente todos os componentes removidos.

INFORMAÇÃO

Ao usar o aparelho pela primeira vez, pode libertar-se um ligeiro odor. Este cheiro irá desaparecer com a utilização prolongada da máquina.

4.2 FUNCIONALIDADES

Start/Pause/Stop – Botão:

Pressione o botão para dar início ao processo de preparação. O display (10) mostra o tempo de funcionamento remanescente (hh:mm). Se quiser interromper o processo de preparação por um curto período, pressione brevemente o botão. A indicação do tempo pisca. Para continuar, volte a pressionar o botão. Se quiser parar o processo de preparação antes do término do tempo programado, pressione o botão por mais de 2 segundos. Vai ouvir um sinal acústico e o processo é interrompido.

Compartimento dos ingredientes:

Em alguns programas (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) podem ser adicionados ingredientes adicionais durante o processo de amassamento. Estes devem ser colocados previamente no compartimento dos ingredientes (9). Se assim descrito na receita, encha o compartimento dos ingredientes (9). Quando o programa chegar à fase de adicionar os ingredientes, o aparelho abre o compartimento automaticamente.

Para remover o compartimento, pressione os pequenos botões pretos de ambos os lados e levante-o.

- Não encha o compartimento demasiado!
- Certifique-se sempre que os ingredientes são do tamanho certo: não demasiado pequenos para caírem pelas saídas de ar quando fechadas; – Não demasiado grandes para caberem pela abertura quando a aba se abre.
- Nunca deite líquidos no compartimento dos ingredientes!
- Certifique-se de que os ingredientes viscosos (por exemplo, cerejas) não se colam uns aos outros. Pulverize-os com um pouco de farinha, se necessário.
- Antes de os colocar no compartimento, seque ingredientes húmidos (por exemplo, azeitonas) com uma toalha de cozinha.

Para inserir o compartimento dos ingredientes, certifique-se de que as setas apontam para baixo.

Timer:

Se quiser adiar o período de funcionamento, isto é, adiar a preparação para mais tarde, pressione o botão “TIME+”.

Grau de cozedura:

O grau de cozedura predefinido é “médio”. Para alterar o grau de cozedura, pressione o botão “COLOR” até que o grau desejado apareça no display.

Quantidade:

Por defeito, a quantidade são 750 g. Para alterar a quantidade da massa/tamanho do pão, pressione o botão “WEIGHT” até que o display apresente a quantidade desejada.

Manter quente:

Terminado o processo de cozedura, tem início a fase de manter quente, com a duração de 1 hora. Se pretender terminar esta fase antes do tempo, pressione o botão START/PAUSE/STOP por um segundo. Ouve-se um sinal sonoro e a função manter quente termina.

Programas:

O aparelho tem 15 configurações padrão para modos de preparação específicos. O seu tempo de duração é variável. Pressione o botão MENU para selecionar o programa desejado.

É necessária informação adicional para alguns programas.

Iogurte – Programa 9:

Ao fazer iogurte, certifique-se de que a forma está totalmente limpa e que não existem resíduos de pão ou de outros alimentos na forma. Use água bem quente, depois seque bem a forma e deixe-a arrefecer.

Para fazer iogurte, não é necessário usar o gancho da massa. Os ingredientes (leite gordo e cultura para iogurte) devem ser misturados devagar e uniformemente com uma colher de pau ou acessório semelhante antes de iniciar o programa.

Compota – Programa 12:

Por favor, tenha em atenção que se forma ácido quando se faz compota. Portanto, pão feito na mesma forma pode não se soltar facilmente da forma. Por favor, limpe a forma a fundo antes de fazer compota.

Cozer - Programa 14:

Com este programa, pode cozer massa de pão previamente preparada.

1. Não coloque os ingredientes, mas sim a massa preparada na forma. Certifique-se de que a massa está uniformemente distribuída na forma.
2. Selecione o programa 14.
3. Pressione os botões TIME+ e TIME- para selecionar o tempo de cozedura desejado (predefinido 0:30 h, máximo 1:00 h).
4. Pressione o botão COLOR para selecionar a temperatura de cozedura 100°C (mal cozido); 150°C (médio); 200°C (bem cozido).
5. Pressione o botão START/PAUSE/STOP para iniciar o programa.

A minha receita - Programa 15:

Pressione este botão para abrir o menu para a sua própria receita de pão. Neste menu, pode selecionar o tempo para cada processo, por exemplo, amassar, fermentar, cozer. Este programa é indicado para receitas DIY.

FUNCIONALIDADES ESPECIAIS

Memória em caso de falha de energia:

Em caso de falha de energia ou no caso de a ficha elétrica ser desligada, o aparelho continua a operar a partir do momento em que foi interrompido assim que o fornecimento de energia seja restabelecido e a interrupção não tenha sido superior a 10 minutos. O período de preparação é prolongado de acordo com a duração da interrupção.

Se a interrupção durar mais de 10 minutos, o aparelho irá deixar de trabalhar e o visor LCD irá voltar à opção predefinida. Se a massa já tiver começado a aumentar, por favor descarte os ingredientes da forma. Se não for o caso, pode simplesmente reiniciar o programa.

Proteção contra sobreaquecimento/Avaria:

No caso de sobreaquecimento ou avaria, o aparelho desliga-se automaticamente e o aparelho emite um sinal contínuo como aviso.

Atenção ao aviso no display:

EEO:

Este aviso indica que o sensor de temperatura não está ligado. Pressione o botão START/PAUSE/STOP para parar o programa e tire a ficha elétrica da tomada. Por favor, contacte o serviço de apoio ao cliente para que o sensor seja verificado, reparado ou ajustado, elétrica ou manualmente.

HHH:

Este aviso aparece quando a temperatura dentro da forma está demasiado elevada. Pressione o botão START/PAUSE/STOP para parar o programa. Desligue o aparelho, abra a tampa e deixe o aparelho arrefecer completamente durante 10-20 minutos antes de o ligar novamente.

4.3 FUNCIONAMENTO

1. Remova a forma (5) do aparelho rodando a pega da forma (6) no sentido contrário dos ponteiros do relógio e puxe-a.
2. Coloque o gancho da massa (4) no meio da cavilha na forma (5).
3. Pese Todos os ingredientes com exatidão e coloque-os na forma (5) na ordem indicada na receita.

Regra geral: 1.) todos os ingredientes líquidos 2.) Gordura 3.) todos os ingredientes secos 4.) Gema/Levedura.

INFORMAÇÃO

Faça um pequeno buraco na superfície da farinha com o dedo e adicione a levedura. Certifique-se de que a levedura não entra em contacto com sal nem com os líquidos.

4. Coloque a forma (5) dentro da máquina de fazer pão e certifique-se que está firmemente encaixada no lugar rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.

INFORMAÇÃO

A forma (5) tem que estar encaixada no lugar para permitir que a massa seja devidamente misturada e amassada.

5. Feche a tampa (7).
6. Ligue a ficha elétrica à tomada. Irá ouvir um sinal sonoro e o display (10) exibe Programa 1, 750 g e grau de cozedura médio por defeito.
7. Pressione o botão MENU até o programa desejado aparecer.
8. Pressione o botão WEIGHT para selecionar o peso desejado de 500 g, 750 g e 1000 g. (No caso dos programas 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 não é possível selecionar o peso.)
9. Pressione o botão COLOR para selecionar o grau de cozedura da cõdea: mal cozida, média, bem cozida. (No caso dos programas 8, 9, 10, 11, 12 não é possível selecionar não é possível selecionar o grau de cozedura.)
10. Se desejar, utilize os botões TIME+ e TIME- para iniciar mais tarde. Pressione os botões TIME+ e TIME- para aumentar ou diminuir o tempo apresentado no display de LCD. (No caso dos programas 4, 8, 9, 10 e 12, 13, 14 não é possível usar esta função.)

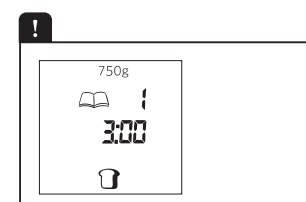
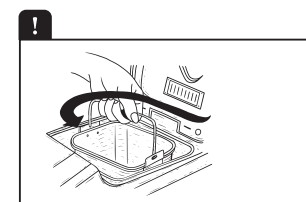
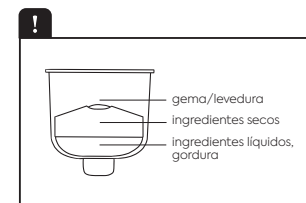
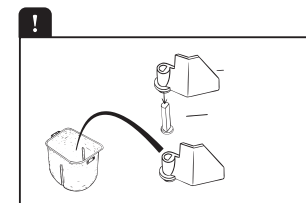
INFORMAÇÃO

Não use esta opção se a massa contiver produtos lácteos, ovos, etc.

11. Pressione o botão START/PAUSE/STOP uma vez para iniciar o programa. O aparelho emite um beep e o sinal da função de bater a massa (8) é apresentado. O gancho da massa (4) começa a misturar os ingredientes na forma (5). Se ativou o timer para iniciar mais tarde, o gancho da massa (4) só mistura os ingredientes quando o programa tiver início.

INFORMAÇÃO

Em alguns programas (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) podem ser adicionados ingredientes adicionais durante o processo de amassamento, colocados dentro do compartimento dos ingredientes (9); se assim referido na receita, encha o compartimento dos ingredientes (9) antes de iniciar o programa.

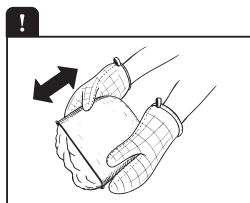


12. Terminado o programa, é exibida a indicação “0:00” no display (10) e o aparelho emite 10 beeps. Tem agora início o período de 1 hora de manter quente. Terminada esta fase, o aparelho emite mais 10 beeps e “:” para de piscar. Também pode cancelar a função de manter quente pressionando o botão START/PAUSE/STOP durante 3 segundos. Irá ouvir um beep e a operação terminará. Pode agora abrir a tampa cuidadosamente.

⚠ AVISO

A forma (5) e as superfícies da câmara de cozedura ficam muito quentes! Use pegas ou luvas de cozinha para remover a forma (5). Perigo de queimaduras!

13. Agarre na pega (6) da forma (5) e rode-a ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para destrancar a forma (5). Levante a pega (6) para remover a forma (5) do aparelho.



14. Vire a forma (5) com luvas (com a pega da forma para baixo) e deite o pão. Pode ser necessário agitar ligeiramente a forma (5) para que o pão caia.
15. O gancho da massa (4) está localizado na parte inferior do pão. Remova-o da massa com a ajuda do gancho para remover o gancho da massa (3).

⚠ CUIDADO

Nunca bata na forma (5) ou nas suas extremidades para soltar o pão, pois pode danificar a forma.

INFORMAÇÃO

Enquanto a máquina está a operar, pode observar o estado dos ingredientes através do visor (8). Não abra a tampa (7) do aparelho durante as fases de pausa e de crescimento da massa. Isto pode fazer com que a massa caia e se torne mais solta durante a cozedura.

INFORMAÇÃO**Conservar pão caseiro**

A melhor forma de apreciar pão fresco é comê-lo o mais depressa possível. Guarde os restos do pão num saco de plástico fechado, à temperatura ambiente, no máximo durante 3 dias. Se pretender guardá-lo por mais tempo, coloque-o num saco de plástico fechado no frigorífico durante 10 dias, no máximo, ou congele-o.

4.4 RECEITAS

Ingredientes	1000 g	750 g	500 g	Instruções
Programa 1: Pão básico				
1 Água	300 ml	240 ml	180 ml	
2 Óleo	4 CS	3 CS	2 CS	
3 Sal	1,5 CC	1 CC	0,5 CC	deitar no canto
4 Açúcar	3 CS	2,5 CS	2 CS	deitar no canto
5 Farinha	500 g	400 g	300 g	
6 Levedura seca	0,8 CC	0,8 CC	0,5 CC	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos
Se juntar 1 ovo, usar menos 50 ml de água				

Programa 2: Pão francês				
1 Água	300 ml	230 ml	160 ml	
2 Óleo	2 CS	1,5 CS	1,25 CS	
3 Sal	2 CC	1,5 CC	1 CC	deitar no canto
4 Açúcar	3 CS	2 CS	1,5 CS	deitar no canto
5 Farinha	500 g	400 g	300 g	
6 Levedura seca	0,8 CC	0,8 CC	0,5 CC	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos

Programa 3: Pão integral				
1 Água	300 ml	240 ml	180 ml	
2 Óleo	3 CS	2,5 CS	2 CS	
3 Sal	1 CC	1 CC	0,5 CC	deitar no canto
4 Açúcar	6 CS	5 CS	4 CS	deitar no canto
5 Farinha	200 g	160 g	120 g	
6 Farinha integral	300 g	240 g	180 g	
7 Levedura seca	2 CC	2 CC	2,5 CC	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos

	Ingredientes	1000 g	750 g	500 g	Instruções
Programa 4: Pão rápido					
1	Água	320 ml	240 ml	180 ml	Temperatura da água 40-50°C
2	Óleo	4 CS	3 CS	2,5 CS	
3	Sal	1,5 CC	1 CC	0,5 CC	deitar no canto
4	Açúcar	3 CS	2,5 CS	2 CS	deitar no canto
5	Farinha	500 g	400 g	300 g	
6	Levedura seca	2,5 CC	2 CC	2 CC	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos

Programa 5: Pão doce					
1	Água	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Óleo	5 CS	3 CS	2,5 CS	
3	Sal	1 CC	1 CC	0,75 CC	deitar no canto
4	Açúcar	6 CS	5 CS	3 CS	deitar no canto
5	Farinha	500 g	400 g	300 g	
6	Leite em pó	2 CS	1,5 CS	1 CS	
7	Levedura seca	0,8 CS	0,8 CS	0,5 CS	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos

Programa 6: Pão para sandes					
1	Água	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Manteiga	3 CS	2,5 CS	2,5 CS	
3	Sal	1 CC	1 CC	0,75 CC	deitar no canto
4	Açúcar	3 CS	2,5 CS	2 CS	deitar no canto
5	Farinha	500 g	400 g	300 g	
6	Leite em pó	2 CS	1,5 CS	1 CS	
7	Levedura seca	0,8 CC	0,8 CC	0,5 CC	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos

Programa 7: Pão sem glúten		
1	Água quente (aprox. 45°C)	310 ml
2	Óleo	3 CS
3	Sal	1,5 CC
4	Açúcar	3 CS
5	Ovo	3
6	Vinagre	1 CS
7	Mistura de farinhas sem glúten	450 g
8	Goma xantana	1 CS
9	Levedura seca	1,5 CC

Programa 8: Mix		
1	Água	330 ml
2	Óleo	2 CS
3	Sal	1 CC
4	Farinha	560 g
5	Levedura seca	1,25 CS

Programa 9: Iogurte				
1	Leite gordo	500 ml	Leite gordo	800 ml
2	Iogurte natural	50 ml	Açúcar	40 g
			Starter de iogurte	1 g

Programa 10: Sobremesa		
1	Ovo	2
2	Leite	240 ml
3	Arroz cozido	300 g
4	Açúcar	200 g
5	Passas	200 g

Programa 11: Massa		
1	Água	330 ml
2	Óleo	3 CS
3	Sal	1 CC
4	Farinha	560 g
5	Levedura seca	0,5 CC

Pão de batata sem glúten	
Água quente (aprox. 45°C)	440 ml
Óleo vegetal	1,5 CC
Sal	1,5 CC
Açúcar	1,5 CC
Mistura de farinhas sem glúten	400 g
Batatas cozidas sem pele, esmagadas	230 g
Levedura seca	1,5 CC

Programa 12: Compota		
1	Morangos	500 g
2	Sumo de limão	2 CS
3	Açúcar gelificante 2:1	250 g

Programa 13: Bolos			
1	Água	30 ml	
2	Ovo	3	
3	Açúcar	100 g	deitar no canto
4	Óleo	2 CS	
5	Farinha com fermento	280 g	
6	Levedura seca	1 CC	deitar a farinha seca, não deixar que entre em contacto com líquidos

4.5 ERROS NAS RECEITAS

PROBLEMA	SOUÇÃO
O pão cresce demasiado.	Usou demasiada levedura, demasiado leite ou sal em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
O pão não cresce o suficiente.	Não usou levedura ou usou-a em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
	Usou levedura demasiado velha ou fora do prazo. Use apenas ingredientes frescos.
	O líquido adicionado estava demasiado quente. Use apenas líquidos à temperatura ambiente.
	A levedura entrou em contacto com os líquidos. Use apenas líquidos à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes de acordo com a ordem referida. Coloque a levedura num pequeno buraco no meio para evitar o contacto entre a levedura e os líquidos.

PROBLEMA	SOUÇÃO
O pão não cresce o suficiente.	Usou a farinha errada ou farinha velha. Use apenas ingredientes frescos. Pode adicionar 1 colher de sopa de glúten de trigo aos ingredientes.
	Usou demasiado líquido ou líquido em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se o nível de humidade for elevado, use menos 1-2 colheres de sopa de líquido.
	Usou açúcar em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
O pão encolhe.	A quantidade é demasiada para a forma. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente. Ao usar ingredientes que contenham água, reduza a quantidade de líquido em conformidade.
	Fermentação demasiado precoce ou demasiado rápida devido a demasiada água ou ao facto de a câmara de cozedura estar demasiado quente. O calor faz a massa crescer mais depressa e cair novamente antes da cozedura. Use apenas líquidos à temperatura ambiente. Se a temperatura ambiente for elevada, não use o timer e use apenas ingredientes frios para evitar fermentação demasiado rápida.
	Não usou sal ou usou açúcar em quantidade insuficiente. Não usou levedura ou usou-a em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
	Usou líquidos em quantidade insuficiente. Ao usar ingredientes que contenham água, reduza a quantidade de líquido em conformidade. Se o nível de humidade for elevado, use menos 1-2 colheres de sopa de líquido.

PROBLEMA	SOUÇÃO
O pão tem uma estrutura dura e grumosa.	Usou demasiada farinha ou líquido em quantidade suficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes. Se o nível de humidade for elevado, use menos 1-2 colheres de sopa de líquido.
	Usou levedura ou açúcar em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
	Adicionou demasiada fruta, cereais integrais ou outros ingredientes à massa. Verifique se adicionou todos os ingredientes e ajuste as quantidades, se necessário.
	Usou farinha velha ou farinha estragada. Use apenas ingredientes frescos.
O pão está mal cozido no meio.	Usou demasiado líquido ou líquido em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes. Se o nível de humidade for elevado, use menos 1-2 colheres de sopa de líquido.
	O ambiente está demasiado húmido. Use menos 1-2 colheres de sopa de líquido.
	Tentou fazer uma receita com ingredientes húmidos (por exemplo, iogurte). Ao usar ingredientes que contenham água, reduza a quantidade de líquido em conformidade.
O pão tem uma estrutura aberta e áspera com buracos.	Usou demasiada água. Ao usar ingredientes que contenham água, reduza a quantidade de líquido em conformidade. Se o nível de humidade for elevado, use menos 1-2 colheres de sopa de líquido.
	Não adicionou sal. Verifique que adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
	O seu pão está exposto a demasiada humidade e usou água demasiado quente. Ao usar ingredientes que contenham água, reduza a quantidade de líquido em conformidade. Se a temperatura da divisão for elevada, não use o timer e use apenas ingredientes frios.

PROBLEMA	SOUÇÃO
A superfície do pão não está bem cozida.	A quantidade é demasiada para a forma. Pese todos os ingredientes corretamente. Reduza a quantidade até cerca de 1/3. Não use mais do que as quantidades apresentadas na receita.
	Usou demasiada farinha. Reduza a quantidade até cerca de 1/3. Não use mais do que as quantidades apresentadas na receita.
	Usou demasiada levedura ou sal em quantidade insuficiente. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes. Retire imediatamente o pão da máquina depois de cozido e deixe-o arrefecer numa grelha. Aguarde cerca de 15 minutos antes de cortar o pão.
	Usou demasiado açúcar. Por favor, pese sempre os ingredientes corretamente e verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
As fatias de pão tornam-se irregulares ou colam.	Além do açúcar, juntou ingredientes doces à massa. Verifique se adicionou todos os ingredientes. Se necessário, ajuste as quantidades dos ingredientes.
	Não deixou o pão arrefecer o tempo suficiente, não deixando que o vapor saísse. Retire imediatamente o pão da máquina depois de cozido e deixe-o arrefecer numa grelha. Aguarde cerca de 15 minutos antes de cortar o pão.
Há resíduos de farinha na superfície do pão.	A farinha não foi totalmente incorporada nas laterais durante o amassamento. NÃO unte a forma (5).

4.6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar. Deixe a máquina de pão arrefecer completamente antes de a limpar.

⚠ CUIDADO

Não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em líquidos. Perigo de choque elétrico!

2. Remova o gancho da massa (4) da forma (5). Se for difícil remover o gancho da massa (4) do pão, deite água na dentro da forma e deixe-a imersa durante cerca de 1 hora. Limpe cuidadosamente o gancho da massa (4) com um pano húmido.
3. Remova a forma (5) ao rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-a pela pega (6). Limpe o interior e o exterior da forma (5) com um pano húmido. Com o objetivo de proteger o revestimento, não use produtos ásperos nem abrasivos. A forma deve estar completamente seca antes de a voltar a colocar.

INFORMAÇÃO

A forma (5) e o gancho da massa (4) não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Use apenas um detergente e esponja suaves.

4. Deixe o aparelho arrefecer depois de o usar. Use um pano húmido para limpar a tampa (7), o compartimento (12), a câmara de cozedura e o interior do visor (8). Não use produtos abrasivos para limpar o aparelho, pois irão destruir o acabamento brilhante.

⚠ CUIDADO

Nunca mergulhe o aparelho em água para o limpar. Perigo de choque elétrico! Nunca remova a tampa (7) para a limpar!

5. Antes de guardar a máquina de pão, certifique-se de que arrefeceu totalmente, está limpa e seca e que a tampa está fechada.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOUÇÃO
Formação de odores ou cheiro a queimado.	Talvez a farinha ou outros ingredientes tenham vertido para dentro da câmara de cozedura. Interrompa o programa e deixe a máquina de pão arrefecer totalmente. Depois, limpe o excesso de farinha ou de outros ingredientes da câmara de cozedura com papel de cozinha.
O gancho da massa não roda.	Verifique se o gancho da massa (4) ou o motor estão presos e solte-os, se necessário. Verifique se o gancho da massa (4) está bloqueado por cereais ou outros ingredientes e remova-os.
É possível multiplicar ou fracionar as receitas conforme o gosto?	Não é o caso. Se a quantidade de massa for insuficiente, o gancho da massa (4) não consegue trabalhar os ingredientes devidamente. Se a quantidade de massa for demasiada, a forma (5) pode transbordar ou o pão pode sair para lá da forma durante a cozedura.
O visor está manchado ou embaciado.	Isto pode acontecer em programas com função de misturar e levedar. A condensação normalmente desaparece durante os programas de cozedura. Limpe o visor (8) apenas depois de o programa ter terminado.
O gancho da massa fica agarrado ao pão.	Não é fora do comum que o gancho da massa (4) fique agarrado ao pão. Assim que o pão tiver arrefecido, retire o gancho da massa (4) com o gancho para remover o gancho da massa (3).
A massa não fica completamente misturada. A farinha e outros ingredientes acumulam-se nas laterais da forma.	Certifique-se que a forma (5) está firmemente colocada no aparelho e que o gancho da massa (4) está firme no eixo. Assegure-se que os ingredientes foram pesados corretamente e adicionados na ordem correta.

6. GARANTIA

6.1 GARANTIA

Os nossos produtos estão sempre sujeitos a uma obrigação de garantia legal de 2 anos. Queixas além deste período só podem ser processadas com a prova de compra. Peças gastas, em casos de desgaste normal do aparelho, são excluídas da garantia. A vida útil depende do tratamento e do uso do produto e é, portanto, variável.

São garantidos 2 anos de garantia pelo fabricante.

Se ainda tiver alguma questão acerca do funcionamento ou da utilização dos nossos produtos, por favor entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente:

support@koro-shop.pt

6.2 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O fabricante deste produto é a empresa

KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Alemanha

Este produto segue as seguintes diretrizes europeias:

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



7. DESCARTE DE RESÍDUOS

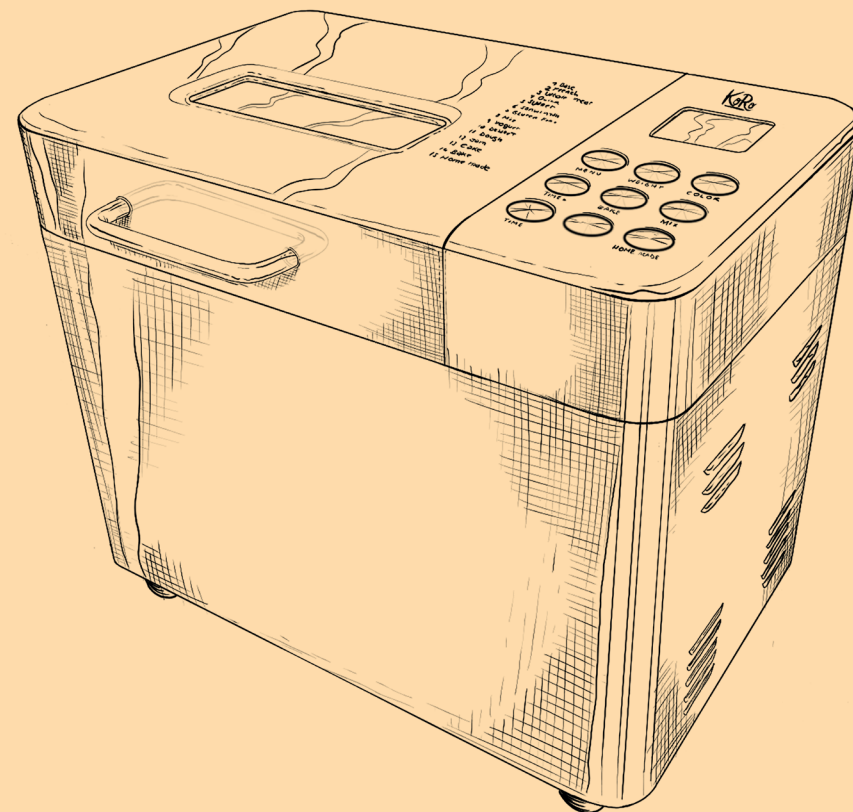
DESCARTE DOS PRODUTOS (REEE)

Os resíduos eletrónicos não devem ser tratados como lixo doméstico!



A Diretiva Europeia 2012/19/UE aplica-se a este produto e não deve ser colocado junto do lixo doméstico. Informe-se acerca dos regulamentos locais acerca da recolha separada de aparelhos elétricos e eletrónicos. Siga os regulamentos locais e não se livre de aparelhos velhos juntamente com o lixo doméstico. O descarte de aparelhos velhos de acordo com os regulamentos protege o ambiente e a saúde dos outros de possíveis consequências negativas. A reciclagem de materiais ajuda a reduzir o consumo de matérias-primas.

NL



ROESTVRIJSTALEN BROODBAKMACHINE

BROTM_001

Handleiding

INHOUD

1. Inleiding	172
1.1 Beschrijving van de gebruiker	172
1.2 Uitleg van de veiligheidsvoorschriften	172
1.3 Bewaren van de instructies	172
2. Beschrijving van het product	173
2.1 Bestemd voor gebruik	173
2.2 Overzicht van het systeem	173
2.3 Technische gegevens	176
3. Veiligheidsinstructies	176
4. Ingebruikname en werking	178
4.1 Voor het eerste gebruik	178
4.2 Functies	178
4.3 Bediening	181
4.4 Recepten	183
4.5 Fouten in de recepten	186
4.6 Reiniging en onderhoud	190
5. Problemen oplossen	191
6. Garantie	192
6.1 Garantie	192
6.2 Verklaring van overeenstemming	192
7. Verwijdering	192

1. INLEIDING

1.1 BESCHRIJVING VAN DE GEBRUIKER

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

1.2 UITLEG VAN DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

⚠ GEVAAR

„Gevaar“ wijst op een onmiddellijk gevaar met een hoge mate van risico dat, indien het niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel kan veroorzaken.

⚠ WAARSCHUWING

„Waarschuwing“ duidt op een potentieel gevaar met een middelgroot risico dat, indien het niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

⚠ VOORZICHTIG

„Voorzichtig“ wijst op een potentieel gevaar met een laag risiconiveau dat, indien het niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

OPMERKING

„Opmerking“ wijst op verdere nuttige tips en adviezen over het juiste gebruik van het product.

1.3 BEWAREN VAN DE INSTRUCTIES

Lees de veiligheidsvoorschriften en de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt. Dit is de enige manier om alle functies veilig en betrouwbaar te gebruiken. **Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze door aan een volgende eigenaar.** De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de in de Europese Unie geldende normen en voorschriften. Houd je in het buitenland aan landspecifieke richtlijnen en wetten.

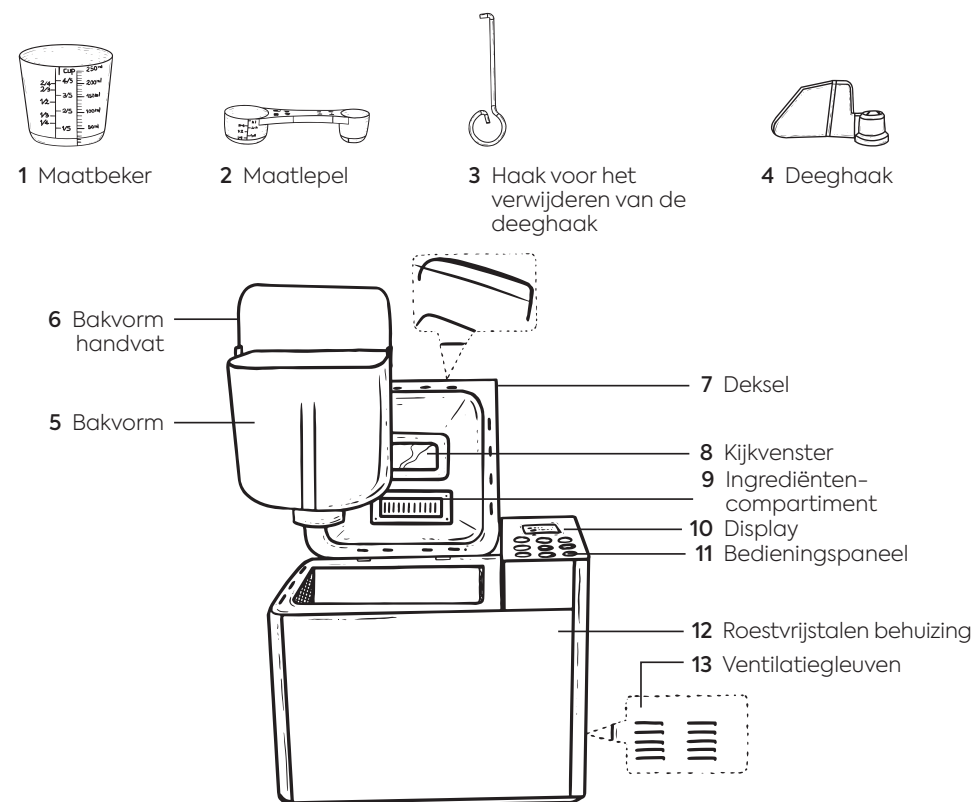
2. PRODUCTBESCHRIJVING

2.1 BESTEMD VOOR GEBRUIK

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van brood of deeg volgens deze gebruiksaanwijzing. Deze broodbakmachine is niet bedoeld voor gebruik in een bedrijf of voor commercieel gebruik. Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor privé-gebruik, elk ander gebruik is niet bedoeld. Bovendien mag de broodbakmachine niet buiten gesloten ruimten of in een tropisch klimaat worden gebruikt. Gebruik de broodbakmachine nooit om voedsel of andere voorwerpen te drogen.

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onbedoeld gebruik.












2.2 OVERZICHT VAN HET SYSTEEM



PROGRAMMA

1 Standaardbrood	Basisprogramma voor bijna alle broden zoals witte en gemengde broden.
2 Frans brood/ stokbrood	Voor lichte broden met fijne bloem, weinig suiker en vet. Het brood is meestal luchtig en heeft een knapperige korst. Het is niet geschikt voor bakrecepten waarvoor boter, margarine of melk nodig is.
3 Volkorenbrood	Voor broden met een hoog percentage tarwe, rogge, haver, enz.
4 Snel brood	Voor de snelle bereiding van volkorenbrood.
5 Zoet brood	Voor het bereiden van zoet brood zoals brioche.
6 Sandwich brood	Om sandwichbrood te bereiden.
7 Glutenvrij brood	Speciaal ontwikkeld voor glutenvrij brood
8 Mix	Meng programma om deeg te maken dat niet hoeft te rijzen (bv. noedels).
9 Yoghurt	Voor het maken van yoghurt van volle melk.
10 Dessert	Voor het maken van dessertgerechten (zie recepten).
11 Deeg	Alleen voor het kneden van deeg zonder bakfunctie.
12 Jam	Gebruik deze instelling voor het maken van jam van vers fruit en voor het maken van marmelade.
13 Cake	Voor de bereiding van cake van biscuitdeeg (bakpoederdeeg).
14 Bakken	Om broden opnieuw te bakken als een brood te licht of niet doorbakken is.
15 Zelfgemaakt brood	Individuele instelling van de programmafases voor glutenvrije levensmiddelen.

BEDIENINGSPANEEL

	Timer (Start later)
	Roerfunctie is aan
	Kneedfunctie
	Open functie
	Bruiningsgraad: licht/middelmatig/donker
	Broodbakfunctie beëindigd
	Warmhoudfunctie
	Bakfunctie
500g 750g 1000g	Gewichtsspecificatie
	Vergrendeling broodbakmachine
1 2 3	Fasen
	Voorverwarmen
 28	Programmaselectie
88:88	Tijd

Controleer na ontvangst van het product of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. In geval van een onvolledige of beschadigde levering dien je contact op te nemen met de fabrikant.

Als dit toestel beschadigd is, moet het worden gerepareerd of vervangen door de centrale klantendienst van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties. Onjuiste reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker.

2.3 TECHNISCHE GEGEVENS

Naam van het artikel: BROTM_001
Stroomvoorziening: 220-240V, 50Hz
Opgenomen vermogen: 600 W (verwarmingselement: 500 W, motor: 100 W)
Afmetingen: 35 × 22,5 × 29 cm

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

⚠ GEVAAR

- Sluit het apparaat alleen aan op een gemakkelijk bereikbaar stopcontact, zodat je het in geval van een storing snel van het lichtnet kunt loskoppelen.
- Sluit het apparaat alleen aan als de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de specificatie op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is of als het netsnoer of de stekker defect is.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn dienst na verkoop of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Open de verpakking niet, maar laat de reparatie over aan specialisten. Neem hiervoor contact op met een gespecialiseerde werkplaats. Aansprakelijkheid en garantieclaims zijn uitgesloten bij zelfstandig uitgevoerde reparaties, verkeerde aansluiting of onjuiste bediening.
- Voor reparaties mogen alleen onderdelen worden gebruikt die overeenkomen met de originele toestelgegevens. Dit apparaat bevat elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn voor de bescherming tegen gevarenbronnen.
- Berg het apparaat nooit zo op dat het in een badkuip of gootsteen kan vallen.
- Grijp nooit naar een elektrisch apparaat als het in het water is gevallen. Haal in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat zelf of het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het schoonmaken.
- Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten. Gebruik het nooit in vochtige ruimtes of in de regen.

⚠ WAARSCHUWING

- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen zoals gordijnen.
- Laat de kabel niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en raak geen hete oppervlakken aan zoals kookplaten, ovens, enz.
- Houd het apparaat, de netstekker en het netsnoer uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Breng het netsnoer niet in contact met hete onderdelen.
- Dek het apparaat niet af, bijvoorbeeld met doeken of iets dergelijks.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Schakel het apparaat nooit in zonder te controleren of de ingrediënten goed in de broodpan zijn geplaatst.
- Klop nooit op de bovenkant of de rand van de broodpan om deze te verwijderen; dit kan de broodpan beschadigen.
- Sluit de ventilatieopeningen van de behuizing niet af. Zorg voor voldoende luchtcirculatie en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Bedek de ventilatieopeningen van het toestel ook niet met dekens, gordijnen, kranten, enz.

⚠ VOORZICHTIG

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen (verwarming enz.) of weersomstandigheden (regen enz.).
- Gebruik het apparaat alleen als het op een vlakke, stabiele en ongevoelige ondergrond staat.
- Dompel het apparaat, de stekker van het apparaat of het netsnoer nooit onder in water voor reiniging, doe het nooit in een vaatwasser en gebruik geen stoomreiniger voor reiniging. Het apparaat kan anders beschadigd raken.
- Gebruik geen oplosmiddelhoudende, bijtende of schurende schoonmaakmiddelen (bijv. oven- of grillspray) of schoonmaakgerei (bijv. pannensponsjes e.d.). Deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Droog alle onderdelen grondig af na het schoonmaken.
- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes of dergelijke. De ontsnappende stoom kan ze beschadigen.
- Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer.

4. INGEBRUIKNAME EN WERKING

4.1 VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakking van het apparaat.
2. Voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt, reinig je het bakblik (5) en de deeghaak (4), alsmede de maatbeker (1) en het maatschepje (2), zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
3. Plaats het apparaat zodanig dat de netaansluiting vrij toegankelijk is.
4. Schakel de broodbakmachine over op de bakstand (programma 14) en bak het in ongeveer 10 minuten leeg. Laat het dan afkoelen en maak alle verwijderde onderdelen weer schoon.

OPMERKING

Wanneer je het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een lichte geur hangen. Deze geur verdwijnt na langer gebruik.

4.2 FUNCTIES

Start/Pauze/Stop - knop:

Druk op de toets om het bewerkingsproces te starten. De laatste tijd (hh:mm) verschijnt op het display (10).

Als je het bereidingsproces even wilt onderbreken, druk je kort op de toets.

De tijdsaanduiding knippert. Druk nogmaals op de toets om verder te gaan.

Als je het bereidingsproces wilt stoppen voordat de geprogrammeerde tijd is verstreken, druk je de toets langer dan 2 seconden in. Er klinkt een geluidssignaal en de bediening wordt onderbroken.

Ingrediëntencompartiment:

In sommige programma's (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) kunnen tijdens het kneden extra ingrediënten worden toegevoegd, die van tevoren in het ingrediëntencompartiment (9) zijn gevuld. Indien beschreven in het recept, vul je het ingrediëntvak (9). Wanneer het programma de fase bereikt waarin de ingrediënten worden toegevoegd, opent het apparaat automatisch het compartiment.

Om de lade te verwijderen, druk je op de kleine zwarte knoppen aan beide zijden en trek je hem omhoog.

- Vul de lade niet te voll!
- Zorg er altijd voor dat de ingrediënten de juiste grootte hebben: Niet te klein om in gesloten toestand door de ventilatieopeningen te vallen;
- Giet nooit vloeistoffen in het ingrediëntencompartiment!
- Als de ingrediënten kleverig zijn (bv. kersen), zorg er dan voor dat ze niet samenklonteren. Bestuif ze eventueel vooraf met een beetje bloem.
- Droog vochtige ingrediënten (bv. olijven) vooraf met een keukendoek.

Zorg ervoor dat de pijl naar beneden wijst om het ingrediëntcompartiment te plaatsen.

Timer:

Als je de werkingstijd wilt uitstellen, d.w.z. de bereidingsmodus wilt uitstellen tot een later tijdstip, druk je op de toets „TIME+“.

Bruiningsniveau:

Het vooraf ingestelde bruiningsniveau is „medium“. Om het bruiningsniveau te wijzigen, druk je op de toets „KLEUR“ tot het gewenste niveau op het display verschijnt.

Hoeveelheid:

De standaardinstelling is 750 g. Om de hoeveelheid deeg/brood te wijzigen, druk je op de toets „WEIGHT“ tot de gewenste hoeveelheid op het display verschijnt.

Houd je warm:

Na het bakproces begint een 1 uur durende warmhoudfase. Aan het einde van de warmhoudperiode piept het apparaat opnieuw gedurende 10 seconden.

Als je de warmhoudfase eerder wilt beëindigen, druk je één seconde op de toets START/PAUSE/STOP. Je hoort een pieptoon en de warmhoudfunctie eindigt.

Programma's:

Het apparaat heeft 15 voorinstellingen voor specifieke bereidingen. Ze variëren in de duur van elke fase. Druk op de MENU-toets om het gewenste programma te selecteren.

Voor sommige programma's is aanvullende informatie nodig.

Yoghurt – Programma 9:

Zorg er bij het maken van yoghurt voor dat het bakblik goed schoongemaakt is en dat er geen resten van brood of ander voedsel in het blik zitten.

Gebruik zeer heet water, droog het bakblik daarna goed af en laat het afkoelen. Bij het maken van yoghurt is het niet nodig de deeghaak te gebruiken.

De ingrediënten (volle melk en yoghurtstarter) moeten licht en gelijkmatig worden gemengd met een houten lepel of iets dergelijks voordat het programma wordt gestart.

Jam – Programma 12:

Houd er rekening mee dat er zuur wordt gevormd als jam wordt gekookt. Daardoor kan het gebeuren dat brood dat in dezelfde vorm is gebakken, niet gemakkelijk uit de vorm komt. Maak het bakblik goed schoon na het maken van de jam.

Bakken – Programma 14:

Met dit programma kun je eerder bereid brooddeeg bakken.

1. Doe niet de ingrediënten maar het bereide brooddeeg in de bakvorm. Zorg ervoor dat het deeg gelijkmatig in het blik wordt verdeeld.
2. Kies programma 14.
3. Druk op de toetsen TIME+ en TIME- om de gewenste baktijd in te stellen (vooraf ingesteld op 0:30 uur, maximaal 1:00 uur).
4. Druk op de toets KLEUR om de baktemperatuur in te stellen op 100°C (licht); 150°C (medium); 200°C (donker)
5. Druk op de toets START/PAUSE/STOP om het programma te starten.

Home-Made – Programma 15:

Druk op deze toets om het menu voor zelfgebakken brood te openen. In dit menu kun je de tijd instellen voor elk proces, bijv. kneden, rijzen, bakken. Het programma is zeer geschikt voor doe-het-zelf brood.

BIJZONDERE FUNCTIES:

Geheugen voor stroomuitval:

In geval van een stroomstoring of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken, gaat het apparaat automatisch verder vanaf het punt waar het werd onderbroken, zodra de stroomvoorziening is hersteld en de onderbreking niet langer dan 10 minuten heeft geduurd. Dit verlengt de werkingstijd met de duur van de onderbreking. Als de onderbreking langer dan 10 minuten duurt, stopt het apparaat met werken en keert het LCD-scherm terug naar de standaardinstelling. Als het deeg al is gaan rijzen, gooi dan de ingrediënten in het bakblik weg. Als dit niet het geval is, kun je het programma gewoon opnieuw starten.

Bescherming tegen oververhitting / storing:

Bij oververhitting of een storing schakelt het apparaat automatisch uit en klinkt er een continue signaaltoon als waarschuwing.

Let op de indicatie op het display:

EEO:

Dit display geeft aan dat de temperatuursensor niet is aangesloten. Druk op de toets START/PAUSE/STOP om het programma te stoppen en trek de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice en laat de sensor controleren, repareren of elektrisch/mechanisch afstellen.

HHH:

Deze indicator verschijnt wanneer de temperatuur in de broodpan te hoog is. Druk op de toets START/PAUSE/STOP om het programma te stoppen. Haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en laat het apparaat 10-20 minuten volledig afkoelen voordat je het opnieuw opstart.

4.3 BEDIENING

1. Haal de ovenschaal (5) uit de machine door de hendel (6) tegen de klok in te draaien en trek hem dan uit de machine.
2. Plaats de deeghaak (4) op de centrale pin in het bakblik (5).
3. Meet alle ingrediënten precies af en doe ze in de volgorde van het recept in de bakvorm (5).

In het algemeen: 1.) alle vloeibare ingrediënten 2.) vet 3.) alle droge ingrediënten en 4.) Gem/gist.

OPMERKING

Druk met je vinger een kleine inkeping in het oppervlak van de bloem en voeg de gist in de inkeping toe. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen.

4. Plaats de broodvorm (5) in de broodbakmachine en zorg ervoor dat deze stevig vastzit door met de klok mee te draaien.

OPMERKING

De broodvorm (5) moet op zijn plaats blijven zodat het deeg goed kan worden gemengd en geknead.

5. Sluit het deksel (7).
6. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en het display (10) toont standaard programma 1, 750 g en gemiddeld bruin.
7. Druk op de MENU toets totdat het gewenste programma wordt weergegeven.
8. Druk op de toets WEIGHT om het gewenste gewicht 500g, 750g en 1000g te selecteren. (Gewichtskeuze is niet mogelijk voor de programma's 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 en 15.)
9. Druk op de toets KLEUR om het gewenste bruiningsniveau van de korst te selecteren: lichte, medium of donkere korst. (Voor de programma's 8, 9, 10, 11 en 12 is geen keuze van het bruiningsniveau mogelijk)
10. Gebruik desgewenst de toetsen TIME+ en TIME- om de vertragingstijd in te stellen. Druk op de TIME+ en TIME- toetsen om de vertragingstijd op het LCD display te verhogen of te verlagen. (Bij de programma's 4, 8, 9, 10, 12,13,14 is geen vertragingstijd functie mogelijk)

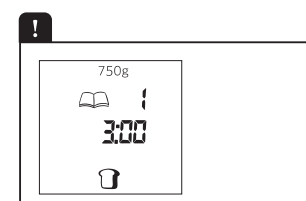
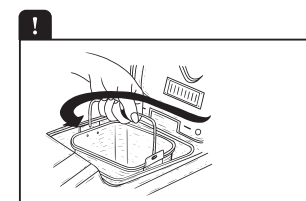
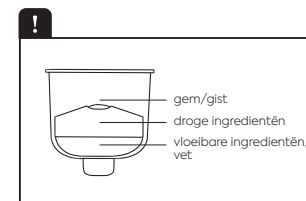
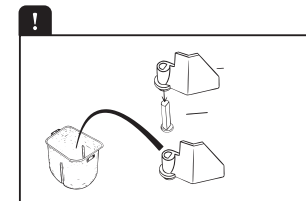
OPMERKING

Gebruik de vertragingstimer niet als je zuivelproducten, eieren, enz. in het deeg hebt gebruikt.

11. Druk eenmaal op de toets START/PAUSE/STOP om het programma te starten. De broodbakmachine piept eenmaal en het teken van de roerfunctie wordt weergegeven. De deeghaak (4) begint met het mengen van de ingrediënten in de ovenschaal (5). Als je een vertragingstimer hebt geactiveerd, mengt de kneedhaak (4) de ingrediënten pas als het programma wordt gestart.

OPMERKING

In sommige programma's (1, 2, 3, 4, 5, 6,9,10) kunnen tijdens het kneden extra ingrediënten worden toegevoegd, die vooraf in het ingrediëntencompartiment (9) zijn gevuld: Indien beschreven in het recept, vul je het ingrediëntencompartiment (9) voordat je het programma start.



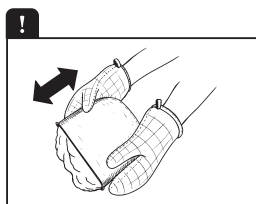
12. Aan het einde van de bereiding verschijnt „0:00“ op het display (10) en laat het apparaat 10 pieptonen horen. Er begint nu een wachttijd van 1 uur. Aan het einde van de warmhoudfase geeft het apparaat weer 10 pieptonen en knippert „:“ van de tijd niet meer.

Je kunt de warmhoudfunctie ook annuleren door de toets START/PAUSE/STOP 3 seconden ingedrukt te houden.

Je hoort een pieptoon en de bediening stopt. Nu kun je voorzichtig het deksel openen.

⚠ WAARSCHUWING

De ovenschaal (5) en de aanraakbare delen in de bakkamer worden zeer heet! Gebruik een ovenwant of keukenhandschoenen om de ovenschaal te verwijderen (5). Risico op brandwonden!



13. Pak het handvat (6) van de broodvorm (5) vast en draai het iets tegen de klok in om de broodvorm (5) van de bakkamer te ontgrendelen. Til de hendel (6) op om de broodpan (5) uit het apparaat te halen.
14. Draai het bakblik (5) om met ovenwanten (met het handvat van het broodblik naar beneden) en draai het afgewerkte brood uit. Het kan nodig zijn de bakvorm (5) lichtjes te schudden om het brood uit de vorm te krijgen.
15. De deeghaak (4) bevindt zich aan de onderkant van het brood. Haal het van het brood met behulp van de haak (3).

⚠ VOORZICHTIG

Sla niet op het bakblik (5) of de rand om het brood los te maken, want dat kan het blik beschadigen.

OPMERKING

Tijdens de werking kun je de toestand van de ingrediënten bekijken via het kijkvenster (8). Open nooit het deksel (7) van het apparaat tijdens de rust- en stijgingsfase. Hierdoor kan het deeg tijdens het bakken inzakken en losraken.

OPMERKING

Zelfgebakken brood bewaren

Vers gebakken brood is het lekkerst als het zo snel mogelijk wordt gegeten. Bewaar restjes brood in een afgesloten plastic zak op kamertemperatuur tot drie dagen. Wil je het brood langer bewaren, doe het dan in een afgesloten plastic zak in de koelkast voor maximaal 10 dagen of vries het in.

4.4 RECEPTEN

el = eetlepel
tl = theelepel

	Ingrediënten	1000 g	750 g	500 g	Instructies
Programma 1: Standaard Brood					
1	Water	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olie	4 el	3 el	2 el	
3	Zout	1,5 tl	1 tl	0,5 tl	aanbrengen aan de rand
4	Suiker	3 el	2,5 el	2 el	aanbrengen aan de rand
5	Meel	500 g	400 g	300 g	
6	Droge gist	0,8 tl	0,8 tl	0,5 tl	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht
50 ml minder water bij toevoeging van 1 ei					

Programma 2: Frans brood/stokbrood					
1	Water	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Olie	2 el	1,5 el	1,25 el	
3	Zout	2 tl	1,5 tl	1 tl	aanbrengen aan de rand
4	Suiker	3 el	2 el	1,5 el	aanbrengen aan de rand
5	Meel	500 g	400 g	300 g	
6	Droge gist	0,8 tl	0,8 tl	0,5 tl	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht

Programma 3: Volkorenbrood					
1	Water	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olie	3 el	2,5 el	2 el	
3	Zout	1 tl	1 tl	0,5 tl	aanbrengen aan de rand
4	Suiker	6 el	5 el	4 el	aanbrengen aan de rand
5	Meel	200 g	160 g	120 g	
6	Volkorenmeel	300 g	240 g	180 g	
7	Droge gist	2 tl	2 tl	2,5 tl	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht

	Ingrediënten	1000 g	750 g	500 g	Instructies
Programma 4: Snel brood					
1	Water	320 ml	240 ml	180 ml	Watertemperatuur 40-50°C
2	Olie	4 el	3 el	2,5 el	
3	Zout	1,5 tl	1 tl	0,5 tl	aanbrengen aan de rand
4	Suiker	3 el	2,5 el	2 el	aanbrengen aan de rand
5	Meel	500 g	400 g	300 g	
6	Droge gist	2,5 tl	2 tl	2 tl	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht

Programma 5: Zoet brood					
1	Water	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olie	5 el	3 el	2,5 el	
3	Zout	1 tl	1 tl	0,75 tl	aanbrengen aan de rand
4	Suiker	6 el	5 el	3 el	aanbrengen aan de rand
5	Meel	500 g	400 g	300 g	
6	Melkpoeder	2 el	1,5 el	1 el	
7	Droge gist	0,8 el	0,8 el	0,5 el	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht

Programma 6: Sandwich brood					
1	Water	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Boter	3 el	2,5 el	2,5 el	
3	Zout	1 tl	1 tl	0,75 tl	aanbrengen aan de rand
4	Suiker	3 el	2,5 el	2 el	aanbrengen aan de rand
5	Meel	500 g	400 g	300 g	
6	Melkpoeder	2 el	1,5 el	1 el	
7	Droge gist	0,8 tl	0,8 tl	0,5 tl	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht

Programma 7: Glutenvrij brood		
1	Warm water (ca. 45°C)	310 ml
2	Olie	3 el
3	Zout	1,5 tl
4	Suiker	3 el
5	Ei	3 stuks
6	Azijn	1 el
7	Glutenvrije meelmix	450 g
8	Xanthan pasta	1 el
9	Droge gist	1,5 tl

Programma 8: Mix		
1	Water	330 ml
2	Olie	2 el
3	Zout	1 tl
4	Meel	560 g
5	Droge gist	1,25 el

Programma 9: Yoghurt				
1	Volle melk	500 ml	Volle melk	800 ml
2	Natuurlijke yoghurt	50 ml	Suiker	40 g
			Yoghurtstarter	1 g

Programma 10: Dessert		
1	Eieren	2 stuks
2	Melk	240 ml
3	Gekookte rijst	300 g
4	Suiker	200 g
5	Rozeinen	200 g

Programma 11: Deeg		
1	Water	330 ml
2	Olie	3 el
3	Zout	1 tl
4	Meel	560 g
5	Droge gist	0,5 tl

Glutenvrij aardappelbrood	
Warm water (ca. 45°C)	440 ml
Plant aardige olie	1,5 tl
Zout	1,5 tl
Suiker	1,5 tl
Glutenvrije meelmix	400 g
Gekookte, geschilde aardappelen, doordrukt	230 g
Droge gist	1,5 tl

Programma 12: Jam		
1	Aardbeien	500 g
2	Citroensap	2 el
3	Geleisuiker 2:1	250 g

Programma 13: Cake			
1	Water	30 ml	
2	Eieren	3 stuks	
3	Suiker	100 g	aanbrengen aan de rand
4	Olie	2 el	
5	Zelfrijzend meel	280 g	
6	Droge gist	1 tl	op de droge bloem leggen, niet in contact komen met vocht

4.5 FOUTEN IN HET RECEPT

PROBLEEM	OPLOSSING
Het brood rijst te veel.	Je hebt waarschijnlijk te veel gist, te veel melk of te weinig zout gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas zo nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
Het brood rijst niet genoeg.	Je hebt geen of te weinig gist gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
	Je hebt een te oude of verlopen gist gebruikt. Gebruik alleen verse ingrediënten.
	De toegevoegde vloeistof was te heet. Gebruik alleen kamertemperatuur vloeistoffen.
	De gist is in contact gekomen met de vloeistof. Gebruik alleen kamertemperatuur vloeistoffen. Voeg de ingrediënten toe in de beschreven volgorde. Doe de gist in een klein gaatje in het midden en vermijd contact tussen gist en vloeistof.

PROBLEEM	OPLOSSING
Het brood rijst niet genoeg.	Je hebt de verkeerde of oude bloem gebruikt. Gebruik alleen verse ingrediënten. Je kunt 1 eetlepel tarwegluten aan de ingrediënten toevoegen.
	Je hebt te veel of te weinig vloeistof gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Gebruik bij hoge luchtvochtigheid ongeveer 1-2 eetlepels minder vloeistof.
	Je hebt te weinig suiker gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas zo nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
Het brood stort in.	Je hoeveelheid is te groot voor de mal. Meet alle ingrediënten altijd precies af. Als je ingrediënten gebruikt die water bevatten, moet je de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig verminderen.
	Te vroege of te snelle gisting door te warm water of te warme bakkamer. Warmte zorgt ervoor dat het deeg sneller rijst en voor het bakken weer inzakt. Gebruik alleen kamertemperatuur vloeistoffen. Als de kamertemperatuur hoog is, moet je de timer niet gebruiken en alleen koude ingrediënten gebruiken om een te snelle gisting te voorkomen.
	Je hebt geen zout of te weinig suiker gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
	Je hebt te veel vloeistof gebruikt. Als je ingrediënten gebruikt die water bevatten, verminder je de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig. Gebruik bij een hoge luchtvochtigheid ongeveer 1-2 eetlepels minder vloeistof.
Het brood heeft zware, klonterige broodtexturen.	Je hebt te veel bloem of te weinig vloeistof gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas zo nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan. Gebruik bij een hoge luchtvochtigheid ongeveer 1-2 eetlepels minder vloeistof.
	Je hebt te weinig gist of suiker gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.

PROBLEEM	OPLOSSING
Het brood heeft zware, klonterige broodtexturen.	Je hebt te veel fruit, volkoren of andere ingrediënten aan het deeg toegevoegd. Controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd en pas zo nodig de hoeveelheden aan.
	Je hebt oud of slecht meel gebruikt. Gebruik alleen verse ingrediënten.
Het brood is deegachtig in het midden.	Je hebt te veel of te weinig vloeistof gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan. Gebruik bij een hoge luchtvochtigheid ongeveer 1-2 eetlepels minder vloeistof..
	Er is te veel vocht in de omgeving. Gebruik ongeveer 1-2 el minder vloeistof.
	Je hebt een recept geprobeerd met natte ingrediënten (bijvoorbeeld yoghurt). Als je ingrediënten gebruikt die water bevatten, moet je de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig verminderen.
Het brood heeft een open, grove broodtextuur met gaatjes.	Je hebt te veel water gebruikt. Als je ingrediënten gebruikt die water bevatten, verminder je de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig. Gebruik bij een hoge luchtvochtigheid ongeveer 1-2 eetlepels minder vloeistof.
	Je hebt er geen zout aan toegevoegd. Controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
	Je brood is blootgesteld aan te veel vocht en je hebt te warm water gebruikt. Als je ingrediënten gebruikt die water bevatten, moet je de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig verminderen. Als de kamertemperatuur hoog is, gebruik dan geen timer en gebruik alleen koude ingrediënten.
Het brood heeft een paddestoelachtig, ongebakken oppervlak.	Je hoeveelheid is te groot voor de mal. Meet alle ingrediënten precies af. Verminder de hoeveelheid met 1/3. Gebruik niet meer dan de in het recept aangegeven hoeveelheden.
	Je hebt te veel bloem gebruikt. Verminder de hoeveelheid met 1/3. Gebruik niet meer dan de in het recept vermelde hoeveelheden.

PROBLEEM	OPLOSSING
Het brood heeft een paddestoelachtig, ongebakken oppervlak.	Je hebt te veel gist of te weinig zout gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas zo nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan. Haal het brood onmiddellijk na het bakken uit de machine en laat het afkoelen op een rooster. Wacht minstens 15 minuten voordat je het brood snijdt.
	Je hebt te veel suiker gebruikt. Meet alle ingrediënten altijd precies af en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
	Je hebt extra zoete ingrediënten aan het deeg toegevoegd naast de suiker die je hebt gebruikt. Controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd. Pas indien nodig de hoeveelheden van de ingrediënten aan.
De sneetjes brood worden ongelijk of kleverig.	Je hebt het brood niet voldoende laten afkoelen, waardoor de stoom niet kon ontsnappen. Haal het brood onmiddellijk na het bakken uit de machine en laat het afkoelen op een rooster. Wacht minstens 15 minuten voordat je het brood snijdt.
Het brood heeft meelresten op het broodoppervlak.	Het meel wordt tijdens het kneden niet volledig aan de zijanten opgenomen. Vet het bakblik (5) NIET in.

4.6 REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de broodbakmachine schoonmaakt. Laat de broodbakmachine volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt.

⚠ VOORZICHTIG

Dompel de kabel, stekker of behuizing niet onder in vloeistoffen. Risico van elektrische schok!

2. Verwijder de deeghaken (4) van het bakblik (5). Als de deeghaak (4) moeilijk uit het brood te halen is, doe dan water op de bodem van het bakblik en laat het maximaal 1 uur weken. Veeg de deeghaak (4) voorzichtig af met een vochtige katoenen doek.
3. Neem de ovenschaal (5) eruit door deze tegen de klok in te draaien en vervolgens aan het handvat (6) op te tillen. Veeg de binnen- en buitenkant van de pan (5) af met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende producten om de coating te beschermen. De broodpan moet volledig droog zijn voordat je hem plaatst.

OPMERKING

De ovenschaal (5) en de kneedhaak (4) mogen niet in de vaatwasmachine gereinigd worden. Gebruik hiervoor alleen een mild reinigingsmiddel en een zachte spons.

4. Laat het apparaat na gebruik afkoelen. Gebruik een vochtige doek om het deksel (7), de behuizing (12), de bakruimte en de binnenkant van het kijkvenster (8) schoon te vegen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen om het toestel te reinigen, want die vernietigen de hoogglans van het oppervlak.

⚠ VOORZICHTIG

Dompel de behuizing nooit onder in water om deze te reinigen.

Risico van elektrische schok!

Demonteer nooit het deksel (7) voor reiniging!

5. Zorg ervoor dat de broodmachine volledig is afgekoeld, schoon en droog is en dat het deksel gesloten is voordat u hem opbergt.

5. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
Geurvorming of brandlucht.	Misschien zijn er bloem of andere ingrediënten in de bakkamer gelekt. Stop de broodbakmachine en laat hem volledig afkoelen. Veeg dan de overtollige bloem of andere ingrediënten uit de bakruimte met een papieren handdoek.
De deeghaak draait niet.	Controleer of de deeghaak (4) of de aandrijving vastzit en maak deze zo nodig los. Controleer of de deeghaak (4) geblokkeerd is door korrels of andere ingrediënten en verwijder deze.
Kan recepten naar wens vermenigvuldigen of delen?	Dat is niet het geval. Als er te weinig massa in het bakblik zit, kan de deeghaak (4) de ingrediënten niet goed doorgeven. Bij een te grote massa kan het bakblik (5) overlopen of kan het brood tijdens het bakken buiten het blik uitsteken.
Het zichtvenster is beslagen of bedekt met condenswater.	Dit kan voorkomen in programma's met een meng- en stijgfunctie. De condens verdwijnt meestal tijdens de bakprogramma's. Reinig het venster (8) pas na afloop van het programma.
De deeghaak komt met het brood naar buiten.	Het is niet ongebruikelijk dat de deeghaak (4) met het brood naar buiten komt. Zodra het brood is afgekoeld, verwijder je de deeghaak (4) met de daarvoor bestemde haak (3).
Het deeg is niet goed gemengd. De bloem en andere ingrediënten bezinken op de zijkanten van de vorm.	Zorg ervoor dat de broodvorm (5) stevig in het apparaat zit en de deeghaak (4) stevig op de as zit. Zorg ervoor dat de ingrediënten precies zijn afgemeten en in de juiste volgorde zijn toegevoegd.

6. GARANTIE

6.1 GARANTIE

Voor onze producten geldt in principe de wettelijke garantielijkt van 2 jaar. Claims daarbuiten kunnen alleen worden verwerkt in combinatie met het aankoopbewijs. Slijtdelen sluiten bij normale slijtage een garantieclaim uit. De levensduur hangt af van de respectieve behandeling en het gebruik van de producten en is dus variabel.

De fabrikant geeft twee jaar garantie.

Als je vragen hebt over de werking of functie van onze producten, neem dan contact op met onze klantenservice: service@koro-shop.nl

6.2 VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

De fabrikant van dit product is
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlijn, Duitsland

Dit product voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:

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



7. AFVAL

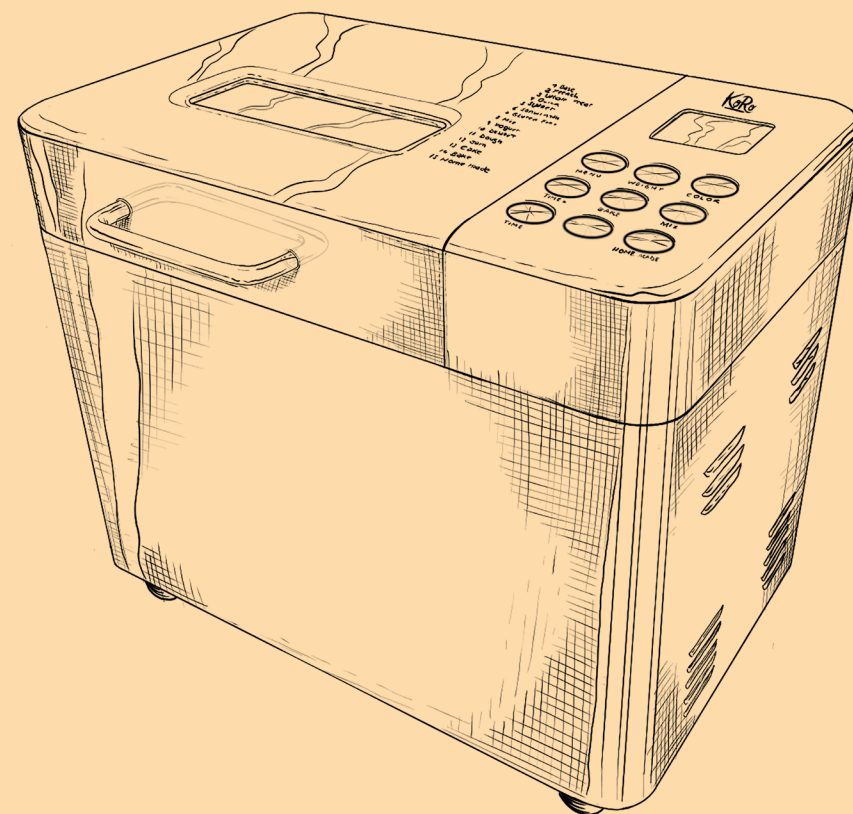
WEGGOOIEN VAN HET PRODUCT (WEEE)

Afgedankte elektrische apparatuur mag niet met het huisvuil worden meegegeven!



Dit product valt onder de Europese Richtlijn 2012/19/EU en mag niet met ander huishoudelijk afval worden weggegooid. Informeer naar de plaatselijke voorschriften voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparatuur. Volg de plaatselijke voorschriften en gooi oude apparaten niet bij het huisvuil. Door oude apparaten volgens de voorschriften af te voeren, bescherm je het milieu en de gezondheid van je medemensen tegen mogelijke negatieve gevolgen. Materiaalrecycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen.

PL



URZĄDZENIE DO ROBIENIA CHLEBA ZE STALI NIERDZEWNEJ

BROT M_001

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

1. Wstęp	196
1.1 Opis użytkownika	196
1.2 Objasnienie wskazówek bezpieczeństwa	196
1.3 Przechowywanie instrukcji	196
2. Opis produktu	197
2.1 Uzytkowanie zgodne z przeznaczeniem	197
2.2 Schemat systemu	197
2.3 Dane techniczne	200
3. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	200
4. Uruchomienie i obsługa	202
4.1 Przed pierwszym użyciem	202
4.2 Funkcje	202
4.3 Obsługa	204
4.4 Przepisy	207
4.5 Problemy z przepisami.....	210
4.6 Czyszczenie i konserwacja	214
5. Rozwiązywanie problemów	215
6. Gwarancja	216
6.1 Gwarancja	216
6.2 Deklaracja zgodności	216
7. Utylizacja	216

1. WSTĘP

1.1 OPIS UŻYTKOWNIKA

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez urządzenie nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.

1.2 OBJAŚNIENIE WSKAZÓWEK BEZPIECZEŃSTWA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

„Niebezpieczeństwo“ wskazuje na bezpośrednie zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które jeśli nie zostanie usunięte, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

„Ostrzeżenie“ wskazuje na potencjalne zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które jeśli nie zostanie usunięte, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ UWAGA

„Uwaga“ wskazuje na potencjalne zagrożenie o niskim poziomie ryzyka, które jeśli nie zostanie usunięte, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

WSKAZÓWKA

„Wskazówka“ zwraca uwagę na dalsze pomocne wskazówki i porady dotyczące prawidłowego użytkowania produktu.

1.3 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i niezawodnie korzystać ze wszystkich funkcji. **Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazuj ją każdemu kolejnemu właścicielowi.** Instrukcje użytkowania oparte są na normach i przepisach obowiązujących w Unii Europejskiej. Podczas pobytu za granicą należy przestrzegać wytycznych i przepisów obowiązujących w danym kraju.

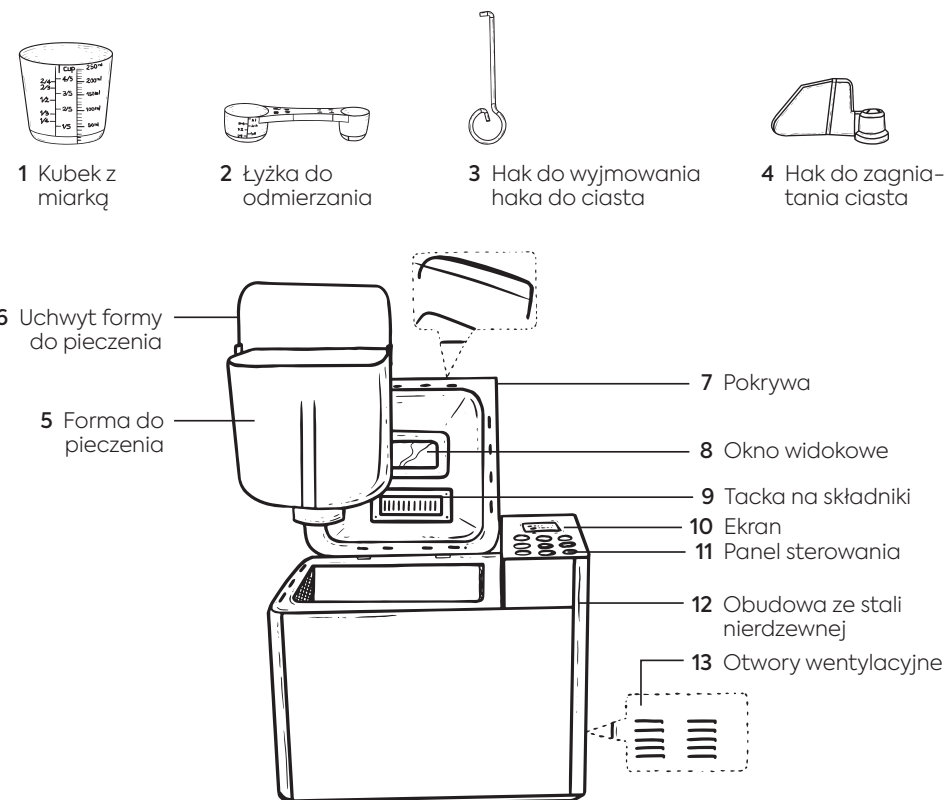
2. OPIS PRODUKTU

2.1 UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

To urządzenie może być stosowane tylko do produkcji chleba lub wyrabiania ciasta zgodnie z podanymi instrukcjami. Ta maszyna do chleba nie nadaje się do stosowania komercyjnego, jedynie do użytku przez osoby prywatne. Dodatkowo urządzenie można obsługiwać jedynie w zamkniętych pomieszczeniach wewnętrznych, gdzie wilgotność powietrza nie jest wysoka. Maszyny do chleba nie można stosować do suszenia żywności ani innych produktów.

Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować uszkodzenie mienia lub nawet obrażenia ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użycia niezgodnego z przeznaczeniem.












2.2 SCHEMAT SYSTEMU



PROGRAMY

1 Chleb standardowy	Podstawowy program do prawie wszystkich rodzajów pieczywa, takich jak pieczywo białe i mieszane.
2 Chleb francuski	Do lekkiego pieczywa z drobnej mąki, niewielkiej ilości cukru i tłuszczu. Chleb jest zwykle puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do wypieków wymagających użycia masła, margaryny lub mleka.
3 Chleb pełnoziarnisty	Do pieczywa z dużą zawartością pszenicy, żyta, owsa itp.
4 Szybki chleb	Do szybkiego przygotowania chleba.
5 Słodki chleb	Do przygotowywania słodkiego pieczywa np. brioche.
6 Chleb kanapkowy	Do przygotowywania chleba kanapkowego lub tostowego.
7 Chleb bezglutenowy	Program specjalny do pieczywa bezglutenowego.
8 Mieszany	Program mieszany do wyrabiania ciasta, które nie musi rosnąć (np. na makaron).
9 Jogurt	Do robienia jogurtu z pełnego mleka.
10 Deser	Do przygotowywania dań deserowych (patrz przepisy).
11 Ciasto	Tylko do wyrabiania ciasta, bez funkcji pieczenia.
12 Dżem	Do przygotowywania przetworów owocowych takich jak dżem i konfitura.
13 Ciasta	Do przygotowywania ciast biszkoptowych z dodatkiem proszku do pieczenia.
14 Pieczenie	Do ponownego wypieku chleba, gdy bochenek jest zbyt jasny lub niedopieczony.
15 Chleb z własnego przepisu	Indywidualne ustawianie faz programu dla produktów bezglutenowych.

BEDIENFELDER

	Czasomierz (opóźniony start)
	Funkcja mieszania jest włączona
	Funkcja ugniatania ciasta
	Funkcja wyrastania ciasta
	Stopień wypieczenia: jasne/średnie/ciemne
	Pieczenie chleba zakończone
	Funkcja rozgrzewania
	Funkcja pieczenia
500g 750g 1000g	Wskaźnik wagi
	Mechanizm zamykający wypiekacz do chleba
1 2 3	Fazy
	Podgrzewanie
 28	Wybór programu
88:88	Wskaźnik czasu

Po otrzymaniu produktu należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy prosimy o kontakt z producentem. W przypadku uszkodzenia tego urządzenia musi ono zostać naprawione lub wymienione przez centralny serwis producenta, lub inną wykwalifikowaną osobę. Niewłaściwe naprawy mogą spowodować znaczne zagrożenia dla użytkownika.

2.3 DANE TECHNICZNE

Nazwa artykułu: BROTM_001
Zasilanie: 220 - 240V, 50Hz
Pobór energii elektrycznej: 600 W (Element grzewczy: 500 W, Silnik: 100W)
Wymiary: 35 × 22,5 × 29 cm

3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Urządzenie należy podłączać tylko do łatwo dostępnego gniazdka, aby w razie awarii można było szybko odłączyć je od zasilania.
- Podłączaj urządzenie tylko wtedy, gdy napięcie sieciowe gniazdka odpowiada specyfikacji na tabliczce znamionowej.
- Nie należy eksploatować urządzenia jeśli jest ono w widoczny sposób uszkodzone lub jeśli kabel sieciowy lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeśli kabel sieciowy urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis posprzedażowy lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie otwieraj obudowy, lecz pozostaw naprawę specjalistom. W tym celu należy zwrócić się do specjalistycznego warsztatu. Wyklucza się odpowiedzialność i roszczenia gwarancyjne w przypadku napraw wykonywanych samodzielnie, nieprawidłowego podłączenia lub nieprawidłowej eksploatacji.
- Do naprawy mogą być używane tylko części odpowiadające oryginalnym danym urządzenia. Urządzenie zawiera części elektryczne i mechaniczne, które są niezbędne do ochrony przed źródłami zagrożeń.
- Nigdy nie przechowuj urządzenia w taki sposób, aby mogło wpaść do wanny lub zlewu.
- Nigdy nie sięgaj po urządzenie elektryczne, jeśli wpadło ono do wody. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć wtyczkę sieciową.
- Nie należy zanurzać samego urządzenia ani kabla sieciowego lub wtyczki w wodzie lub innych płynach. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nigdy nie dotykaj wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od prądu.
- Nie należy używać do czyszczenia myjki parowej.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj go w wilgotnych pomieszczeniach lub podczas deszczu.
- Nie zbliżaj oczu i twarzy zbyt blisko ekranu, ponieważ może ono pęknąć. Ryzyko zranienia!

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony.
- Nie pozwól, aby kabel zwisał nad krawędzią stołu lub blatu i nie dotykał gorących powierzchni, takich jak blaty kuchenne, piekarniki itp.
- Urządzenie, wtyczkę sieciową i kabel sieciowy należy trzymać z dala od otwartego ognia i gorących powierzchni.
- Nie należy doprowadzać do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami.
- Nie należy przykrywać urządzenia, np. ściereczkami lub podobnymi przedmiotami.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia z gorącym olejem lub innymi gorącymi płynami.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli składniki w formie do chleba nie są prawidłowo umieszczone.
- Nigdy nie uderzaj w górę lub krawędź formy do chleba, aby ją wyjąć; może to spowodować uszkodzenie formy do chleba.
- Otwory wentylacyjne na obudowie nie mogą być zasłonięte. Upewnij się, że możliwa jest wystarczająca cyrkulacja powietrza i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych.
- Nie należy również zakrywać otworów wentylacyjnych urządzenia kocami, zasłonami, gazetami itp.

⚠ UWAGA

- Nigdy nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur (ogrzewanie itp.) lub warunków atmosferycznych (deszcz itp.).
- Urządzenie należy używać tylko wtedy, gdy stoi na płaskiej, stabilnej i niewrażliwej powierzchni.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, wtyczki urządzenia lub kabla sieciowego w wodzie w celu czyszczenia, nie wkładaj go do zmywarki i nie używaj do czyszczenia myjki parowej. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać żadnych środków czyszczących na bazie rozpuszczalników, żrących lub ściernych (np. spray do piekarników lub grilli) ani przyborów do czyszczenia (np. gąbek do garnków lub podobnych). Mogą one zarysować powierzchnię.
- Po czyszczeniu wszystkie części dokładnie wysuszyć.
- Nie umieszczaj urządzenia pod szafkami kuchennymi itp. Ulatniająca się para może je uszkodzić.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera.

4. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

4.1 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całe opakowanie z urządzenia.
2. Przed pierwszym użyciem wyczyścić formę do pieczenia (5) i hak do ciasta (4) oraz miarkę (1) i łyżkę pomiarową (2), zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Ustawić urządzenie tak, aby gniazdo sieciowe było swobodnie dostępne.
4. Przełączyć wypiekacz na tryb pieczenia (program 14) i piec pusty przez około 10 minut. Następnie pozwól mu ostygnąć i ponownie wyczyścić wszystkie usunięte części.

WSKAZÓWKA

Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się lekki zapach. Ten zapach zniknie po dłuższym użytkowaniu.

4.2 FUNKCJE

Przycisk Start/Pauza/Zatrzymaj:

Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces przygotowania. Pozostały czas pracy (hh:mm) pokazany jest na wyświetlaczu (10).

Jeśli chcesz na chwilę przerwać proces przygotowywania, naciśnij krótko przycisk.

Wyświetlacz czasu miga. Aby kontynuować, ponownie naciśnij ten przycisk.

Jeżeli chcesz zakończyć proces przygotowania przed upływem zaprogramowanego czasu, naciśnij dłużej niż 2 sekundy przycisk. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i proces zostanie przerwany.

Komora składników:

W niektórych programach (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) podczas procesu wyrabiania można dodać dodatkowe składniki, które wcześniej umieszczono w przegródce na składniki (9). Jeśli jest to opisane w przepisie, napełnij przegródkę na składniki (9). Gdy program osiągnie fazę dodania składników, urządzenie automatycznie otworzy komorę.

Aby wyjąć tacę, naciśnij małe czarne przyciski po obu stronach i pociągnij w górę.

– Nie przepelniać komory!

– Zawsze upewnij się, że składniki są odpowiedniej wielkości: nie za małe, aby nie wypadły przez otwory wentylacyjne po zamknięciu; – Niezbyt duże, aby zmieścić się w otworze, gdy kłapa się otwiera;

– Nigdy nie wlewaj płynów do przegródki na składniki!

– Uważaj, aby lepkie składniki (np. wiśnie) nie zlepiły się. W razie potrzeby oprósz je wcześniej mąką.

– Wilgotne składniki (np. oliwki) należy wcześniej osuszyć ręcznikiem kuchennym.

Aby włożyć tacę na składniki, upewnij się, że strzałka jest skierowana w dół.

Regulator czasowy:

Jeżeli chcesz przesunąć czas działania, czyli przesunąć rodzaj przygotowania na późniejszy moment, naciśnij przycisk „TIME+”.

Stopień zrumienienia:

Stopień zrumienienia „średni” jest wstępnie ustawiony. Aby zmienić stopień zrumienienia, naciskaj przycisk „KOLOR”, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany poziom.

Waga:

Wartość domyślna to 750 g. Aby zmienić ilość ciasta/chleba, naciskać przycisk „WAGA”, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana ilość.

Trzymanie ciepła:

Po zakończeniu procesu pieczenia rozpoczyna się 1-godzinna faza podgrzewania. Pod koniec fazy nagrzewania urządzenie ponownie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych. Jeśli chcesz zakończyć fazę rozgrzewania wcześniej, naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP przez jedną sekundę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja utrzymywania ciepła zostanie zakończona.

Programy:

Urządzenie posiada 15 programów, które zostały opracowane z myślą o konkretnych rodzajach przygotowania. Różnią się czasem trwania poszczególnych faz. Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać żądany program.

W przypadku niektórych programów wymagane są dodatkowe informacje.

Jogurt – program 9:

Przygotowując jogurt, upewnij się, że blacha do pieczenia jest dokładnie oczyszczona i że nie ma w niej resztek chleba lub innych potraw. Użyj bardzo gorącej wody do wymycia, a następnie dobrze osusz formę do pieczenia i pozwól jej ostygnąć.

Podczas robienia jogurtu nie jest konieczne używanie haka do ciasta. Składniki (pełne mleko i zakwas jogurtowy) należy delikatnie i równomiernie wymieszać drewnianą łyżką lub podobnym przedmiotem przed rozpoczęciem programu.

Dżem – Program 12:

Należy pamiętać, że podczas gotowania dżemu tworzy się kwas. W rezultacie może się zdarzyć, że chleba upieczonego w tej samej formie nie da się już tak łatwo wyjąć z formy. Po przygotowaniu dżemu należy dokładnie wyczyścić formę do pieczenia.

Pieczenie – Program 14:

Za pomocą tego programu można upiec wcześniej przygotowane ciasto chlebowe.

1. Nie wkładaj składników, ale przygotowane ciasto chlebowe do formy do pieczenia. Upewnij się, że ciasto jest równomiernie rozłożone na patelni.
2. Wybierz program 14.
3. Naciśnij przycisk CZAS+ i CZAS-, aby ustawić żądany czas pieczenia (domyślnie 0:30 godz., maksymalnie 1:00 godz.).
4. Naciskając przycisk KOLOR można ustawić temperaturę i stopień wypieczenia 100°C (jasny); 150°C (średnia); 200°C (ciemny)
5. Naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby uruchomić program.

Chleb z własnego przepisu – Program 15:

W tym programie możesz ustawić czas każdego procesu, np.: zagniatanie, fermentacja, pieczenie. Program dobrze nadaje się do chleba DIY.

FUNKCJE SPECJALNE

Pamięć w przypadku awarii zasilania:

W przypadku awarii zasilania lub odłączenia przewodu zasilającego urządzenie automatycznie wznowi pracę od miejsca, w którym zostało przerwane po przywróceniu zasilania, a przerwa trwała nie dłużej niż 10 minut. Wydłuża to czas pracy o czas trwania przerwy.

Jeśli przerwa trwa dłużej niż 10 minut, urządzenie przestanie działać, a wyświetlacz LCD powróci do ustawień domyślnych. Jeśli ciasto już zaczęło rosnąć, wyrzuc składniki z formy do pieczenia. Jeśli tak nie jest, możesz po prostu ponownie uruchomić program.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem/awaria:

W przypadku przegrzania lub awarii urządzenie wyłącza się automatycznie i ostrzegawczo rozlega się ciągły sygnał dźwiękowy.

Zwróć uwagę na informacje na wyświetlaczu:

EEO:

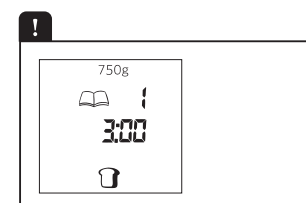
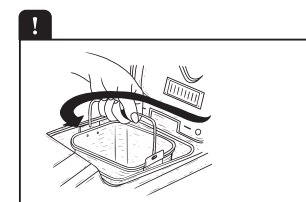
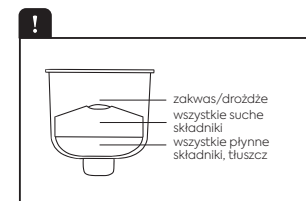
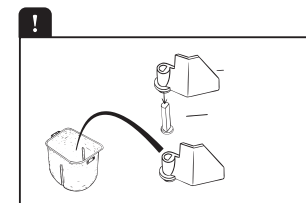
Ten ekran wskazuje, że czujnik temperatury nie jest podłączony. Naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby zatrzymać program i odłączyć przewód zasilający. Skontaktuj się z obsługą klienta i zleć sprawdzenie, naprawę lub regulację elektryczną/mechaniczną czujnika.

HHH:

Ten komunikat pojawia się, gdy temperatura wewnątrz formy do chleba jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk START/PAUZA/STOP, aby zatrzymać program. Odłączyć przewód zasilający, otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przez 10–20 minut przed ponownym uruchomieniem.

4.3 OBSŁUGA

1. Wyjmij formę do pieczenia (5) z maszyny, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą uchwytu (6), a następnie wyciągnij ją z maszyny.
2. Umieścić hak do ciasta (4) na środkowym trzpieniu formy do pieczenia (5).
3. Dokładnie odmierzyć wszystkie składniki i umieścić je w formie do pieczenia (5) w kolejności podanej w przepisie. Zasada ogólna: 1.) wszystkie płynne składniki 2.) tłuszcz 3.) wszystkie suche składniki i 4.) zakwas/drożdże.
WSKAZÓWKA
Zrób palcem małe wgłębienie na powierzchni mąki i wlej do niego drożdże. Upewnij się, że drożdże nie mają kontaktu z solą lub płynami.
4. Włóż formę do pieczenia chleba (5) do wypiekacza i upewnij się, że jest mocno zablokowana, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
WSKAZÓWKA
Forma do pieczenia chleba (5) musi się zatrzasnąć, aby ciasto mogło być dobrze wymieszane i ugniecione.
5. Zamknij pokrywę (7).
6. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (10) pojawi się 3:10 / 750 g / średni poziom zrumienienia, program 1, 750 g i średnie zrumienienie są domyślnie wyświetlane.
7. Naciskaj przycisk MENU, aż pojawi się żądany program.
8. Naciśnij przycisk WAGA, aby wybrać żądaną wagę 500g, 750g i 1000g. (Wybór wagi nie jest możliwy dla programów 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15)
9. Nacisnąć przycisk KOLOR, aby wybrać żądany stopień przyrumienienia skórki: jasna, średnia lub ciemna skórka. (W programach 8, 9, 10, 11, 12 nie jest możliwy wybór stopnia zrumienienia)
10. W razie potrzeby użyj przycisków TIME+ i TIME-, aby ustawić czas opóźnienia. Naciśnij przyciski TIME+ i TIME-, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia pokazany na wyświetlaczu LCD (funkcja opóźnienia nie jest możliwa w programach 4, 8, 9, 10 i 12, 13, 14).
WSKAZÓWKA
Nie używaj timera opóźnienia, jeśli w cieście jest nabiał, jajka itp.
11. Naciśnij jeden raz przycisk START/PAUZA/STOP, aby uruchomić program. Wypiekacz wyemituje jeden sygnał dźwiękowy i zostanie wyświetlony symbol funkcji mieszania. Hak do ciasta (4) zaczyna mieszać składniki w formie do pieczenia (5). Jeśli aktywowałeś timer opóźnienia, hak do wyrabiania ciasta (4) nie będzie mieszał składników, dopóki program się nie rozpocznie.



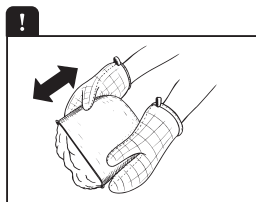
WSKAZÓWKA

W niektórych programach (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) w trakcie ugniatania można dodać dodatkowe składniki, które zostały wcześniej wsypane do przegródki na składniki (9): Jeżeli jest to opisane w przepisie, należy napełnić przegródkę na składniki (9) **przed** rozpoczęciem wyrabiania program.

12. Po zakończeniu przygotowywania na wyświetlaczu (10) pojawi się „0:00”, a urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych. Teraz rozpoczyna się 1-godzinna faza rozgrzewania. Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie ponownie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych, a znak „:” czasu przestanie migać. Funkcję utrzymywania ciepła można również anulować, naciskając przycisk START/PAUZA/STOP przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i operacja zostanie zatrzymana. Teraz możesz ostrożnie otworzyć pokrywę.

OSTRZEŻENIE

Forma do pieczenia (5) i dotykane części w komorze pieczenia bardzo się nagrzewają! Użyj rękawicy kuchennej lub kuchennej, aby wyjąć blachę do pieczenia (5). Ryzyko poparzenia!



13. Chwyć uchwyt (6) formy do pieczenia (5) i obróć ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować formę do pieczenia (5) z komory pieczenia. Podnieś uchwyt (6), aby wyjąć formę do chleba (5) z urządzenia.
14. Używając rękawic kuchennych, obróć formę do pieczenia (5) (rączką formy do dołu) i wyjmij gotowy chleb. W celu wyjęcia chleba z formy może być konieczne lekkie potrząśnięcie blachą do pieczenia (5).
15. Hak do ciasta (4) znajduje się na spodzie chleba. Użyj haka (3), aby wyciągnąć to z bochenka chleba.

UWAGA

Nigdy nie uderzaj formy do pieczenia (5) ani krawędzi, aby poluzować chleb, ponieważ może to spowodować uszkodzenie formy.

WSKAZÓWKA

Podczas pracy można monitorować stan składników przez okienko kontrolne (8). Nigdy nie otwieraj pokrywy (7) urządzenia podczas fazy spoczynku i podnoszenia. W rezultacie może się zdarzyć, że ciasto opadnie i nie będzie już luźne podczas pieczenia.

WSKAZÓWKA**Przechowywanie domowego chleba**

Świeżo upieczony chleb jest najlepszy, gdy zostanie spożyty jak najszybciej. Przechowuj resztki chleba w zamkniętej plastikowej torbie w temperaturze pokojowej do 3 dni. Jeśli chcesz przechowywać chleb dłużej, przechowuj go w lodówce lub zamrażaj w zamkniętej plastikowej torbie przez maksymalnie 10 dni.

4.4 PRZEPISY

	Składniki	1000 g	750 g	500 g	Instrukcje
Program 1: Chleb standardowy					
1	Woda	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olej	4 łyżki	3 łyżki	2 łyżki	
3	Sól	1,5 łyżeczki	1 łyżeczki	0,5 łyżeczki	dodać obok
4	Cukier	3 łyżki	2,5 łyżki	2 łyżki	dodać obok
5	Mąka	500 g	400 g	300 g	
6	Drożdże suszone	0,8 łyżeczki	0,8 łyżeczki	0,5 łyżeczki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem
50 ml mniej wody zamiast 1 jaja					

Program 2: Chleb francuski

1	Woda	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Olej	2 łyżki	1,5 łyżki	1,25 łyżki	
3	Sól	2 łyżeczki	1,5 łyżeczki	1 łyżeczki	dodać obok
4	Cukier	3 łyżki	2 łyżki	1,5 łyżki	dodać obok
5	Mąka	500 g	400 g	300 g	
6	Drożdże suszone	0,8 łyżeczki	0,8 łyżeczki	0,5 łyżeczki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem

Program 3: Chleb pełnoziarnisty

1	Woda	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olej	3 łyżki	2,5 łyżki	2 łyżki	
3	Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki	0,5 łyżeczki	dodać obok
4	Cukier	6 łyżki	5 łyżki	4 łyżki	dodać obok
5	Mąka	200 g	160 g	120 g	
6	Mąka pełnoziarnista	300 g	240 g	180 g	
7	Drożdże suszone	2 łyżeczki	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem

	Składniki	1000 g	750 g	500 g	Instrukcje
Program 4: Szybki chleb					
1	Woda	320 ml	240 ml	180 ml	Temperatura wody: 40-50°C
2	Olej	4 łyżki	3 łyżki	2,5 łyżki	
3	Sól	1,5 łyżeczki	1 łyżeczki	0,5 łyżeczki	dodać obok
4	Cukier	3 łyżki	2,5 łyżki	2 łyżki	dodać obok
5	Mąka	500 g	400 g	300 g	
6	Drożdże suszone	2,5 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem

Program 5: Słodki chleb					
1	Woda	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olej	5 łyżki	3 łyżki	2,5 łyżki	
3	Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki	0,75 łyżeczki	dodać obok
4	Cukier	6 łyżki	5 łyżki	3 łyżki	dodać obok
5	Mąka	500 g	400 g	300 g	
6	Mleko w proszku	2 łyżki	1,5 łyżki	1 łyżki	
7	Drożdże suszone	0,8 łyżki	0,8 łyżki	0,5 łyżki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem

Program 6: Chleb kanapkowy					
1	Woda	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olej	3 łyżki	2,5 łyżki	2,5 łyżki	
3	Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki	0,75 łyżeczki	dodać obok
4	Cukier	3 łyżki	2,5 łyżki	2 łyżki	dodać obok
5	Mąka	500 g	400 g	300 g	
6	Mleko w proszku	2 łyżki	1,5 łyżki	1 łyżki	
7	Drożdże suszone	0,8 łyżeczki	0,8 łyżeczki	0,5 łyżeczki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem

Program 7: Chleb bezglutenowy		
1	Ciepła woda (ca. 45°C)	310 ml
2	Olej	3 łyżki
3	Sól	1,5 łyżeczki
4	Cukier	3 łyżki
5	Jaja	3 sztuki
6	Ocet	1 łyżki
7	Mieszanka mąk bezglutenowych	450 g
8	Guma Ksantanowa	1 łyżki
9	Drożdże suszone	1,5 łyżeczki

Program 8: Mix		
1	Woda	330 ml
2	Olej	2 łyżki
3	Sól	1 łyżeczki
4	Mąka	560 g
5	Drożdże suszone	1,25 łyżki

Program 9: Jogurt				
1	Mleko pełne	500 ml	Mleko pełne	800 ml
2	Jogurt naturalny	50 ml	Cukier	40 g
			Starter do jogurtu	1 g

Program 10: Desert		
1	Jaja	2 sztuki
2	Mleko	240 ml
3	Ugotowany ryż	300 g
4	Cukier	200 g
5	Rodzynki	200 g

Bezglutenowy chleb ziemniaczany	
Ciepła woda (ca. 45°C)	440 ml
Olej	1,5 łyżeczki
Sól	1,5 łyżeczki
Cukier	1,5 łyżeczki
Mieszanka mąk bezglutenowych	400 g
Ugotowane, obrane ziemniaki, przecięte przez prasę	230 g
Drożdże suszone	1,5 łyżeczki

Program 11: Ciasto	
Woda	330 ml
Olej	3 łyżki
Sól	1 łyżeczki
Mąka	560 g
Drożdże suszone	0,5 łyżeczki

Program 12: Dżem		
1	Truskawki	500 g
2	Sok z cytryny	2 łyżki
3	Cukier żelujący 2:1	250 g

Program 13: Wypieki/ ciasta			
1	Woda	30 ml	
2	Jaja	3 sztuki	
3	Cukier	100 g	dodać obok
4	Olej	2 łyżki	
5	Mąka samorosnąca	280 g	
6	Drożdże suszone	1 łyżeczki	wsypać suchą mąkę, nie dopuszczać do kontaktu z płynem

4.5 PROBLEMY Z PRZEPISAMI

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Chleb za bardzo rośnie.	Prawdopodobnie użyłeś za dużo drożdży, za dużo mleka lub za mało soli. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
Chleb nie rośnie wystarczająco.	Nie użyłeś drożdży lub użyłeś ich za mało. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
	Użyłeś starych lub przeterminowanych drożdży. Używaj tylko świeżych składników.
	Płyny były zbyt gorące. Używaj tylko płynów w temperaturze pokojowej.
	Drożdże weszły w kontakt z płynem. Używaj tylko płynów o temperaturze pokojowej. Dodaj składniki w podanej kolejności. Umieść drożdże w małym otworze pośrodku, unikając kontaktu drożdży z płynem.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Chleb nie rośnie wystarczająco.	Użyłeś złej lub zbyt starej mąki. Do składników można również dodać 1 łyżkę glutenu pszennego.
	Użyłeś za dużo lub za mało płynu. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. Jeśli wilgotność jest wysoka, użyj około 1-2 łyżek mniej płynu.
	Użyłeś za mało cukru. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
Chleb się rozpada.	Twoja ilość jest za duża dla formy. Proszę dokładnie odmierzyć wszystkie składniki. Jeśli używasz składników na bazie wody, musisz odpowiednio zmniejszyć ilość płynu.
	Zbyt wczesna lub zbyt szybka fermentacja z powodu zbyt ciepłej wody lub zbyt ciepłej komory pieczenia. Ciepło powoduje, że ciasto szybciej rośnie i zapada się przed pieczeniem. Używaj tylko płynów o temperaturze pokojowej. Jeśli temperatura w pomieszczeniu jest wysoka, nie należy używać timera i używać tylko zimnych składników, aby zapobiec zbyt szybkiej fermentacji.
	Nie użyłeś soli lub użyłeś za mało cukru. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
Chleb ma ciężką, grudkowatą strukturę.	Użyłeś za dużo płynu. Jeśli używasz składników na bazie wody, musisz odpowiednio zmniejszyć ilość płynu. Jeśli wilgotność jest wysoka, użyj około 1-2 łyżek mniej płynu.
	Użyłeś za dużo mąki lub za mało płynu. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników. Jeśli wilgotność jest wysoka, użyj około 1-2 łyżek mniej płynu.
	Użyłeś za mało drożdży lub cukru. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Chleb ma ciężką, grudkowatą strukturę.	Do ciasta dodano za dużo owoców, pełnych ziaren lub innych składników. Sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane i w razie potrzeby dostosuj ich ilość.
	Użyto starej lub złej mąki. Używaj tylko świeżych składników.
Chleb jest ciastowaty w środku.	Użyłeś za dużo lub za mało płynu. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników. Jeśli wilgotność jest wysoka, użyj około 1-2 łyżek mniej płynu.
	W okolicy jest za dużo wilgoci. Użyj około 1-2 łyżek mniej płynu.
	Wypróbowałeś przepis z mokrymi składnikami (np. jogurtem). Jeśli używasz składników na bazie wody, musisz odpowiednio zmniejszyć ilość płynu.
Chleb ma otwartą, gruboziarnistą strukturę z otworami.	Użyłeś za dużo wody. Jeśli używasz składników na bazie wody, musisz odpowiednio zmniejszyć ilość płynu. Jeśli wilgotność jest wysoka, użyj około 1-2 łyżek mniej płynu.
	Nie dodałeś soli tej części. Sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
	Twój chleb jest wystawiony na działanie zbyt dużej wilgoci i użyłeś zbyt ciepłej wody. Jeśli używasz składników na bazie wody, musisz odpowiednio zmniejszyć ilość płynu. Jeśli temperatura w pomieszczeniu jest wysoka, nie należy używać minutnika i używać wyłącznie zimnych składników.
Chleb ma niedogotowaną strukturę przypominającą grzyba.	Twoja ilość jest za duża dla formy. Dokładnie odmierz wszystkie składniki. Zmniejsz kwotę o $\frac{1}{3}$. Nigdy nie używaj więcej niż podano w przepisie.
	Użyłeś za dużo mąki. Zmniejsz kwotę o $\frac{1}{3}$. Nigdy nie używaj więcej niż podano w przepisie.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Chleb ma niedogotowaną strukturę przypominającą grzyba.	Użyłeś za dużo drożdży lub za mało soli. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników. Zaraz po upieczeniu wyjąć chleb z maszyny i pozostawić do ostygnięcia na metalowej podstawce. Oczekaj co najmniej 15 minut przed krojeniem chleba.
	Użyłeś za dużo cukru. Zawsze dokładnie odmierzaj wszystkie składniki i sprawdzaj, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
	Oprócz użytego cukru dodałeś do ciasta dodatkowe słodkie składniki. Sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane. W razie potrzeby dostosuj ilości składników.
Kromki chleba stają się nierówne lub lepkie.	Nie pozwoliłeś chlebowi wystarczająco ostygnąć, co uniemożliwiło ucieczkę pary. Zaraz po upieczeniu wyjąć chleb z maszyny i pozostawić do ostygnięcia na metalowej podstawce. Oczekaj co najmniej 15 minut przed krojeniem chleba.
Chleb ma pozostałości mąki na powierzchni chleba.	Mąka nie została całkowicie wchłonięta podczas ugniatania. NIE smarować formy do pieczenia (5).

4.6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający. Przed czyszczeniem pozwól wypiekaczowi całkowicie ostygnąć.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani obudowy w żadnym płynie. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

2. Zdejmij haki do ciasta (4) z formy do pieczenia (5). Jeżeli hak do wyrabiania ciasta (4) jest trudny do wyjęcia z chleba, wlej wodę na dno formy do pieczenia i pozostaw ją do namoczenia na maksymalnie 1 godzinę. Ostrożnie wytrzyj hak do ciasta (4) wilgotną bawełnianą ściereczką.

3. Wyjmij formę do pieczenia (5), obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnosząc za uchwyt (6). Wytrzyj garnek (5) wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką. Nie używaj szorstkich ani ściernych materiałów do ochrony powłoki. Forma do pieczenia chleba musi być całkowicie sucha przed jej włożeniem.

WSKAZÓWKA

Blachy do pieczenia (5) i haka do ciasta (4) nie wolno myć w zmywarce. Używaj do tego tylko łagodnego detergentu i miękkiej gąbki.

4. Po użyciu pozwól urządzeniu ostygnąć. Wilgotną ściereczką przetrzeć pokrywę (7), obudowę (12), komorę pieczenia oraz wewnętrzną stronę okienka (8). Do czyszczenia nie należy używać środków szorujących, ponieważ niszczą one wysoki połysk powierzchni.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie, aby ją wyczyścić. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nigdy nie demontować pokrywy (7) do czyszczenia!

5. Przed przechowywaniem wypiekacza do chleba upewnij się, że urządzenie jest całkowicie chłodne, czyste i suche, a pokrywa jest zamknięta.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Zapach spalenizny	Mąka lub inne składniki mogły przedostać się do komory pieczenia. Zatrzymaj wypiekacz do chleba i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Następnie papierowym ręcznikiem wytrzyj nadmiar mąki lub innych składników z komory pieczenia.
Hak do ciasta nie obraca się.	Sprawdź, czy hak do wyrabiania ciasta (4) lub napęd nie jest zablokowany i poluzuj je w razie potrzeby. Sprawdź, czy hak do wyrabiania ciasta (4) nie jest zablokowany przez ziarna lub inne składniki i wyjmij je.
Czy można dowolnie zmniejszać lub zwiększać proporcje składników?	Niestety nie. Jeśli w formie jest zbyt mało masy, hak do ciasta (4) nie może prawidłowo pracować ze składnikami. W przypadku zbyt dużej ilości masy, forma do pieczenia (5) może się przepełnić lub chleb może wystawać poza formę podczas pieczenia.
Okno podglądu jest zaparowane lub pokryte kondensatem.	Może to wystąpić w programach z funkcją mieszania i zwiększania. Kondensacja zwykle znika podczas programów pieczenia. Okno (8) należy czyścić dopiero po zakończeniu programu.
Hak do ciasta wychodzi razem z chlebem.	Często zdarza się, że hak do wyrabiania ciasta (4) wysuwa się wraz z bochenkiem chleba. Po ostygnięciu bochenka zdejmij hak do wyrabiania ciasta (4) wraz z dołączonym hakiem (3).
Ciasto nie jest dokładnie wymieszane. Mąka i inne składniki osiadają na ściankach naczynia.	Upewnij się, że forma do pieczenia chleba (5) jest mocno osadzona w urządzeniu, a hak do ciasta (4) jest mocno osadzony na osi. Upewnij się, że składniki są dokładnie odmierzone i dodane we właściwej kolejności.

6. GWARANCJA

6.1 GWARANCJA

Zasadniczo nasze produkty objęte są ustawowym obowiązkiem gwarancyjnym wynoszącym 2 lata. Roszczenia wykraczające poza ten zakres mogą być rozpatrywane tylko w połączeniu z dowodem zakupu. Części zużywające się wykluczają roszczenie gwarancyjne w przypadku normalnego zużycia. Okres użytkowania zależy od odpowiedniego traktowania i użytkowania produktów i dlatego jest zmienny.

Producent zapewnia dwuletnią gwarancję.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące działania lub funkcji naszych produktów, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta: support@koro-shop.pl

6.2 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producentem tego produktu jest
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Niemcy

Ten produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. UTYLIZACJA

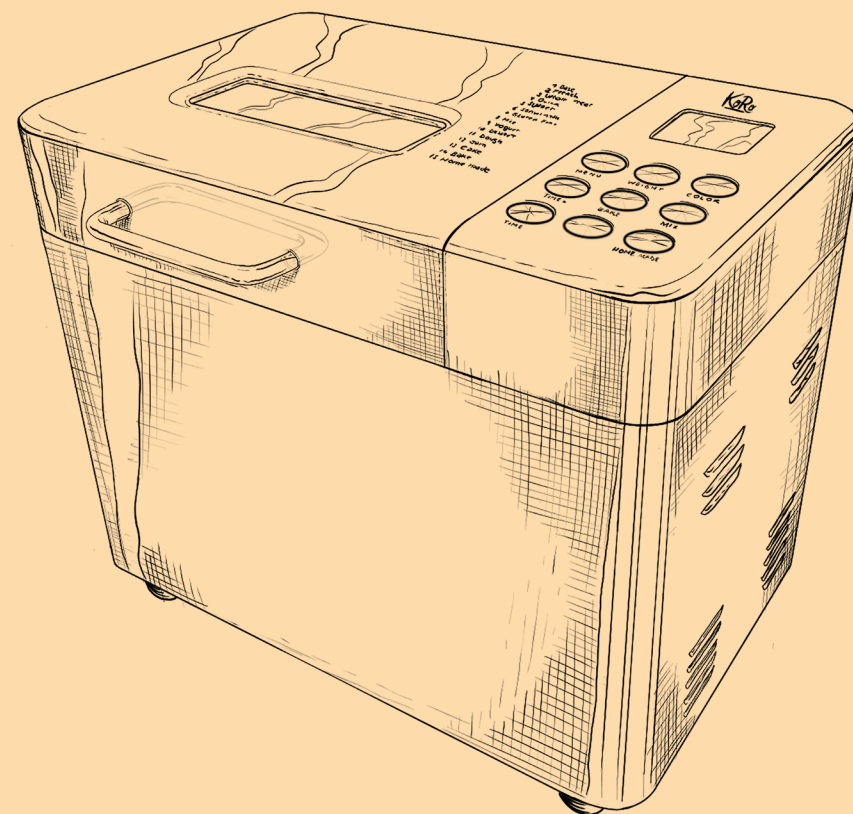
UTYLIZACJA PRODUKTU (WEEE)

Zużytych urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!



Do tego produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/UE i nie wolno go wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. Zapoznaj się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych urządzeń wraz z odpadami domowymi. Utylizacja starych urządzeń zgodnie z przepisami chroni środowisko i zdrowie Twoich bliskich przed ewentualnymi negatywnymi skutkami. Recykling materiałów pozwala na zmniejszenie zużycia surowców.

CZ



**PEKÁRNA
NA CHLEBA**

BROT_001

Příručka

REJSTŘÍK

1. Úvod	220
1.1 Popis uživatele	220
1.2 Vysvětlení bezpečnostních pokynů	220
1.3 Dodržování pokynů	220
2. Popis výrobku	221
2.1 Zamýšlené použití	221
2.2 Přehled systému	221
2.3 Technické údaje	224
3. Bezpečnostní pokyny	224
4. Zprovoznění a samotný provoz	226
4.1 Před prvním použitím	226
4.2 Funkce	226
4.3 Návod použití	229
4.4 Recepty	231
4.5 Nepovedené pečivo	234
4.6 Čištění a údržba	238
5. Řešení problémů	239
6. Záruka	240
6.1 Záruka	240
6.2 Prohlášení o shodě	240
7. Likvidace	240

1. ÚVOD

1.1 POPIS UŽIVATELE

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

1.2 VYSVĚTLENÍ BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ

⚠ NEBEZPEČÍ

„Nebezpečí“ označuje bezprostřední nebezpečí s vysokým stupněm rizika, které může mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud se mu nevyhneš.

⚠ VAROVÁNÍ

„Varování“ označuje potenciální nebezpečí se středním stupněm rizika, které může způsobit smrt nebo vážné zranění, pokud se mu nevyhneš.

⚠ POZOR

„Pozor“ označuje potenciální nebezpečí s nízkým stupněm rizika, které může mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud se mu nevyhneš.

POZNÁMKA

„Poznámka“ označuje další užitečné tipy a rady týkající se správného používání výrobku. des Produkts.

1.3 DODRŽOVÁNÍ POKYNŮ

Před použitím přístroje si pečlivě přečti bezpečnostní pokyny a návod k použití. Teprve pak budeš moci bezpečně a spolehlivě používat všechny funkce. **Uživatelskou příručku založ na bezpečné místo a předej ji každému dalšímu majiteli.** Návod k použití vychází z norem a předpisů platných v Evropské unii. V zahraničí dodržuj pokyny a zákony dané země.

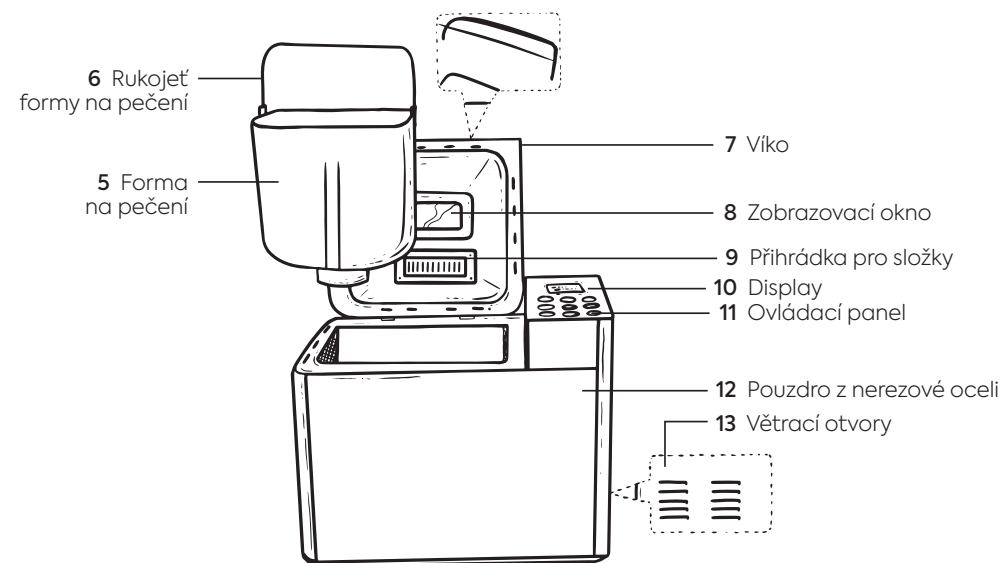
2. POPIS VÝROBKU

2.1 ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

Tento spotřebič smí být používán pouze k přípravě chleba nebo těsta v souladu s tímto návodem k použití. Tato pekárna chleba není určena pro použití v podniku nebo pro komerční účely. Pekárnou chleba používej výhradně pro soukromé účely, pro jiné použití není určena. Kromě toho se pekárna chleba nesmí používat mimo uzavřené místnosti nebo v tropickém podnebí. Nikdy nepoužívej pekárnou chleba k sušení potravin nebo jiných předmětů.

Jakékoliv jiné použití je považováno za nesprávné a může vést k poškození majetku nebo dokonce ke zranění osob. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nepatřičným použitím.












2.2 PŘEHLED SYSTÉMU



PROGRAMY

1 Standardní chléb	Základní program pro téměř všechny druhy chleba, jako je bílý a smíšený chléb.
2 Francouzský chléb	Pro lehké chleby z jemné mouky, malého množství cukru a tuku. Chléb je obvykle nadýchaný a má křupavou kůrku. Není vhodný pro recepty na pečení, které vyžadují máslo, margarín nebo mléko.
3 Celozrnný chléb	U chleba s vysokým podílem pšenice, žita, ova atd.
4 Rychlý chléb	Pro rychlou přípravu celozrnného chleba.
5 Sladký chléb	K přípravě sladkého chleba, např. briošky.
6 Sendvičový chléb	Pro přípravu sendvičového chleba.
7 Bezlepkový chléb	Speciálně vyvinutý pro bezlepkový chléb.
8 Mix	Smíchej program pro přípravu těsta, které nemusí vykynout (např. nudle).
9 Jogurt	Pro výrobu jogurtu z plnotučného mléka.
10 Dezerty	Pro přípravu dezertů (viz recepty).
11 Těsto	Pouze pro hnětení těsta bez funkce pečení.
12 Marmeláda	Toto nastavení použij pro přípravu džemu z čerstvého ovoce a marmelády.
13 Dort	Pro přípravu koláčů z piškotového těsta (těsto s kypřícím práškem).
14 Pečivo	K opětovnému pečení chleba, když je bochník příliš světlý nebo není propečený.
15 Domácí chléb	Individuální nastavení fází programu pro bezlepkové potraviny.

OVLÁDACÍ PANEL

	Časovač (spuštění později)
	Funkce míchání je zapnutá
	Funkce hnětení
	Funkce kynutí
	Stupeň zhnědnutí: světlý/střední/tmavý
	Funkce pečení chleba dokončena
	Funkce udržování tepla
	Funkce pečení
500g 750g 1000g	Údaje o hmotnosti
	Uzamykací mechanismus pekárny chleba
123	Fáze
	Předehřev
 28	Výběr programu
88:88	Časová specifikace

Po obdržení výrobku zkontroluj, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. V případě neúplné nebo poškozené dodávky kontaktuj výrobce.

Pokud dojde k poškození této jednotky, musí ji opravit nebo vyměnit centrální zákaznický servis výrobce nebo podobně kvalifikovaná osoba. Neodborné opravy mohou vést ke značnému ohrožení uživatele.

2.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Název položky:	BROTM_001
Napájení:	220–240V, 50Hz
Spotřeba energie:	600 W (topné těleso: 500 W, motor: 100 W)
Rozměry:	35 × 22,5 × 29 cm

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

⚠ NEBEZPEČÍ

- Přístroj připoj pouze do snadno přístupné zásuvky, abys jej mohl/a v případě poruchy rychle odpojit od elektrické sítě.
- Spotřebič připoj pouze v případě, že síťové napětí zásuvky odpovídá údajům na typovém štítku.
- Nepoužívej spotřebič, pokud je viditelně poškozený nebo pokud je poškozený síťový kabel nebo zástrčka.
- Pokud je síťový kabel spotřebiče poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.
- Neotevírej pouzdro mašiny, ale svěř opravu odborníkům. Za tímto účelem se obrať na odborný servis. Odpovědnost a záruční nároky jsou vyloučeny v případě samostatně provedených oprav, nesprávného zapojení nebo nesprávné obsluhy.
- K opravám lze použít pouze díly, které odpovídají původním údajům jednotky. Tato jednotka obsahuje elektrické a mechanické části, které jsou nezbytné pro ochranu před zdroji nebezpečí.
- Spotřebič nikdy neukládej tak, aby mohl spadnout do vany nebo umyvadla.
- Nikdy nesahej na elektrický spotřebič, který spadl do vody. V takovém případě okamžitě odpoj síťovou zástrčku.
- Neponožuj samotný spotřebič, síťový kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy se nedotýkej síťové zástrčky mokřma rukama.
- Před čištěním přístroje vždy odpoj síťovou zástrčku.
- K čištění nepoužívej parní čistič.
- Spotřebič používej pouze v suchých vnitřních prostorách. Nikdy jej nepoužívej ve vlhkých místnostech nebo za deště.
- Nepřibližuj oči nebo obličej příliš blízko k okénku, mohlo by dojít k jeho rozbití a střepy tě mohou zranit. Nebezpečí zranění!

⚠ VAROVÁNÍ

- Spotřebič neumisťuj do blízkosti hořlavých předmětů, jako jsou například záclony.
- Nenechávej kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a nedotýkej se horkých povrchů, jako jsou varné desky, trouby apod.
- Spotřebič, síťovou zástrčku a síťový kabel udržuj mimo dosah otevřeného ohně a horkých povrchů.
- Napájecí kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi mixéru.
- Nezakrývej spotřebič např. látkami apod.
- Při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami buď velmi opatrný/opatrná.
- Nikdy nezapínej spotřebič, aniž bys ses ujistil/a, že jsou suroviny správně vloženy do formy na chléb.
- Při vyjmutí chlebové formy nikdy neklepej na její horní část nebo okraj, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nezavírej větrací otvory na krytu. Dbej na dostatečnou cirkulaci vzduchu a nevkládej do větracích otvorů žádné předměty.
- Větrací otvory spotřebiče nezakrývej dekami, záclonami, novinami apod.

⚠ POZOR

- Nikdy nevystavuj přístroj vysokým teplotám (topení apod.) nebo povětrnostním podmínkám (děšť apod.).
- Spotřebič používej pouze tehdy, když stojí na rovném, stabilním a necitlivém povrchu.
- Nikdy neponožuj spotřebič, zástrčku spotřebiče nebo síťový kabel do vody za účelem čištění, nedávej jej do myčky nádobí a nepoužívej k čištění parní čistič. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívej žádné čisticí prostředky na bázi rozpouštědel, žíravin nebo abrazivních látek (např. sprej na trouby nebo grily) ani čisticí prostředky (např. houbičky na nádobí apod.). Ty mohou být použity jen povrchově.
- Po vyčištění všechny díly důkladně osuš.
- Spotřebič neumisťuj pod kuchyňské skříňky nebo podobná zařízení. Unikající pára ho může poškodit.
- Nepokládej na spotřebič těžké předměty.
- Spotřebič nesmí být provozován s externím časovačem.

4. PROVOZNĚNÍ A SAMOTNÝ PROVOZ

4.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraň ze spotřebiče všechny obaly.
2. Před prvním použitím spotřebiče vyčisti pečicí formu (5) a hák na těsto (4), odměrku (1) a odměrnou lžici (2), jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
3. Vyčisti pečicí formu (5) a hák na těsto (4). Umísti spotřebič tak, aby byla sítová přípojka volně přístupná.
4. Vlož spotřebič do zásuvky. Přepni pekárnu na režim pečení (program 14) a peč asi 10 minut, dokud není prázdná. Poté ji nech vychladnout a všechny vyjmuté části znovu očisti.

POZNÁMKA

Při prvním použití spotřebiče se může objevit mírný zápach. Tento zápach zmizí po delším používání.

4.2 FUNKCE

Tlačítko Start/Pauza/Stop:

Stisknutím tlačítka zahájíš proces přípravy. Na displeji (10) se zobrazí zbývající provozní doba (hh:mm).

Pokud chceš proces přípravy na krátkou dobu přerušit, stiskni krátce tlačítko. Zobrazení času bliká. Chceš-li pokračovat, stiskni tlačítko znovu.

Pokud chceš proces přípravy zastavit před uplynutím naprogramované doby, stiskněte tlačítko na déle než 2 sekundy. Zazní zvukový signál a proces se přeruší.

Příhrádka se složkami:

V některých programech (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) lze během hnětení přidávat další přísady, které se předem naplní do prostoru pro přísady (9). Pokud je to popsáno v receptu, naplň příhrádku na ingredience (9). Jakmile program dospěje do fáze, kdy se přidávají ingredience, spotřebič automaticky otevře příhrádku.

Příhrádku vyjmeš tak, že stiskneš malá černá tlačítka na obou stranách a vytáhneš ji nahoru.

- Nepřeplňuj příhrádku!
- Vždy se ujisti, že ingredience mají správnou velikost: ne příliš malá, aby při zavření nepropadla větracími otvory; – ne příliš velká, aby se nevešla do otvoru při otevření klapky;
- Nikdy nelij tekutiny do prostoru pro přísady!
- Dbej na to, aby se lepivé přísady (např. třeshně) neslepily. V případě potřeby je nejprve popraš trochu mouky.
- Vlhké přísady (např. olivy) předem osuš kuchyňskou utěrkou.

Chceš-li vložit zásobník na ingredience, ujisti se, že šipka směřuje dolů.

Časovač:

Pokud chceš provozní dobu odložit, tj. přesunout režim přípravy na pozdější dobu, stiskni tlačítko „TIME+“.

Stupeň zhnědnutí:

Úroveň zhnědnutí je přednastavena na „střední“. Chceš-li změnit stupeň zhnědnutí, stiskni tlačítko „COLOR“, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný stupeň.

Množství:

Výchozí nastavení je 750 g. Chceš-li změnit množství těsta/velikost chleba, stiskni tlačítko „WEIGHT“, dokud se na displeji nezobrazí požadované množství.

Udržování tepla:

Po skončení pečení následuje jednogodinová fáze udržování v teple. Na konci fáze udržování tepla spotřebič opět 10krát zapípá. Pokud chceš fázi udržování tepla ukončit dříve, stiskni na jednu sekundu tlačítko START/PAUZA/STOP. Ozve se signální tón a funkce udržování teploty je ukončena.

Programy:

Spotřebič má 15 předvoleb určených pro konkrétní typy přípravy. Liší se délkou trvání jednotlivých fází. Stisknutím tlačítka MENU vyber požadovaný program.

U některých programů jsou vyžadovány další informace.

Jogurt – program 9:

Při přípravě jogurtu se ujisti, že je forma na pečení důkladně vyčištěná a že v ní nejsou zbytky chleba nebo jiných potravin. Použij velmi horkou vodu, poté pekáč dobře osuš a nech vychladnout.

Při výrobě jogurtu není nutné používat hnětací hák. Přísady (plnotučné mléko a jogurtový zákys) je třeba před zahájením programu lehce a rovnoměrně promíchat dřevěnou lžicí nebo podobným způsobem.

Marmeláda – program 12:

Upozorňujeme, že při vaření marmelády se tvoří kyselina. V důsledku toho se chléb upečený ve stejné formě nemusí snadno vyklopit z formy. Po přípravě džemu pečicí formu důkladně vyčisti.

Pečení – program 14:

Pomocí tohoto programu můžeš péct předem připravené chlebové těsto.

1. Do formy na pečení nevkládej suroviny, ale připravené chlebové těsto.
Ujisti se, že je těsto v pánvi rovnoměrně rozloženo.
2. Zvol program 14.
3. Stisknutím tlačítek TIME+ a TIME- nastav požadovanou dobu pečení (přednastaveno 0:30 h, maximálně 1:00 h).
4. Stisknutím tlačítka COLOR nastav teplotu pečení 100 °C (světlá); 150 °C (střední); 200 °C (tmavá).
5. Stisknutím tlačítka START/PAUZA/STOP spustíš program.

Domácí výroba – program 15:

Stisknutím tohoto tlačítka otevřeš nabídku domácího chleba. V této nabídce můžeš nastavit čas pro jednotlivé procesy, např. hnětení, kynutí, pečení. Program je vhodný pro chléb pro kutily.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

Paměť pro případ výpadku napájení:

V případě výpadku proudu nebo vytažení síťového kabelu se provoz spotřebiče automaticky obnoví od místa, kde byl přerušen, jakmile se obnoví dodávka proudu a přerušení netrvalo déle než 10 minut. Tím se provozní doba prodlouží o dobu přerušení. Pokud přerušení trvá déle než 10 minut, spotřebič přestane pracovat a na LCD displeji se vrátí výchozí nastavení. Pokud těsto již začalo kynout, vyhodí ingredience z formy na pečení. Pokud tomu tak není, můžeš program jednoduše restartovat.

Ochrana proti přehřátí / poruše:

V případě přehřátí nebo poruchy se spotřebič automaticky vypne a jako varování zazní nepřerušovaný zvukový signál.

Sleduj indikaci na displeji:

EEO:

Tento indikátor ukazuje, že teplotní čidlo není připojeno. Stisknutím tlačítka START/PAUZA/STOP program ukončí a odpoj síťový kabel.

Obrať se na zákaznický servis a nech snímač zkontrolovat, opravit nebo elektricky/mechanicky seřídit.

HHH:

Tento indikátor se zobrazí, když je teplota uvnitř chlebové mísy příliš vysoká. Stisknutím tlačítka START/PAUZA/STOP program zastavíš. Před dalším spuštěním spotřebiče jej odpoj od sítě, otevři víko a nech jej 10–20 minut zcela vychladnout.

4.3 NÁVOD POUŽITÍ

1. Vyjmi zapékací misku (5) z přístroje otočením rukojeti (6) proti směru hodinových ručiček a poté ji vytáhni z přístroje.
2. Vyjmi zapékací misku (6) z přístroje. Nasad' hák na těsto (4) na středový kolík v pečicí formě (5).
3. Vlož hák na těsto (4) do pečicí formy (5). Přesně odměř všechny ingredience a vlož je do formy na pečení (5) v pořadí uvedeném v receptu.

Obecně platí: 1.) všechny tekuté složky 2.) tuk 3.) všechny

suché složky a 4.) směs/kvasnice.

POZNÁMKA

Prstem udělejte do povrchu mouky malý důlek a přidej do něj droždí. Dbej na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

4. Vlož chlebovou formu (5) do pekárně a ujist se, že je pevně zajištěna otáčením ve směru hodinových ručiček.


POZNÁMKA

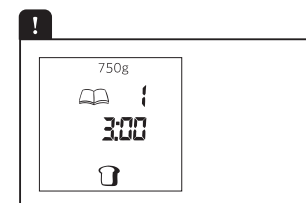
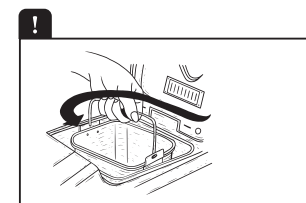
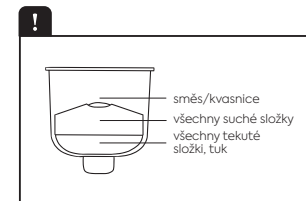
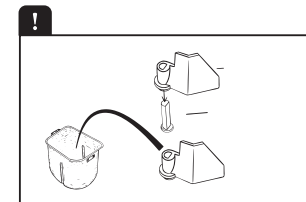
Chlebová forma (5) musí být zajištěna, aby bylo možné těsto dobře promíchat a prohníst.

5. Vlož chlebovou formu (5) do chlebové formy. Chlebová forma (5) musí být zajištěna, aby bylo možné těsto dobře promíchat a prohníst. Zavři víko (7).
6. Zasuň síťovou zástrčku do zásuvky. Ozve se zvukový signál a na displeji (10) se zobrazí program 1, 750 g a střední zhnědnutí.
7. Stiskni tlačítko MENU, dokud se nezobrazí požadovaný program.
8. Stisknutím tlačítka WEIGHT vybereš požadovanou hmotnost 500 g, 750 g a 1000 g. (U programů 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 není možné zvolit hmotnost.)
9. Stisknutím tlačítka COLOR zvolíš požadovaný stupeň propečení kůrky: světlá, střední nebo tmavá kůrka. (U programů 8, 9, 10, 11, 12 není možná volba stupně zhnědnutí).
10. U programů 8, 9, 10, 11, 12 není možná volba stupně zhnědnutí. V případě potřeby nastav dobu zpoždění pomocí tlačítek TIME+ a TIME-. Stisknutím tlačítek TIME+ a TIME- zvýšíš nebo snížíš dobu zpoždění zobrazenou na LCD displeji. (U programů 4, 8, 9, 10, 12, 13, 14 není funkce zpoždění možná.)

POZNÁMKA

Nepoužívej odložený časovač, pokud se v těstě nacházejí mléčné výrobky, vejce apod.

11. Program spustíš jedním stisknutím tlačítka START/PAUZA/STOP. Pekařna chleba jednou pípne a zobrazí se nápis funkce míchání . Hák na těsto (4) začne míchat ingredience v pečicí nádobě (5). Pokud jsi aktivoval/a časovač zpoždění, hák na těsto (4) míchá suroviny až po spuštění programu.

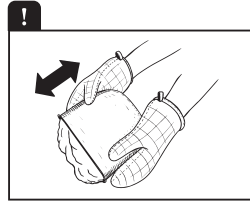


POZNÁMKA

IV některých programech (1, 2, 3, 4, 5, 6,9,10) lze během hnětení přidávat další přísady, které se předem naplní do prostoru pro přísady (9): Pokud je to popsáno v receptu, naplň **před** spuštěním programu přihrádku na ingredience (9). Vlož do přihrádky na ingredience (9).

12. Po dokončení přípravy se na displeji (10) zobrazí „0:00“ a spotřebič desetkrát zapípá. Nyní začíná jednodinová doba udržování tepla. Po skončení fáze udržování tepla spotřebič znovu 10krát pípně a „:“ přestane blikat.

Funkci udržování teploty můžeš také zrušit stisknutím tlačítka START/PAUZA/STOP na 3 sekundy. Ozve se pípnutí a operace se zastaví. Nyní můžeš opatrně otevřít víko.



VAROVÁNÍ

Pečicí nádoba (5) a dotykové části v pečicí komoře jsou velmi horké! K vyjmutí pečicí nádoby (5) použij kuchyňskou chňapku nebo kuchyňské rukavice. Nebezpečí popálení!

13. Uchop rukojeť (6) pečicí nádoby (5) a mírně s ní otoč proti směru hodinových ručiček, aby se pečicí nádoba (5) uvolnila z pečicí komory. Zvednutím rukojeti (6) vyjmi chlebovou pánev (5) ze spotřebiče.
14. Chlebovou formu (5) otoč pomocí kuchyňských rukavic (rukojetí dolů) a hotový chléb vyklop. Může být nutné s pečicí formou (5) mírně zatřást, aby se chléb dostal ven.
15. Háč na těsto (4) je umístěn ve spodní části chlebníku. Pomocí háku (3) ji vyjmi z bochníku.

POZOR

Při vyndávání chleba z formy (5) do ní nebouchej, protože by mohlo dojít k jejímu poškození.

POZNÁMKA

Během provozu můžeš sledovat stav ingrediencí přes sledovací okénko (8). Během klidové fáze a fáze zvedání neotvírej víko (7) spotřebiče. To může způsobit, že se těsto během pečení rozpadne a povolí.

POZNÁMKA

Skladování domácího chleba

Čerstvě upečený chléb je nejlepší sníst co nejdříve. Zbytky chleba skladuj v uzavřeném plastovém sáčku při pokojové teplotě až tři dny. Pokud chceš chléb uchovat déle, vlož ho do uzavřeného plastového sáčku do lednice na dobu až 10 dní nebo ho zmraz.

4.4 RECEPTY

	Přísady	1000 g	750 g	500 g	Instrukce
Program 1: standardní chléb					
1	Voda	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olej	4 JL	3 JL	2 JL	
3	Sůl	1,5 KL	1 KL	0,5 KL	přidat do rohu
4	Cukr	3 JL	2,5 JL	2 JL	přidat do rohu
5	Mouka	500 g	400 g	300 g	
6	Suché droždí	0,8 KL	0,8 KL	0,5 KL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

O 50 ml méně vody při přidání 1 vejce

Program 2: francouzský chléb					
1	Voda	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Olej	2 JL	1,5 JL	1,25 JL	
3	Sůl	2 KL	1,5 KL	1 KL	přidat do rohu
4	Cukr	3 JL	2 JL	1,5 JL	přidat do rohu
5	Mouka	500 g	400 g	300 g	
6	Suché droždí	0,8 KL	0,8 KL	0,5 KL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

Program 3: celozrnný chléb					
1	Voda	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olej	3 JL	2,5 JL	2 JL	
3	Sůl	1 TL	1 TL	0,5 TL	přidat do rohu
4	Cukr	6 JL	5 JL	4 JL	přidat do rohu
5	Mouka	200 g	160 g	120 g	
6	Celozrnná mouka	300 g	240 g	180 g	
7	Suché droždí	2 KL	2 KL	1,5 KL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

	Přísady	1000 g	750 g	500 g	Instrukce
Program 4: rychlý chléb					
1	Voda	320 ml	240 ml	180 ml	Teplota vody 40–50°C
2	Olej	4 JL	3 JL	2,5 JL	
3	Sůl	1,5 KL	1 KL	0,5 KL	přidat do rohu
4	Cukr	3 JL	2,5 JL	2 JL	přidat do rohu
5	Mouka	500 g	400 g	300 g	
6	Suché droždí	2,5 KL	2 TL KL	2 KL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

Program 5: sladký chléb					
1	Voda	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olej	5 JL	3 JL	2,5 JL	
3	Sůl	1 KL	1 KL	0,75 KL	přidat do rohu
4	Cukr	6 JL	5 JL	3 JL	přidat do rohu
5	Mouka	500 g	400 g	300 g	
6	Sušené mléko	2 JL	1,5 JL	1 JL	
7	Suché droždí	0,8 JL	0,8 JL	0,5 JL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

Program 6: sendvičový chléb					
1	Voda	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Máslo	3 JL	2,5 JL	2,5 JL	
3	Sůl	1 KL	1 KL	0,75 KL	přidat do rohu
4	Cukr	3 JL	2,5 JL	2 JL	přidat do rohu
5	Mouka	500 g	400 g	300 g	
6	Sušené mléko	2 JL	1,5 JL	1 JL	
7	Suché droždí	0,8 KL	0,8 KL	0,5 KL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

Program 7: bezlepkový chléb		
1	Teplá voda (ca. 45°C)	310 ml
2	Olej	3 JL
3	Cukr	1,5 KL
4	Sůl	3 JL
5	Vejce	3 kusy
6	Ocet	1 JL
7	Směs bezlepkové mouky	450 g
8	Xantanová pasta	1 JL
9	Sušené droždí	1,5 KL

Program 8: směs		
1	Voda	330 ml
2	Sůl	2 JL
3	Olej	1 KL
4	Bílá mouka	560 g
5	Droždí	1,25 JL

Program 9: jogurt				
1	Plnotučné mléko	500 ml	Plnotučné mléko	800 ml
2	Přírodní jogurt	50 ml	Cukr	40 g
			Jogurtový zákys	1 g

Program 10: dezert		
1	Vejce	2 kusy
2	Mléko	240 KL
3	Vařená rýže	300 g
4	Cukr	200 g
5	Rozinky	200 g

Program 11: těsto		
1	Voda	330 ml
2	Olej	3 JL
3	Sůl	1 KL
4	Mouka	560 g
5	Sušené droždí	0,5 TL

bezlepkový bramborový chléb	
Teplá voda (ca. 45°C)	440 ml
Roslinný olej	1,5 KL
Sůl	1,5 KL
Cukr	1,5 KL
Směs bezlepkové mouky	400 g
Uvařené, oloupané a proli-sované brambory	230 g
Sušené droždí	1,5 KL

Program 12: marmeláda		
1	Jahody	500 g
2	Citronová šťáva	2 JL
3	Želírovací cukr 2:1	250 g

Program 13: buchta			
1	Voda	30 ml	
2	Vejce	3 kusy	
3	Cukr	100 g	přidat do rohu
4	Olej	2 JL	
5	Samohybná mouka	280 g	
6	Sušené droždí	1 KL	nasyp na suchou mouku, aby nepřišla do styku s tekutinou

4.5 NEPOVEDENÉ PEČIVO

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Chléb příliš vykynul.	Pravděpodobně jsi použil/a příliš mnoho droždí, příliš mnoho mléka nebo příliš málo soli. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
Chléb dostatečně nevykynul.	Použil/a jsi příliš málo droždí nebo žádné droždí. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
	Použil/a jsi příliš staré nebo prošlé droždí. Používej pouze čerstvé suroviny.
	Přidaná tekutina byla příliš horká. Používej pouze pokojově teplé tekutiny.
	Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou. Přidej ingredience v popsaném pořadí. Droždí vlož do malého otvoru uprostřed a zamez kontaktu droždí s tekutinou.
	Použil/a jsi špatnou nebo starou mouku. Používej pouze čerstvé suroviny. Do ingrediencí můžeš přidat 1 polévkovou lžici pšeničného lepku.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Chléb dostatečně nevykynul.	Použil/a jsi příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. Pokud je vlhkost vzduchu vysoká, použij přibližně o 1-2 lžice tekutiny méně.
	Použil/a jsi příliš málo cukru. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
Chléb se rozpadá.	Tvé množství je pro formu příliš velké. Všechny přísady vždy přesně odměř. Pokud používáš přísady, které obsahují vodu, musíš množství tekutiny odpovídajícím způsobem snížit.
	Příliš brzké nebo příliš rychlé kvašení v důsledku příliš teplé vody nebo příliš teplé trouby. Teplo způsobí, že těsto rychleji vykyne a před pečením se opět srazí. Používej pouze pokojově teplé tekutiny. Pokud je teplota v místnosti vysoká, nepoužívej časovač a použij pouze studené přísady, aby těsto nekytnulo příliš rychle.
	Nepoužil/a jsi sůl nebo příliš málo cukru. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
	Použil/a jsi příliš mnoho tekutiny. Pokud používáš přísady, které obsahují vodu, musíš množství tekutiny odpovídajícím způsobem snížit. Pokud je vlhkost vzduchu vysoká, použij o 1-2 lžice tekutiny méně.
Chléb má těžkou, hrudkovitou strukturu.	Použil/a jsi příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutiny. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí. Pokud je vlhkost vzduchu vysoká, použij přibližně o 1-2 jídelních lžící tekutiny méně.
	Použil/a jsi příliš málo droždí nebo cukru. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Chléb má těžkou, hrudkovitou strukturu.	Do těsta jsi přidal/a příliš mnoho ovoce, celozrnné mouky nebo jiných přísad. Zkontroluj, zda byly přidány všechny přísady, a v případě potřeby množství uprav.
	Použil/a jsi starou nebo špatnou mouku. Použij pouze čerstvé suroviny.
Chléb je uprostřed těstovitý.	Použil/a jsi příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí. Pokud je vlhkost vzduchu vysoká, použij o 1–2 lžice tekutiny méně.
	Prostředí je příliš vlhké. Použij přibližně o 1–2 lžice méně tekutiny.
	Vyzkoušel/a jsi recept s mokkými přísadami (např. jogurtem). Pokud používáš přísady, které obsahují vodu, musíš množství tekutiny odpovídajícím způsobem snížit.
Chléb má otevřenou, hrubou strukturu s otvory.	Použil/a jsi příliš mnoho vody. Pokud používáš přísady, které obsahují vodu, musíš množství tekutiny odpovídajícím způsobem snížit. Pokud je vlhkost vzduchu vysoká, použij o 1–2 lžice tekutiny méně.
	Do těsta jsi nepřidal/a sůl. Zkontroluj, zda byly přidány všechny přísady. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
	Chléb je vystaven vlhkosti a použil/a jsi příliš teplou vodu. Pokud používáš přísady, které obsahují vodu, musíš množství tekutiny odpovídajícím způsobem snížit. Pokud je teplota v místnosti vysoká, nepoužívej časovač a používej pouze studené přísady.
Chléb má houbovitý, nepropečený povrch.	Tvé množství je pro plechovku příliš velké. Všechny přísady přesně odměř. Sniž množství o 1/3. Nepoužívej větší množství, než je uvedeno v receptu.
	Použil/a jsi příliš mnoho mouky. Sniž množství až o 1/3. Nepoužívej větší množství, než je uvedeno v receptu.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Chléb má houbovitý, nepropečený povrch.	Použil/a jsi příliš mnoho droždí nebo příliš málo soli. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí. Ihned po upečení vyjmi chléb ze stroje a nech ho vychladnout na mřížce. Před krájením chleba počkej alespoň 15 minut.
	Použil/a jsi příliš mnoho cukru. Vždy přesně odměř všechny přísady a zkontroluj, zda byly přidány všechny ingredience. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
	Do těsta jsi kromě cukru přidal/a i sladké přísady. Zkontroluj, zda byly přidány všechny přísady. V případě potřeby uprav množství ingrediencí.
Plátky chleba jsou nerovnoměrné nebo lepkavé.	Nenechal/a jsi chléb dostatečně vychladnout, což zabránilo úniku páry. Ihned po upečení vyjmi chléb ze stroje a nech ho vychladnout na mřížce. Před krájením chleba počkej alespoň 15 minut.
Na povrchu chleba jsou zbytky mouky.	Při hnětení se mouka po stranách zcela nezpracuje. Formu na pečení (5) NEMASTI.

4.6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpoj spotřebič od elektrické sítě. Před čištěním nech pekárnu zcela vychladnout.

⚠ POZOR

Kabel, zástrčku ani kryt neponož do tekutin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

2. Vyjmi hák na těsto (4) z pečicí formy (5). Pokud se hák na těsto (4) špatně vyjímá z chleba, dej na dno formy vodu a nech až 1 hodinu. Hák na těsto (4) pečlivě otři vlhkým bavlněným hadříkem.

3. Vyjmi pečicí nádobu (5) otočením proti směru hodinových ručiček a poté ji zvedni za rukojeť (6). Vnitřní a vnější stranu pánve (5) otři vlhkým hadříkem. K ochraně povlaku nepoužívej ostré nebo hrubé výrobky. Forma na chléb musí být před vložením zcela suchá.

POZNÁMKA

Forma na pečení (5) a hák na těsto (4) se nesmí mýt v myčce nádobí. Používej pouze jemný mycí prostředek a měkkou houbu.

4. Po použití nech spotřebič vychladnout. Vlhkým hadříkem otři víko (7), pouzdro (12), vnitřní stranu průzoru (8). K čištění spotřebiče nepoužívej hrubé čisticí prostředky, protože by zničily lesklý povrch.

⚠ POZOR

Při čištění nikdy neponož kryt do vody. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nikdy neodstraňuj víko (7) kvůli čištění!

5. Před uskladněním se ujisti, že stroj na výrobu chleba zcela vychladl, je čistý a suchý a že je víko zavřené.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Zápach nebo smrad spáleniny.	Do pečicí komory mohla uniknout mouka nebo jiné přísady. Zastav pekárnu a nech ji zcela vychladnout. Poté papírovou utěrkou setřete přebytečnou mouku nebo jiné přísady z pečicí komory.
Hák na těsto se neotáčí.	Zkontroluj, zda není zaseknutý hák na těsto (4) nebo pohon, a v případě potřeby jej uvolni. Zkontroluj, zda hák na těsto (4) není zablokovaný zrny nebo jinými přísadami, a odstraň je.
Lze recepty libovolně násobit nebo dělit?	Není tomu tak. Pokud je v pečicí formě příliš málo hmoty, hák na těsto (4) nemůže správně míchat přísady. Pokud je hmoty příliš mnoho, může dojít k přetečení pečicí formy (5) nebo chléb může během pečení vyčnívat mimo formu.
Průzor je zamřazený nebo pokrytý kondenzací.	K tomu může dojít v programech s funkcí míchání a zvyšování. Kondenzace obvykle zmizí během programů pečení. Okno (8) čisti až po skončení programu.
Hák na těsto se vysune spolu s chlebem.	Nezřídka se stává, že hák na těsto (4) vyjede spolu s bochníkem chleba. Jakmile bochník vychladne, vyjmi hák na těsto (4) pomocí přiloženého háku (3).
Těsto se důkladně nepromíchává. Mouka a ostatní přísady se usazují na stěnách formy.	Ujisti se, že je forma na chléb (5) pevně zasunuta ve spotřebiči a hák na těsto (4) je pevně nasazen na ose. Ujisti se, že jsou přísady přesně odměřeny a přidány ve správném pořadí.

6. ZÁRUKA

6.1 ZÁRUKA

Na naše výrobky se v zásadě vztahuje zákonná dvouletá záruka. Reklamacie nad tento rámec lze vyřídit pouze ve spojení s dokladem o koupi. Opotřeбенé díly vylučují nárok na záruku v případě běžného opotřeбенí. Životnost závisí na příslušném zacházení a použití výrobků, a je proto proměnlivá.

Výrobce poskytuje dvouletou záruku.

Máš-li jakékoli dotazy týkající se fungování nebo funkce našich výrobků, obrať se na náš zákaznický servis: support@koro-shop.cz

6.2 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce tohoto produktu je
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Německo

Tento výrobek je v souladu s následujícími evropskými směrnicemi:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. LIKVIDACE

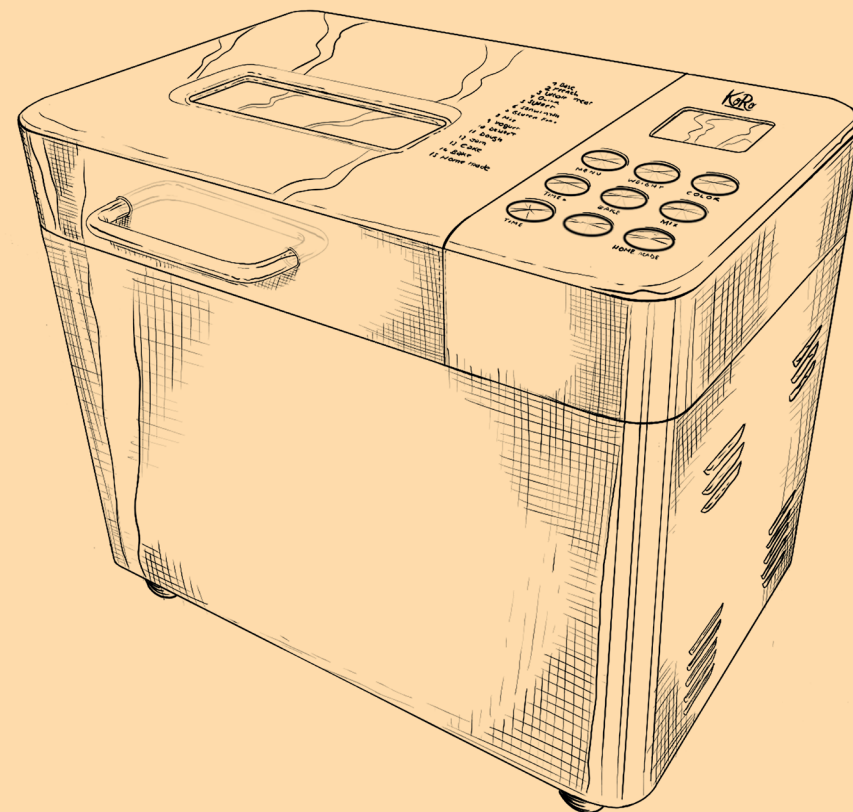
LIKVIDACE VÝROBKU (OEEZ)

Elektroodpad nesmí být likvidován společně s domovním odpadem!



Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU a nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem. Informuj se o místních předpisech pro oddělený sběr elektrických a elektronických zařízení. Dodržuj místní předpisy a nevyhazuj staré spotřebiče do domovního odpadu. Likvidace starých spotřebičů v souladu s předpisy chrání životní prostředí a zdraví tvých spoluobčanů před možnými negativními důsledky. Recyklace materiálů pomáhá snižovat spotřebu surovin.

FI



**BRØDMASKINE
I RUSTFRIT STÅL**

BROTM_001

Käyttöohje

SISÄLLYSLUETTELO

1. Johdanto	244
1.1 Käyttäjän kuvaus	244
1.2 Turvallisuusohjeiden selitys	244
1.3 Ohjeiden säilyttäminen	244
2. Tuotteen kuvaus	245
2.1 Käyttötarkoitus	245
2.2 Yleiskatsaus järjestelmään	245
2.3 Tekniset tiedot	248
3. Turvallisuusohjeet	248
4. Käyttöönotto ja toiminta	250
4.1 Ennen ensimmäistä käyttöä	250
4.2 Toiminnot	250
4.3 Käyttö	253
4.4 Reseptit	255
4.5 Reseptien ongelmia ja ratkaisuja	258
4.6 Puhdistus ja huolto	262
5. Vianmääritys	263
6. Takuu	264
6.1 Takuu	264
6.2 Vaatimustenmukaisuusvakuutus	264
7. Jätteen käsittely ja tuotteen hävitys	264

1. JOHDANTO

1.1 KÄYTTÄJÄN KUVAUS

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.

1.2 TURVALLISUUSOHJEIDEN SELITYS

VAARA

„Vaara“ tarkoittaa välitöntä vaaraa, johon liittyy suuri riski ja joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

VAROITUS

„Varoitus“ tarkoittaa keskisuuren riskin mahdollista vaaraa, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

HUOMIO

„Huomio“ tarkoittaa mahdollista pientä vaaraa, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

HUOMAUTUS

„Huomautus“ osoittaa muita hyödyllisiä vinkkejä ja neuvoja tuotteen oikeasta käytöstä.

1.3 OHJEIDEN SÄILYTTÄMINEN

Lue turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Tämä on ainoa tapa käyttää kaikkia toimintoja turvallisesti ja luotettavasti. **Säilytä käyttöopas turvallisessa paikassa ja anna se eteenpäin tulevalle omistajalle.** Käsikirja perustuu Euroopan unionissa voimassa oleviin standardeihin ja asetuksiin. Noudata maakohtaisia ohjeita ja lakeja ulkomailla.

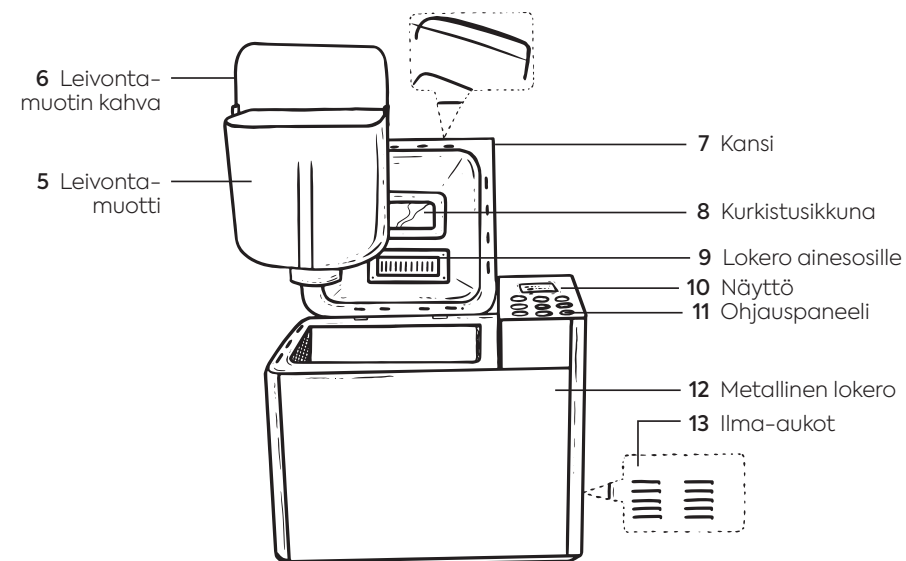
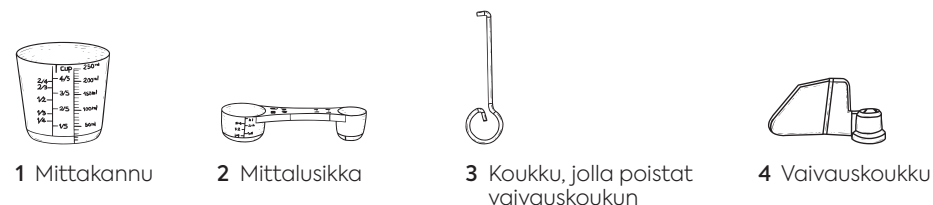
2. TUOTTEEN KUVAUS

2.1 KÄYTTÖTARKOITUS

Tämä laite on tarkoitettu vain leivän tai taikinan valmistukseen, ja vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Tätä leivänvalmistuskonetta ei ole tarkoitettu yritysten kaupalliseen käyttöön, vaan pelkästään yksityiseen käyttöön, kaikki muunlainen käyttö on ohjeiden vastaista. Tämän lisäksi tätä leivänvalmistuskonetta ei saa käyttää muualla kuin suljetuissa tiloissa ja sitä ei saa käyttää trooppisessa ilmanalassa. Älä koskaan käytä tätä leivänvalmistuskonetta elintarvikkeiden tai muiden esineiden kuivaamiseen.

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Muuta käyttöä pidetään sopimattomana ja se voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja tai jopa henkilövahinkoja. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat muusta kuin tarkoituksenmukaisesta käytöstä.











2.2 YLEISKATSAUS JÄRJESTELMÄÄN



OHJELMAT

1 Tavallinen leipä	Perusohjelma melkein kaikille leiville esim. vehnä- ja sekaleiville.
2 Ranskanleipä	Kevyille leiville jotka on tehty hienojakoisesta jauhosta, pienellä sokeri- ja rasvamäärällä. Leipä on kuohkea ja siinä on rapea kuori. Sopii resepteihin joissa käytetään voita, margariinia tai maitoa.
3 Täysjyväleipä	Leiville joissa on suuri määrä vehnää, ruista tai kauraa tms.
4 Nopea leipä	Nopeaan täysjyväleivän valmistukseen.
5 Makea leipä	Makean leivän esim. briossien valmistukseen.
6 Sandwichleipä	Sandwichleivän valmistukseen .
7 Gluteeniton leipä	Eryyisesti suunniteltu gluteenittoman leivän valmistukseen.
8 Sekoitus	Sekoitusohjelma taikinan valmistukseen, jonka ei ole tarkoitus käydä (esim. pasta).
9 Jogurtti	Jogurtin valmistukseen täysmaidosta.
10 Jälkiruoka	Jälkiruokien valmistukseen (katso reseptit).
11 Taikina	Taikinan vaivaamiseen ilman paistamista.
12 Marmeladi	Käytä tätä ohjelmaa hillojen valmistukseen tuoreista hedelmistä ja marmeladien valmistukseen.
13 Kaku	Kakkujen valmistukseen taikinoista, jotka nostetaan leivinjauheella.
14 Leipominen	Jälkipaistoon, jos leipä ei ole riittävän paistunut tai paistunut läpikotaisin
15 Itsetehty leipä	Yksittäisiä ohjelmanvaiheita gluteenittomien elintarvikkeiden valmistukseen.

OHJAUSPANEELI

	Ajastin (aloita myöhemmin)
	Sekoitustoiminto on päällä
	Vaivaustoiminto
	Nostatustoiminto
	Paistoaste: vaalea/keski/tumma
	Leivänpaistotoiminto on loppunut
	Lämpimänäpito toiminto
	Paistotoiminto
500g 750g 1000g	Painonsyöttö
	Sulkumekanismi leivänpaistolaitteelle
1 2 3	Vaiheet
	Esilämmitä
 28	Ohjelmanvalinta
88:88	Ajansyöttö

Kun olet vastaanottanut tuotteen, tarkista, että kaikki osat ovat täydellisiä ja ehjiä. Jos toimitus on epätäydellinen tai vahingoittunut, ota yhteyttä valmistajaan.

Jos tämä laite vaurioituu, se on korjattava tai vaihdettava valmistajan keskitettyyn asiakaspalveluun tai vastaavalla pätevyydellä varustetun henkilön toimesta. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa merkittäviä vaaroja käyttäjälle.

2.3 TEKNISET TIEDOT

Tuotteen nimi:	BROTM_001
Virtalähde:	220–240V, 50Hz
Tehonkulutus:	600 W (Lämmityselementti: 500 W, Moottori: 100W)
Mitat (H × B × T):	35 × 22,5 × 29 cm

3. TURVALLISUUSVAROITUS

⚠ VAARA

- Kytke laite vain helposti saatavilla olevaan pistorasiaan, jotta voit nopeasti irrottaa sen sähköverkosta vian sattuessa.
- Kytke laite vain, jos pistorasian verkkojännite vastaa arvokilvessä olevia tietoja.
- Älä käytä laitetta, jos se on näkyvästi vaurioitunut tai jos verkkokaapeli tai pistoke on viallinen.
- Jos laitteen verkkojohto on vaurioitunut, valmistaja tai sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyden omaava henkilö on vaihdettava se.
- Älä avaa koteloa, vaan jätä korjaus asiantuntijoiden tehtäväksi. Ota yhteyttä tähän tarkoitukseen erikoistuneeseen korjaamoon. Vastuu ja takuuvaatimukset on suljettu pois, jos kyseessä on itsenäisesti suoritettu korjaus, virheellinen kytkentä tai virheellinen käyttö.
- Korjauksissa saa käyttää vain laitteen alkuperäisiä tietoja vastaavia osia. Tässä laitteessa on sähköisiä ja mekaanisia osia, jotka ovat välttämättömiä vaaralähteiltä suojaamiseksi.
- Älä koskaan säilytä laitetta siten, että se voi pudota ammeeseen tai lavuaariin.
- Älä koskaan tartu sähkölaitteeseen, jos se on pudonnut veteen. Irrota tällaisessa tapauksessa verkkopistoke välittömästi.
- Älä upota itse laitetta tai verkkokaapelia tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara!
- Älä koskaan koske verkkopistokkeeseen märin käsin.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä höyrypuhdistinta puhdistukseen.
- Käytä laitetta vain kuivissa sisätiloissa. Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa tai sateessa.
- Älä tuo kasvojasi liian lähelle kurkistussikkunaa, sillä se voi rikkoutua. Onnettomuusvaara!

⚠ VAROITUS

- Älä sijoita laitetta syttyvien esineiden, kuten verhojen, läheisyyteen.
- Älä anna kaapelin roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä anna sen koskea kuumia pintoja, kuten keittolevyjä, uuneja jne.
- Pidä laite, verkkopistoke ja verkkokaapeli kaukana avotulesta ja kuumista pinnoista.
- Älä tuo verkkokaapelia kosketuksiin kuumien osien kanssa.
- Älä peitä laitetta esim. kankailla tai vastaavilla.
- Ole erityisen tarkka liikuttaessasi laitetta, kun siinä on kuumaa öljyä tai muuta kuumaa nestettä.
- Älä koskaan laita laitetta päälle, jos et ole laittanut leivontamuottiin tarvittavia ainesosia leivän valmistukseen.
- Älä koskaan lyö laitteen yläosaa tai leivontamuotin reunaa poistaaksesi sitä, se voi vaurioittaa leivontamuottia.
- Älä sulje laitteen ilma-aukkoja. Katso, että riittävä ilman kierto on mahdollista, äläkä työnnä ilma-aukkoihin mitään.
- Älä peitä laitteen ilma-aukkoja lehdillä, peitoilla, tms.

⚠ HUOMIO

- Älä koskaan altista laitetta korkeille lämpötiloille (lämmitys jne.) tai säätöolosuhteille (sade jne.).
- Käytä laitetta vain, kun se seisoo tasaisella, vakaalla ja herkällä alustalla.
- Älä koskaan upota laitetta, pistoketta tai verkkokaapelia veteen puhdistusta varten, älä koskaan laita laitetta astianpesukoneeseen äläkä käytä puhdistukseen höyrypuhdistinta. Laite voi muuten vahingoittua.
- Älä käytä liuotinpohjaisia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita (esim. uuni- tai grillisuihketta) tai puhdistusvälineitä (esim. patalappuja tai vastaavia). Nämä voivat raapia pintaa.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Älä laita laitetta keittiön kaappien alle tai päälle sillä kosteus saattaa vaurioittaa niitä.
- Älä laita laitteen päälle painavia esineitä.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avu

4. KÄYTTÖÖNOTTO JA TOIMINTA

4.1 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista kaikki pakkausmateriaali laitteesta
2. Puhdista ennen ensimmäistä käyttöönottoa leivontamuotti (5) ja vaivauskoukut (4), sekä mitta-astia (1) ja mittalusikka (2), osion "Puhdistus ja huolto" ohjeiden mukaisesti.
3. Aseta laite niin, että pistorasia on helposti saavutettavissa.
4. Aseta laitteen leivonta-asetus päälle (ohjelma 14) ja anna laitteen olla päällä 10 minuutin ajan tyhjänä. Anna sen viilentyä ja puhdista kaikki irtoavat osat uudelleen.

HUOMAUTUS

Ensimmäisellä käyttökerralla laite voi haista hieman. Tämä haju häviää käytön mukana.

4.2 TOIMINNOT

Start/Pause/Stop (Päälle/Tauko/Stop) - nappula:

Paina nappia aloittaaksesi valmistusohjelman. Näytöllä (10) näkyy jäljellä oleva valmistusaika (hh:mm)

Jos haluat lyhyesti laittaa valmistusohjelman tauolle, paina nappia lyhyesti.

Valmistusaika näytöllä alkaa vilkkua. Jatkaaksesi ohjelmaa, paina nappia uudestaan.

Jos haluat lopettaa ohjelman ennen sille asetettua aikaa, paina nappia pidempään kuin kaksi sekuntia. Kuuluu akustinen signaali ja ohjelma loppuu.

Ainesosalokero:

Eräissä ohjelmissa (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) vaivauksen aikana voidaan lisätä lisää ainesosia, jotka on laitettu ennen käynnistystä ainesosalokeroon (9). Jos ohjeessa sanotaan näin, täytyy ainesosalokero (9). Kun ohjelmassa on se vaihe, jossa ainekset lisätään, laite avaa lokeron automaattisesti.

Ottaaksesi ainesosalokero irti, paina pienistä mustista napeista molemmilla puolilla ja nosta sitä ylöspäin.

– Älä täytä lokeroa liikaa!

– Huolehdi, että ainesosat ovat oikean kokoisia: ei liian pieniä, jotta ne eivät putoa ilma-aukoista; eikä liian isoja, jotta ne eivät tule ulos ainesosalokeroista;

– Älä laita ainesosalokeroon nesteitä!

– Katso etteivät tahmaiset ainekset (esim. kirsikat) liimaudu toisiinsa.

Ripottele tarvittaessa niiden päälle hieman jauhoa välttääksesi tämän.

– Kuivaa kosteat ainekset (esim. oliivit) etukäteen keittiöpyyhkeellä.

Ainesosalokeroa asettaessasi katso, että nuoli osoittaa alaspäin.

Timer (ajastin):

Jos haluat siirtää ohjelman alkamisaikaa paina nappia „TIME+“:

Paistoaste:

Automaattisesti valittu paistoaste on „keskitaso“. Muuttaaksesi paistoastetta, paina nappia „COLOR“, kunnes näytöllä näkyy haluamasi paistoaste.

Määrä:

Automaattisesti valittu määrä on 750 g. Taikinan määrää/leivänkokoa säätääksesi, paina nappia „WEIGHT“, kunnes näytöllä näkyy haluamasi määrä.

Lämpimänäpito:

Leivontaohjelman jälkeen on yhden tunnin mittainen lämpimänäpitovaihe.

Tämän jälkeen laite piippaa uudellee 10 kertaa. Jos haluat lopettaa lämpimänäpito-vaiheen ennen sen loppumista, paina START/PAUSE/STOP-nappia sekunnin ajan.

Laite piippaa ja lämpimänäpito vaihe loppuu.

Ohjelmassa:

Laitteessa on 15 ohjelmaa, jotka on suunniteltu eri valmistustapoihin. Ne eroavat eri vaiheiden kestossa. Paina MENU nappia valitaksesi haluamasi ohjelma.

Tiettyihin ohjelmiin on alla tarpeellista lisäinformaatiota:

Jogurtti - Ohjelma 9:

Jogurtin valmistuksessa on tärkeää, että leivontamuotti on perusteellisesti puhdistettu, eikä siinä ole jäämiä leivästä tai muista elintarvikkeista. Käytä kuumaa vettä, kuivaa muotti perusteellisesti ja anna sen viilentyä. Jogurtin valmistuksessa ei ole pakollista laittaa vaivauskoukkuja kiinni laitteeseen. Ainesosat (täysmaito ja jogurttartteri) pitää sekoittaa ennen ohjelman aloitusta ruokalusikalla tai vastaavalla kevyesti ja tasaisesti.

Marmeladi - Ohjelma 12:

Huomioi, että marmeladin valmistuksessa muodostuu happeja. Voi siis olla että samalla muotilla leivottu leipä ei irtoa yhtä helposti kuin tavallisesti. Ole hyvä ja puhdista marmeladin valmistuksen jälkeen muotti huolellisesti.

Leivonta - Ohjelma 14:

Tällä ohjelmalla voit leipoa valmistetun leipätaikinan.

1. Älä laita leivontamuottiin ainesosia, vaan valmiiksi tehty leipätaikina. Tarkista, että taikina on tasaisesti muotissa.
2. Valitse ohjelma 14.
3. Paina nappia TIME+ ja TIME- ja valitse sillä toivottu paistoaika (perusasetus 0:30 h, maksimi 1:00 h).
4. Painamalla nappia COLOR voit valita leivontalämpötilan 100°C(vaalea); 150°C (keskitaso); 200°C (tumma)
5. Aloita ohjelma painamalla nappia START/PAUSE/STOP.

Kotitekoinen – Ohjelma 15:

Valitse tämä ohjelma avataksesi valikko itsetehdylle leivälle. Tässä valikossa voit valita ajan jokaiselle prosessin vaiheelle esim. Vaivaus, nostatus, leipominen. Tämä ohjelma sopii hyvin itsetehdylle leivälle.

ERITYISTOIMINNOT

Tallennus sähkökatkon aikana:

Sähkökatkon aikana tai jos sähköjohto irrotetaan pistorasiasta, laite pysähtyy automaattisesti ja tallentaa, mihin valmistuksen vaiheeseen ohjelma katkesi, joten heti kun sähkövirta palaa, jatkaa ohjelma siitä, mihin se katkesi. Jos sähkökatko ei kestä pidempään kuin 10 minuuttia, tallennus toimii. Valmistusaika siis pidentyy katkon pituuden verran.

Jos katko jatkuu pidempään kuin 10 minuuttia, laite ei enää jatka automaattisesti siitä mihin ohjelma jäi, vaan LCD-näyttö palaa aloitusasetuksiin. Jos taikina on jo alkanut käydä, poista ainesosat leivontamuotista. Jos näin ei ole käynyt, voit aloittaa ohjelman uudestaan.

Ylikuumentuminen/Vikatoiminto:

Ylikuumentumisen tai vian sattuessa, laite menee automaattisesti pois päällä, kuulet jatkuvan piippauksen varoitukseksi.

Huomioi näytöllä näkyvä virhekoodi:

EEO:

Tämä virheilmoitus tarkoittaa, että lämpötilasensori ei ole enää yhdistetty. Paina nappia START/PAUSE/STOP lopettaaksesi ohjelman, ja ota sähköjohto pistorasiasta. Ole hyvä ja ota yhteyttä asiakaspalveluun ja anna heidän tarkastaa sensori, korjata se tai asentaa uusi sähköisesti/mekaanisesti.

HHH:

Tämä vikailmoitus tarkoittaa, että lämpötila leivontamuotin sisällä on liian korkea. Paina nappia START/PAUSE/STOP, lopettaaksesi ohjelma. Ota sähköjohto pistorasiasta, ja anna laitteen viilentyä täysin 10–20 minuutin ajan ennen kuin aloitat uudestaan sen käytön.

4.3 KÄYTTÖ

1. Ota leivontamuotti (5) laitteesta, niin että käännät leivontamuotin kahvaa (6) vastapäivään ja ota muotti ulos laitteesta.
2. Laita vaivauskoukku (4) keskimmäisiin tappeihin leivontamuotissa (5).
3. Mittaa kaikki ainekset tarkasti ja laita ne reseptissä annetussa järjestyksessä leivontamuottiin (5).
Yleisesti hyvä järjestys on: 1.) kaikki nestemäiset ainesosat 2.) rasva 3.) kaikki kuivat ainesosat ja 4.) hiiva.

HUOMAUTUS

Tee sormella pieni kolo jauhokasan yläpintaan ja laita hiiva tähän koloon. Katso ettei hiiva pääse kosketuksiin suolan tai nesteiden kanssa.

4. Laita leivontamuotti (5) leivänleivonta-automaattiin ja varmista kääntämällä kahvaa myötäpäivään, jotta se napsahtaa paikalleen.


HUOMAUTUS

Leivänleivontamuotin (5) tulee napsahtaa paikalleen, jotta taikina voidaan sekoittaa ja vaivata hyvin.

5. Sulje kansi (7).
6. Laita sähköjohto pistorasiaan. Kuuluu signaaliääni ja näytölle (10) tulee luvut 3:10 / 750 g /keskitason paistoaste joka tarkoittaa standardi ohjelma 1, 750 g ja keskitason paistoaste.
7. Paina nappia MENU, kunnes haluamasi ohjelma tulee näyttöön.
8. Paina nappia WEIGHT, kunnes haluamasi paino 500g, 750g ja 1000g tulee näyttöön. (Ohjelmissa 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 ei voi valita painoa)
9. Paina nappia COLOR, kunnes haluamasi paistoaste tulee näyttöön: vaalea, keskitaso tai tumma pinta. helle, (Ohjelmissa 8, 9, 10, 11, 12 ei voi valita paistoastetta)
10. Jos haluat, valitse napeilla TIME+ ja TIME- ajastimen aika. Paina nappeja TIME+ ja TIME-, kunnes haluamasi ajastettu aika näkyy LCD-näytöllä. (Ohjelmissa 4, 8, 9, 10, 12, 13, 14 ei voi säätää ohjelmaa alkamaan ajastetusti.)

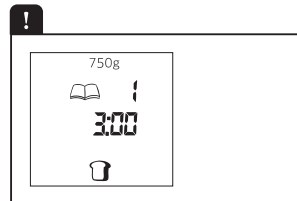
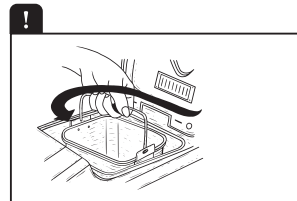
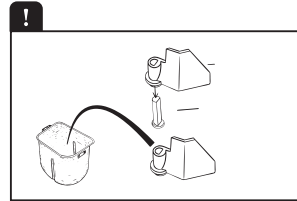
HUOMAUTUS

Älä ajasta laitteen ohjelmaa alkamaan myöhemmin, jos taikinassa on maitotuotteita, kananmunia tai vastaavia tuotteita.

11. Paina nappia START/PAUSE/STOP kerran, aloittaaksesi ohjelman. Leipäkone piippaa kerran ja sekoitustoiminnon merkki näkyy . Vaivauskoukut (4) alkavat sekoittaa aineksia leivontamuotissa (5). Jos olet aktivoinut ajastimen, alkavat koukut (4) sekoittaa aineksia vasta kun ohjelma alkaa.

HUOMAUTUS

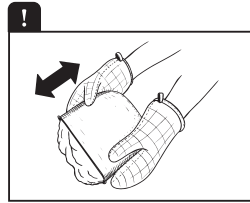
Joissakin ohjelmissa (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) voit lisätä aineksia vaivaustoiminnon aikana, jotka on aikaisemmin lisätty ainesosalokeroon (9): Jos ohjeessa on ohjeistettu näin, täytä aineosalokero (9) **ennen** ohjelman aloittamista.



12. Ohjelman loputtua näytöllä (10) näkyy "0:00" ja laite piippaa 10 kertaa. Tämän jälkeen alkaa tunnin mittainen lämpimänäpitoaika. Kun lämpimänäpitoaika loppuu laite piippaa uudestaan 10 kertaa ja aikanäyttö ei vilku enää. Jos haluat lopettaa lämpimänäpitoaikaan paina START/PAUSE/STOP kolmen sekunnin ajan. Laite piippaa ja ohjelma loppuu. Tämän jälkeen voit varovasti avata laitteen kannen.

VAROITUS

Leivontamuotti (5) ja irrotettavat osat ovat kuumia käytön jälkeen ja aikana! Muotin (5) ottamiseen pois käytä pannulappuja. Palovamman vaara!



13. Ota muotin (5) kahvasta (6) kiinni ja käännä sitä kevyesti vastapäivään, jotta saat otettua leivontamuotin (5) pois laitteesta. Nosta kahvasta (6) kiinni, jotta saat nostettua leivontamuotin (5) laitteesta.
14. Käännä leivontamuotti (5) uunikintailla ympäri (leipämuotin kahva alaspäin), jotta saat valmiin leivän ulos. Voit joutua kevyesti heiluttamaan leivontamuottia (5) jotta saat leivän ulos muotista.

HUOMIO

15. Leivän alapuolella on vaivauskoukut (4). Ota ne koukkujen (3) avulla leivästä. Älä koskaan lyö leivontamuottia (5) irrottaaksesi leipä siitä, se voi vaurioittaa muottia.

HUOMAUTUS

Käytön aikana voit nähdä ainesosat kurkistusikkunasta (8). Älä koskaan avaa kanttia (7) nostatusvaiheen aikana. Tällöin voi tapahtua, että taikina painuu kasaan eikä paistaminen onnistu.

HUOMAUTUS

Itseleivotun leivän säilytys

Tuore leivottu leipä on parhaimmillaan, kun se syödään mahdollisimman pian. Säilytä ylijäänyt leipä suljetussa muovipussissa, leipä säilyy kolmen päivän ajan huoneenlämmössä. Jos leipää täytyy säilyttää pidemmän ajan, laita se suljetussa pussissa jääkaappiin, jossa se säilyy 10 päivää tai pakasta sen.

4.4 RESEPTIT

	Ainesosat	1000 g	750 g	500 g	Ohjeet
Ohjelma 1: Tavallinen leipä					
1	Vesi	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Öljy	4 rkl	3 rkl	2 rkl	
3	Suola	1,5 tl	1 tl	0,5 tl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Sokeri	3 rkl	2,5 rkl	2 rkl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
5	Jauhot	500 g	400 g	300 g	
6	Kuivahiiva	0,8 tl	0,8 tl	0,5 tl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa
50 ml vähemmän vettä, jos lisäät yhden kananmunan					

Ohjelma 2: Ranskanleipä					
1	Vesi	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Öljy	2 rkl	1,5 rkl	1,25 rkl	
3	Suola	2 tl	1,5 tl	1 tl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Sokeri	3 rkl	2 rkl	1,5 rkl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
5	Jauhot	500 g	400 g	300 g	
6	Kuivahiiva	0,8 tl	0,8 tl	0,5 tl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa

Ohjelma 3: Täysjyväleipä					
1	Vesi	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Öljy	3 rkl	2,5 rkl	2 rkl	
3	Suola	1 tl	1 tl	0,5 tl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Sokeri	6 rkl	5 rkl	4 rkl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
5	Jauhot	200 g	160 g	120 g	
6	Täysjyvä-jauho	300 g	240 g	180 g	
7	Kuivahiiva	2 tl	2 tl	2,5 tl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa

	Ainesosat	1000 g	750 g	500 g	Ohjeet
Ohjelma 4: Nopea leipä					
1	Vesi	320 ml	240 ml	180 ml	Veden lämpötila 40–50°C
2	Öljy	4 rkl	3 rkl	2,5 rkl	
3	Suola	1,5 tl	1 tl	0,5 tl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Sokeri	3 rkl	2,5 rkl	2 rkl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
5	Jauhot	500 g	400 g	300 g	
6	Kuivahiiva	2,5 tl	2 tl	2 tl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa

Ohjelma 5: Makea leipä					
1	Vesi	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Öljy	5 rkl	3 rkl	2,5 rkl	
3	Suola	1 tl	1 tl	0,75 tl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Sokeri	6 rkl	5 rkl	3 rkl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
5	Jauhot	500 g	400 g	300 g	
6	Maitojauhe	2 rkl	1,5 rkl	1 rkl	
7	Kuivahiiva	0,8 rkl	0,8 rkl	0,5 rkl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa

Ohjelma 6: Sandwichleipä					
1	Vesi	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Öljy	3 rkl	2,5 rkl	2,5 rkl	
3	Suola	1 tl	1 tl	0,75 tl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Sokeri	3 rkl	2,5 rkl	2 rkl	Laita hieman erilleen muista ainesosista
5	Jauhot	500 g	400 g	300 g	
6	Maitojauhe	2 rkl	1,5 rkl	1 rkl	
7	Kuivahiiva	0,8 tl	0,8 tl	0,5 tl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa

Ohjelma 7: Gluteeniton leipä		
1	Lämmin vesi (noin 45°C)	310 ml
2	Öljy	3 rkl
3	Suola	1,5 tl
4	Sokeri	3 rkl
5	Kananmuna	3 kpl
6	Etikka	1 rkl
7	Gluteeniton jauhosekoitus	450 g
8	Ksantaanitahna	1 rkl
9	Kuivahiiva	1,5 tl

Ohjelma 8: Sekoitus		
1	Vesi	330 ml
2	Öljy	2 rkl
3	Suola	1 tl
4	Vehnäjauho	560 g
5	Kuivahiiva	1,25 rkl

Ohjelma 9: Jogurtti				
1	Täysmaito	500 ml	Täysmaito	800 ml
2	Luonnonjogurtti	50 ml	Sokeri	40 g
			Jogurtitarteri	1 g

Ohjelma 10: Jälkiruoka		
1	Kananmuna	2 kpl
2	Maito	240 ml
3	Keitetty riisi	300 g
4	Sokeri	200 g
5	Rusinat	200 g

Ohjelma 11: Taikina		
1	Vesi	330 ml
2	Öljy	3 rkl
3	Suola	1 tl
4	Jauho	560 g
5	Kuivahiiva	0,5 tl

Gluteeniton porkkanaleipä	
Lämmin vesi (noin 45°C)	440 ml
Kasviöljy	1,5 tl
Suola	1,5 tl
Sokeri	1,5 tl
Gluteeniton jauhosekoitus	400 g
Keitettyjä, kuorittuja porkkanoita raastettuna	230 g
Kuivahiiva	1,5 tl

Ohjelma 12: Marmeladi		
1	Mansikat	500 g
2	Sitruunamehu	2 rkl
3	Hillosokeri 2:1	250 g

Ohjelma 13: Kakku			
1	Vesi	30 ml	
2	Kananmunat	3 kpl	
3	Sokeri	100 g	Laita hieman erilleen muista ainesosista
4	Öljy	2 rkl	
5	Itsenouseva jauho	280 g	
6	Kuivahiiva	1 tl	Laita kuivan jauhon päälle, niin ettei se tule kosketuksiin nesteen kanssa

4.5 RESEPTIEN ONGELMIA JA RATKAISUJA

ONGELMA	RATKAISU
Leipä nousee liian paljon.	Olet todennäköisesti käyttänyt liikaa hiivaa, liikaa maitoa tai liian vähän suolaa. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista, että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät.
Leipä ei nouse riittävästi.	Et ole käyttänyt riittävästi tai ollenkaan hiivaa. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista, että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Olet käyttänyt liian vanhaa tai pilaantunutta hiivaa. Käytä aina tuoreita aineksia. Käytetty neste on liian kuumaa. Käytä vain huoneenlämpöisiä nesteitä. Hiiva on päässyt kosketuksiin nesteen kanssa. Käytä vain huoneenlämpöisiä nesteitä. Laita ainekset annetuissa järjestyksessä laitteeseen. Laita hiiva pieneen koloon jauhojen keskelle ja vältä kontaktia nesteen ja hiivan välillä.

ONGELMA	RATKAISU
Leipä ei nouse riittävästi.	Olet käyttänyt väärää tai liian vanhaa jauhoa. Käytä aina tuoreita aineksia. Voit käyttää lisäksi yhden ruokalusikan vehnäleseitä taikinan valmistukseen. Olet käyttänyt liikaa tai liian vähän nesteitä. Mittaa aina ainekset tarkasti. Korkeassa ilmankosteudessa käytä 1-2 rkl vähemmän nesteitä. Olet käyttänyt liian vähän sokeria. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät.
Leipä hajoaa.	Määrä on liian suuri muottiin. Ole hyvä ja mittaa aina kaikki ainekset tarkasti. Jos käytät vettä sisältäviä ainesosia, sinun täytyy vähentää nesteiden määrää vastaavan määrän. Liian nopea tai liian voimakas käyminen liian lämpimän veden tai liian lämpimän tilan takia. Lämpö saa taikinan käymään nopeammin. Käytä vain huoneenlämpöisiä nesteitä. Lämpimässä huoneenlämpöisessä öljyä käytä Timer-toimintoa (ajastin) ja käytä vain kylmiä ainesosia, jotta käymisprosessi hidastuu. Et ole käyttänyt suolaa tai liian vähän sokeria. Mittaa kaikki ainekset tarkasti ja tarkasta että kaikki ainesosat tulee mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Olet käyttänyt liikaa nestettä. Kun käytät vesipitoisia ainesosia, sinun täytyy vähentää nesteen määrää vastaavasti. Korkeassa ilmankosteudessa käytä noin 1-2 rkl vähemmän nestettä.
Leivän rakenne on kova ja paakkuinen.	Olet käyttänyt liikaa jauhoja tai liikaa nesteitä. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Korkeassa ilmankosteudessa käytä noin 1-2 rkl vähemmän nestettä. Olet käyttänyt liikaa hiivaa tai sokeria. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista, että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät.

ONGELMA	RATKAISU
Leivän rakenne on kova ja paakkuinen.	Olet käyttänyt liikaa hedelmiä, täysjyviä tai muita ainesosia taikinan valmistukseen. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Olet käyttänyt liian vanhoja tai huonoja jauhoja. Käytä vain tuoreita aineksia.
Leipä on raaka keskeltä.	Olet käyttänyt liikaa tai vähän nesteitä. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista, että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Korkeassa ilmankosteudessa käytä 1-2 rkl vähemmän nesteitä. Ympäristössä on liikaa kosteutta. Käytä noin 1-2 rkl vähemmän nesteitä. Olet käyttänyt reseptissä kosteita aineksia kuten jogurttia. Jos käytät kosteita aineksia sinun täytyy vähentää nesteen määrää vastaavasti.
Leivässä on reikäinen rakenne.	Olet käyttänyt liikaa vettä. Kun käytät vesipitoisia ainesosia, sinun täytyy vähentää nesteen määrää vastaavasti. Korkeassa ilmankosteudessa käytä noin 1-2 rkl vähemmän nestettä. Et ole laittanut suolaa taikinaan. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Leivässäsi on liikaa nesteitä, tai olet käyttänyt liian kuumia nesteitä. Jos käytät nestemäisiä ainesosia, sinun tulee vähentää nesteiden määrää vastaava määrä. Kuumassa lämpötilassa, älä käytä ajastinta ja käytä vain viileitä ainesosia.
Leivässä on raaka pinta.	Määrä on liian suuri muottiin. Mittaa kaikki ainesosat tarkasti. Vähennä ainesosat $\frac{1}{3}$. Älä koskaan käytä suurempia määriä kuin reseptissä on onnettu. Olet käyttänyt liikaa jauhoja. Vähennä jauhojen määrää jopa $\frac{1}{3}$ käyttämästäsi määrää. Älä käytä koskaan enemmän jauhojen kuin reseptissä annettu jauhojen määrä.

ONGELMA	RATKAISU
Leivässä on raaka pinta.	Olet käyttänyt liikaa hiivaa tai liian vähän suolaa. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista, että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Ole hyvä ja ota leipä heti paistamisen jälkeen laitteesta ja anna sen viilentyä ritilällä. Odota vähintään 15 minuuttia, ennen kuin leikkaat leipää. Olet käyttänyt liikaa sokeria. Ole hyvä ja mittaa kaikki ainesosat tarkasti ja varmista, että kaikki ainesosat tulevat mitatuiksi. Tarkasta yleisesti ainesosien määrät. Olet lisännyt sokerin lisäksi vielä muita ainesosia. Tarkasta, että kaikki ainesosat on mitattu oikein.
Leivän viipaleet ovat epäta-saisia tai liimautuvat yhteen.	Leivän ei ole annettu riittävästi viilentyä, jotta kosteus ei pehmentäisi sitä. Ota leipä heti leivonnan jälkeen laitteesta ja anna sen viilentyä ritilällä. Odota vähintään 15 minuuttia ennen kuin leikkaat leivän.
Leivän päällä on jauhojäämiä.	Jauho ei vaivatessa sekoitu täysin taikinaan. ÄLÄ voitele leivontamuottia (5).

4.6 PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ota sähköjohto pistorasiasta. Anna leivonta-automaatin viilentyä ennen käyttöä. Älä koskaan upota sähköjohtoa, pistorasiaa tai laitteen koteloa nesteisiin. Sähköiskun vaara!
⚠ HUOMIO
- Ota vaivauskoukut (4) leivontamuotista (5). Jos vaivauskoukut (4) on vaikea irrottaa leivästä, laita vettä leivontamuotin pohjalle ja anna niiden jopa tunnin ajan pehmentyä. Puhdista vaivauskoukut (4) varovasti pehmeällä puuvillapyyhkeellä.
- Ota leivontamuotti (5) ulos niin, että käännät kahvaa vastapäivään ja vedät sen ulos kahvasta (6). Puhdista muotti (5) sisältä ja ulkoa pehmeällä rätillä. Älä käytä kovia tai hankaavia aineita suojellaksesi pinnoitetta. Leivontamuotti täytyy kuivata täysin ennen kuin se laitetaan takaisin.
HUOMAUTUS
Leivontamuotti (5) ja vaivauskoukut (4) eivät ole konepestäviä. Käytä niiden puhdistukseen puhdistusainetta ja pehmeää sientä.
- Anna laitteen viilentyä täysin ennen puhdistusta. Käytä kostea rättiä puhdistaksesi kansi (7), kotelo (12), takaosa ja kurkistusikkuna sisäpuolelta (8). Älä käytä mitään puhdistusainetta, sillä se vaurioittaa ulkopinnan pinnoitetta.
⚠ HUOMIO
Älä koskaan upota laitetta veteen puhdistaessasi sitä. Sähköiskunvaara!
Älä koskaan irrota kantta (7) puhdistuksen aikana!
- Ennen kuin laitat leipäkoneen paikoilleen, varmista että laite on täysin viilentynyt, puhdistunut ja että sen kansi on kiinni.

5. VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	RATKAISU
Hajun voimistuminen tai palaneen haju.	Jauhoja tai muita ainesosia on saattanut päätyä laitteen takaosaan. Laita leivonta-automaatti pois päältä ja anna sen viilentyä täysin. Sen jälkeen puhdista kaikki ylimääräinen jauho ja eri ainesosat paperilla leivontamuotin takaa.
Vaivauskoukku ei käänny.	Tarkista, että vaivauskoukku (4) ei ole jumissa ja irrota se tarvittaessa. Tarkista onko vaivauskoukku (4) tukossa jyvien tai muiden ainesosien takia ja poista ne.
Voiko reseptejä jakaa tai moninkertaistaa oman tarpeen mukaan?	Tätä ei kannata tehdä. Jos massaa ei ole tarpeeksi uunivuoassa, vaivauskoukku (4) ei sekoita kunnolla aineksia keskenään. Jos massaa on liikaa leivontamuotti (5) voi vuotaa yli tai taikinaa voi työntyä ulos muotista paistaessa.
Kurkistusikkuna on hauras tai peittynyt kondenssivedellä.	Tämä voi olla ongelma sekoitus- tai nostatusohjelmien kanssa. Kondenssaatio haihtuu normaalisti leivonnan aikana. Puhdista ikkuna (8) vasta ohjelman loppumisen jälkeen.
Vaivauskoukku irtoaa taikinaan	Ei ole tavatonta, että vaivauskoukut (4) irtoavat leipään. Kun leipä on viilentynyt, irrota koukut (4) mukana tulleilla koukuilla (3).
Taikina ei ole sekoittunut kunnolla. Jauho ja muut ainesosat kerääntyvät muotin reunoihin.	Varmista, että leivontamuotti (5) on kunnolla kiinni ja että koukut (4) ovat kiinni aksellissaan. Varmista, että ainesosat on mitattu tarkasti ja laitettu muottiin oikeassa järjestyksessä

6. TAKUU

6.1 TAKUU

Tuotteisiimme sovelletaan periaatteessa lakisääteistä 2 vuoden takuuta. Tätä suuremmat reklamaatiot voidaan käsitellä vain yhdessä ostotositteen kanssa. Kuluvat osat sulkevat pois takuuvaatimuksen, jos kyseessä on normaali kuluminen. Käyttöikä riippuu tuotteiden käsittelystä ja käytöstä ja on siksi vaihteleva.

Valmistaja myöntää kahden vuoden takuun.

Jos sinulla on kysyttävää tuotteidemme toiminnasta tai toiminnoista, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: service@koro-shop.fi

6.2 VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämän tuotteen valmistaja on
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Saksa

Tämä tuote on seuraavien eurooppalaisten direktiivien mukainen:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. JÄTTEEN KÄSITTELY JA TUOTTEEN HÄVITYS

TUOTTEEN HÄVITTÄMINEN (WEEE)

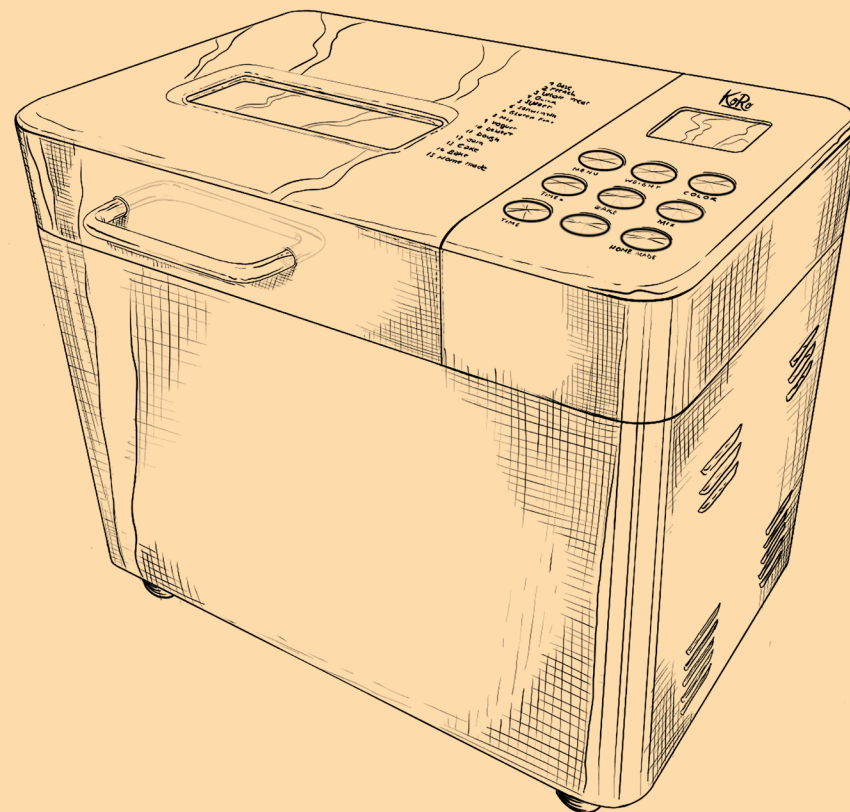
Sähkölaiteromua ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana!



Tähän tuotteeseen sovelletaan EU-direktiiviä 2012/19/EU, eikä sitä saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tutustu sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erilliskeräystä koskeviin paikallisiin määräyksiin. Noudata paikallisia määräyksiä äläkä hävitä vanhoja laitteita kotitalousjätteen mukana. Hävittämällä vanhat laitteet määräysten mukaisesti suojelet ympäristöä ja lähimmäistesi terveyttä mahdollisilta kielteisiltä seurauksilta. Materiaalien kierrätys auttaa vähentämään raaka-aineiden kulutusta.

KoRo

SE



BAKMASKIN I ROSTFRITT STÅL

BROTM_001

Bruksanvisning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Inledning	268
1.1 Användningsbeskrivning	268
1.2 Förklaring av säkerhetsvarningar	268
1.3 Lagring av instruktioner	268
2. Produktbeskrivning	269
2.1 Avsedd användning	269
2.2 Systemöverblick	269
2.3 Teknisk data	272
3. Säkerhetsinstruktioner	272
4. Uppsättning och funktion	274
4.1 Innan första användning	274
4.2 Funktioner	274
4.3 Användning	277
4.4 Recept	279
4.5 Fel vid recept	282
4.6 Rengöring och underhåll	286
5. Felsökning	287
6. Garanti	288
6.1 Garanti	288
6.2 Försäkran om överensstämmelse	288
7. Avfallshantering.....	288

1. INLEDNING

1.1 ANVÄNDNINGSBESKRIVNING

Denna enhet kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om enheten som hålls under uppsikt eller fått instruktioner om hur enheten säkert används så att personen är medveten om riskerna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

1.2 FÖRKLARING AV SÄKERHETSVARNINGAR

FARA

“Fara” indikerar en direkt fara på hög risknivå som kan, om den inte undviks, förorsaka dödsfall eller allvarlig skada.

VARNING

“Varning” indikerar en potentiell fara på medelhög risknivå som kan, om den inte undviks, förorsaka dödsfall eller allvarlig skada.

FÖRSIKTIGHET

“Försiktighet” indikerar en potentiell fara på låg risknivå som, om den inte undviks, kan förorsaka dödsfall eller allvarlig skada.

ANMÄRKNING

“Anmärkning” visar användbara tips och råd för en korrekt användning av produkten.

1.3 LAGRING AV INSTRUKTIONER

Innan du använder enheten ska du noggrant läsa igenom säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen. Detta är det enda sättet att använda alla funktioner på ett säkert och tillförlitligt sätt. **Förvara bruksanvisningen på en säkert plats och ge den vidare till eventuella framtida ägare.** Bruksanvisningen är baserad på de standarder och bestämmelser som gäller i den Europeiska unionen. Följ de landspecifika riktlinjerna och lagarna när du är utomlands.

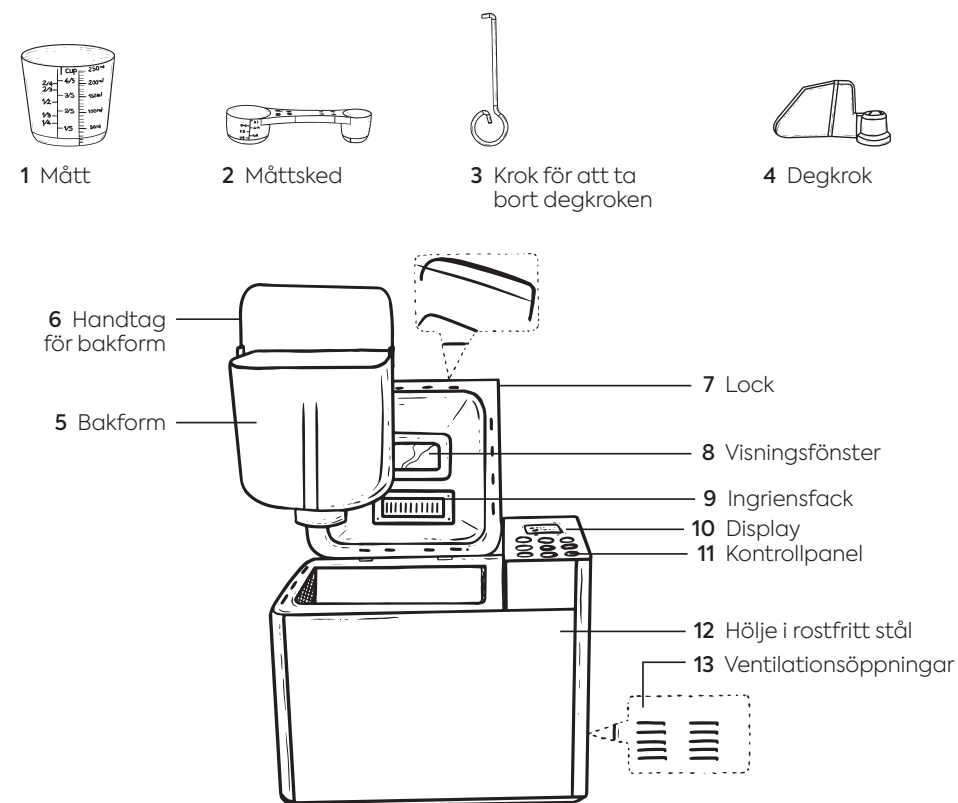
2. PRODUKTBESKRIVNING

2.1 AVSEDD ANVÄNDNING

Den här maskinens avsedda användning är endast för att baka bröd eller deg i enlighet med denna bruksanvisning. Bakmaskinen är inte avsedd för användning i ett företag eller för kommersiell användning. Använd bakmaskinen endast för privat bruk, all annan användning är inte avsedd. Dessutom får bakmaskinen inte användas utanför slutna rum eller i ett tropiskt klimat. Använd aldrig bakmaskinen för att torka mat eller andra föremål.

Använd endast enheten enligt instruktionerna i denna bruksanvisning. All annan användning betraktas som olämplig och kan leda till skador på egendom samt personskador. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakats av icke avsedd användning.












2.2 SYSTEMÖVERBLICK



PROGRAM

1 Standardbröd	Grundprogram för nästan alla bröd, t.ex. vitt och blandat bröd.
2 Franskt bröd	För lätt bröd med fint mjöl, lite socker och fett. Brödet är vanligtvis fluffigt och har en krispig skorpa. Den lämpar sig dock inte för bakrecept som innehåller smör, margarin eller mjölk.
3 Fullkornsbröd	För bröd med hög andel vete, råg, havre osv.
4 Snabbt bröd	För snabb beredning av fullkornsbröd.
5 Sött bröd	För beredning av sött bröd, t.ex. brioche.
6 Sandwichbröd	För att bereda sandwichbröd.
7 Glutenfritt bröd	Speciellt utvecklad för glutenfritt bröd.
8 Mix	Blandningsprogram för att göra en deg som inte behöver jäsa (t.ex. pasta).
9 Yoghurt	För att göra yoghurt av helmjök.
10 Dessert	För tillagning av dessertträtter (se recept).
11 Deg	Endast för knådning av deg utan bakkingsfunktion.
12 Marmelad	Använd den här inställningen för att göra sylt av färsk frukt och för att göra marmelad.
13 Kakor	För att göra kakor av sockerdegen (bakpulverdeg).
14 Gräddning	För nygräddning av bröd när brödet är för lätt eller inte genomgräddat.
15 Hemmagjort bröd	Individuell inställning av programfaser för glutenfria livsmedel.

KONTROLLPANEL

	Timer (Start senare)
	Omrörningsfunktionen är aktiverad
	Knådfunktion
	Öppna funktionen
	Bryngrad: lätt/medel/mörkt
	Funktionen för brödbakning är klar
	Funktion för att hålla värmen
	Bakningsfunktion
500g 750g 1000g	Viktsspecifikation
	Låsmekanism för brödmaskin
123	Fasindikator
	Förvärm
 28	Urval av program
88:88	Tid

När du har mottagit produkten ska du kontrollera att alla komponenter är kompletta och oskadade. Om leveransen är ofullständig eller skadad ska du kontakta tillverkaren.

Om enheten skadas måste den repareras eller bytas ut genom tillverkarens egna kundtjänst eller av en person med liknande kvalifikationer. En felaktig reparation kan innebära stor fara för användaren.

2.3 TEKNISK DATA

Artikelnamn:	BROTM_001
Energiförbrukning:	220–240V, 50Hz
Spänning:	600 W (Värmeelement: 500 W, Motor: 100W)
Mått:	35 × 22,5 × 29 cm

3. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

⚠ FARA

- Anslut bara enheten till ett lättåtkomligt eluttag så att du snabbt kan koppla bort den från elnätet om ett fel uppstår.
- Anslut enheten endast om nätspänningen i uttaget motsvarar specifikationen på typskylten.
- Använd inte enheten om den har synliga skador eller om nätkabeln eller kontakten är defekt.
- Om enhetens nätkabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller en liknande kvalificerad person.
- Öppna inte höljet, utan låt specialister sköta reparationen. Kontakta en specialiserad verkstad för detta ändamål. Ansvars- och garantikrav utesluts vid händelse av reparationer som utförts självständigt, vid felaktig anslutning eller felaktig användning.
- Vid reparationer får endast delar som motsvarar de ursprungliga uppgifterna om apparaten användas. Denna apparat innehåller elektriska och mekaniska delar som är nödvändiga för att skydda mot riskfallor.
- Förvara aldrig apparaten på ett sådant sätt att den kan falla ner i ett badkar eller handfat.
- Ta aldrig tag i en elektrisk apparat om den har fallit i vattnet. I ett sådant fall ska du omedelbart dra ut nätkontakten.
- Doppa inte själva enheten, nätkabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
Risk för elektrisk stöt!
- Rör aldrig nätkontakten med fuktiga händer.
- Koppla alltid ur enheten från elnätet innan du rengör den.
- Använd inte en ångrengörare för rengöring.
- Använd enheten endast i torra rum inomhus. Använd den aldrig i fuktiga rum eller i regn.
- För inte ögonen eller ansiktet för nära visningsfönstret eftersom det kan gå sönder.
Risk för skada!

⚠ VARNING

- Placera inte enheten i närheten av brännbara föremål, t.ex. gardiner.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva och rör inte vid heta ytor som spisplattor, ugnar etc.
- Håll enheten, nätkontakten och nätkabeln borta från öppen eld och heta ytor.
- För inte nätkabeln i kontakt med heta delar.
- Var extremt försiktig när du flyttar en maskin med varm olja eller andra heta vätskor.
- Sätt aldrig på maskinen utan att kontrollera att ingredienserna är ordentligt placerade i brödformen.
- Slå aldrig mot toppen eller kanten av brödformen för att ta bort den, då kan brödformen skadas.
- Ventilationsöppningarna på höljet får inte stängas. Se till att tillräcklig luftcirkulation är möjlig och för inte in några föremål i ventilationsöppningarna.
- Täck inte heller enhetens ventilationsöppningar med filter, gardiner, tidningar osv.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Utsätt aldrig enheten för höga temperaturer (uppvärmning etc.) eller väderförhållanden (regn etc.).
- Doppa aldrig apparaten, kontakten eller nätkabeln i vatten för rengöring, lägg den aldrig i en diskmaskin och använd aldrig en ångrengöringsmaskin för rengöring. I annat fall kan apparaten skadas.
- Använd inga lösningsmedelsbaserade, frätande eller slipande rengöringsmedel (t.ex. ugn- eller grillspray) eller rengöringsredskap (t.ex. grytsvampar eller liknande). Dessa kan skrapa på ytan.
- Torka alla delar noggrant efter rengöring.
- Placera inte maskiner under köksskåp eller liknande. Den utflyttade ångan orsaka skada.
- Placera inte tunga föremål på enheten.
- Enheten får inte drivas med en extern timer.

4. UPPSÄTTNING OCH FUNKTION

4.1 INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort alla förpackningar från apparaten.
2. Innan du använder apparaten för första gången ska du rengöra bakformen (5) och degkroken (4) samt mätbägaren (1) och mätskeden (2) enligt beskrivningen i kapitlet „Rengöring och underhåll“.
3. Placera enheten så att nätanslutningen är fritt tillgänglig.
4. Ställ om brödmaskinen till bakningsläge (program 14) och grädda den i ca 10 minuter tills den är tom. Låt den sedan svalna och rengör alla borttagna delar igen.

ANMÄRKNING

När du använder apparaten för första gången kan det uppstå en lätt lukt. Denna lukt försvinner efter längre användning.

4.2 FUNKTIONER

Start/Paus/Stop – knappen:

Tryck på knappen för att starta beredningsprocessen. På displayen (10) visas den återstående drifttiden (hh:mm). Om du vill avbryta tillagningsprocessen för en kort stund trycker du kort på knappen. Tidsangivelsen blinkar. För att fortsätta trycker du på knappen igen. Om du vill stoppa tillagningsprocessen innan den programmerade tiden har gått ut, tryck på knappen längre än 2 sekunder. En akustisk signal ljuder och processen avbryts.

Fack för ingredienser:

I vissa program (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) kan ytterligare ingredienser tillsättas under knådningens processen, vilka placeras i ingrediensfacket (9) i förväg. Fyll ingrediensfacket (9) om det beskrivs i receptet. När programmet når det skede där ingredienserna läggs i öppnas facket automatiskt.

För att ta bort facket trycker du på de små svarta knapparna på båda sidor och drar det uppåt.

- Fyll inte för mycket i facket!
- Se alltid till att ingredienserna har rätt storlek: Inte för liten för att falla genom ventilerna när den är stängd, – Inte för stor för att inte få plats genom öppningen när luckan öppnas;
- Häll aldrig vätskor i ingrediensfacket!
- Se till att klibbiga ingredienser (t.ex. körsbär) inte klumpar ihop sig. Pudra dem eventuellt med lite mjöl först.
- Torka fuktiga ingredienser (t.ex. oliver) med en kökshandduk i förväg.

Se till att pilen pekar nedåt när du sätter i ingrediensfacket.

Timer:

Om du vill skjuta upp drifttiden, dvs. skjuta upp tillagningsläget till en senare tidpunkt, trycker du på knappen „TIME+“.

Gräddningsnivå:

Den förinställda gräddningsnivån är „medium“. Om du vill ändra gräddningsnivån så trycker du på knappen „COLOR“ tills den önskade nivån visas på displayen.

Mängd:

Standardinställningen är 750 g. För att ändra degmängd/brödstorlek trycker du på knappen „WEIGHT“ tills displayen visar önskad mängd.

Varmhållning:

När gräddningen är klar börjar en 1 timmes varmhållningsfas. I slutet av varmhållningsfasen piper apparaten igen i 10 sekunder. Om du vill avsluta den varma fasen i förväg trycker du på START/PAUSE/STOP-knappen i en sekund. Ett pip hörs och varmhållningsfunktionen avslutas.

Program:

Apparaten har 15 förinställningar som är utformade för specifika typer av tillagning. De varierar i varaktighet för varje fas. Tryck på MENU-knappen för att välja önskat program.

För vissa program krävs ytterligare information.

Yoghurt – program 9:

När du gör yoghurt ska du se till att bakformen är ordentligt rengjord och att det inte finns några rester av bröd eller annan mat i formen. Använd mycket varmt vatten, torka sedan bakformen väl och låt den svalna. När du gör yoghurt är det inte nödvändigt att använda degkroken. Ingredienserna (heltmjölk och yoghurtstart) ska blandas lätt och jämnt med en träsked eller liknande innan programmet inleds.

Marmelad – program 12:

Observera att syra bildas när marmeladen kokas. Därför kan det hända att bröd som gräddas i samma form inte går att få ut lätt. Rengör bakformen ordentligt efter att du har gjort sylten.

Bakning – Program 14:

Med det här programmet kan du baka tidigare förberedd bröddeg.

1. Lägg den förberedda bröddegen i formen, inte ingredienserna. Se till att degen är jämnt fördelad i formen.
2. Välj program 14.
3. Tryck på knapparna TIME+ och TIME- för att ställa in önskad gräddningstid (förinställd 0:30 h, max 1:00 h).
4. Tryck på COLOR-knappen för att ställa in bakningstemperaturen 100 °C (ljus), 150 °C (medium), 200 °C (mörk).
5. Tryck på knappen START/PAUSE/STOP för att starta programmet.

Home-Made – program 15:

Tryck på den här knappen för att öppna menyn för hembakat bröd. I den här menyn kan du ställa in tiden för varje process, t.ex. knådning, jäsning och bakning. Programmet lämpar sig väl för DIY-bröd.

SPECIALFUNKTIONER

Upplagring i händelse av strömavbrott:

Vid strömavbrott eller om nätkontakten har dragits ut, fortsätter enheten automatiskt från den plats där driften avbröts så snart strömmen är återställd och avbrottet inte har varat längre än 10 minuter. Detta förlänger drifttiden med den tid som avbrottet varar.

Om avbrottet varar längre än 10 minuter kommer maskinen att sluta fungera och LCD-displayen återgår till standardinställningen. Om degen redan har börjat jäsna, släng ingredienserna i formen. Om så inte är fallet kan du helt enkelt starta om programmet.

Skydd mot överhettning/fel:

Vid överhettning eller funktionsfel stängs enheten av automatiskt och en kontinuerlig signalton ljuder som en varning.

Observera indikationen på displayen:

EEO:

Den här displayen visar att temperaturgivaren inte är ansluten. Tryck på START/PAUSE/STOP-knappen för att avsluta programmet och dra ut nätkontakten. Kontakta kundtjänst och få sensorn kontrollerad, reparerad eller elektriskt/mechaniskt justerad.

HHH:

Den här indikatorn visas när temperaturen i brödformen är för hög. Tryck på knappen START/PAUSE/STOP för att stoppa programmet. Koppla ur apparaten, öppna locket och låt apparaten svalna helt i 10–20 minuter innan du startar den igen.

4.3 DRIFT

1. Ta bort bakplåtspappret (5) från maskinen genom att vrida handtaget (6) moturs och dra sedan ut det ur maskinen.
2. Placera degkroken (4) på den centrala pinnen i bakformen (5).
3. Mät alla ingredienser exakt och lägg dem i bakformen (5) i den ordning som anges i receptet.
I allmänhet: 1.) alla flytande ingredienser 2.) fett 3.) alla torra ingredienser och 4.) jäst.

ANMÄRKNING

Tryck en liten fördjupning i mjölets yta med fingret och tillsätt jästen i fördjupningen. Se till att jästen inte kommer i kontakt med salt eller vätskor.

4. Sätt in brödformen (5) i brödmaskinen och se till att den är ordentligt låst på plats genom att vrida den medurs.


ANMÄRKNING

Brödformen (5) måste låsas på plats så att degen kan blandas och knådas väl.

5. Stäng locket (7).
6. Sätt in nätkontakten i uttaget. Ett pip ljuder och på displayen (10) visas program 1, 750 g och medium tan som standard.
7. Tryck på MENU-knappen tills önskat program visas.
8. Tryck på WEIGHT-knappen för att välja önskad vikt 500g, 750g och 1000g. (Det är inte möjligt att välja vikt för programmen 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15).
9. Tryck på COLOR-knappen för att välja önskad gräddningsnivå till brödytan: Ljus, medium eller mörk yta. (För program 8, 9, 10, 11, 12 är det inte möjligt att välja gräddningsnivå).
10. Om du vill kan du använda knapparna TIME+ och TIME- för att ställa in fördröjningstiden. Tryck på knapparna TIME+ och TIME- för att öka eller minska den fördröjningstid som visas på LCD-displayen. (Ingen fördröjningsfunktion är dock möjlig för programmen 4, 8, 9, 10 och 12, 13, 14).

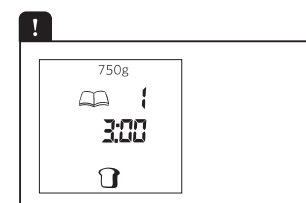
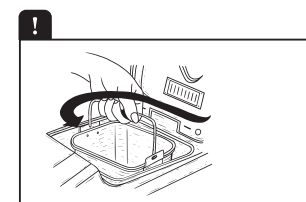
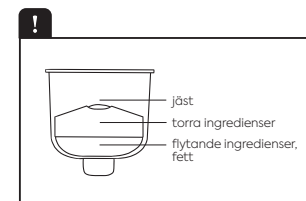
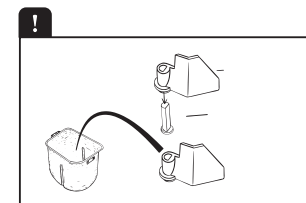
ANMÄRKNING

Använd inte fördröjningstiderna om du har mejeriprodukter, ägg etc. i degen.

11. Tryck på START/PAUSE/STOP-knappen en gång för att starta programmet. Brödmaskinen piper en gång och skylten för omrörningsfunktionen visas . Degkroken (4) börjar blanda ingredienserna i bakformen (5). Om du har aktiverat en fördröjningstid blandar degkroken (4) ingredienserna först när programmet startar.

ANMÄRKNING

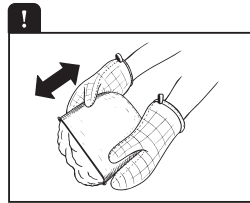
I vissa program (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) kan ytterligare ingredienser tillsättas under knådningssprocessen, vilka fylls i ingrediensfacket (9) i förväg: Fyll ingrediensfacket (9) **innan** du startar programmet, om det beskrivs i receptet.



12. När tillagningen är avslutad visas „0:00“ på displayen (10) och maskin avger 10 pip. Nu börjar en 1 timmes varmhållningsperiod. I slutet av uppvärmningsfasen avger apparaten 10 pip igen och „:“ på klockan blinkar inte längre. Du kan också avbryta funktionen för att hålla värmen genom att trycka på START/PAUSE/STOP-knappen i 3 sekunder. Du hör ett pip och operationen avbryts. Nu kan du försiktigt öppna locket.

⚠ VARNING

Bakformen (5) och de delar som kan beröras i bakkammaren blir mycket varma! Använd en ugnshandske eller kökshandskar för att ta bort formen (5). Risk för brännskada!



13. Ta tag i handtaget (6) på brödformen (5) och vrid det en aning moturs för att lossa brödformen (5) från ugnskammaren. Lyft upp handtaget (6) för att ta bort brödformen (5) från apparaten.
14. Vänd bakformen (5) med ugnshandskar (med handtaget på brödformen nedåt) och vänd ut det färdiga brödet. Det kan vara nödvändigt att skaka lite på formen (5) för att få ut brödet ur formen.
15. Degkrokan (4) sitter på undersidan av brödet. Ta bort den från brödet med hjälp av kroken (3).

⚠ FÖRSIKTIGHET

Slå inte mot formen (5) eller kanten för att lossa brödet, eftersom det kan skada formen.

ANMÄRKNING

Under driften kan du se hur ingredienserna ser ut genom visningsfönstret (8). Öppna aldrig apparatens lock (7) under vilo- och uppstigningsfasen. Detta kan leda till att degen faller ihop och lossnar under gräddningen.

ANMÄRKNING

Förvaring av hembakat bröd

Nybakat bröd är bäst om det äts så snart som möjligt. Förvara överblivet bröd i en försluten plastpåse i rumstemperatur i upp till tre dagar. Om du vill behålla brödet längre kan du lägga det i en försluten plastpåse i kylskåpet i upp till 10 dagar eller frysa in det.

4.4 RECEPT

	Ingredienser	1000 g	750 g	500 g	Instruktioner
Program 1: Standardbröd					
1	Vatten	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olja	4 msk	3 msk	2 msk	
3	Salt	1,5 tsk	1 tsk	0,5 tsk	i hörnet
4	Socker	3 msk	2,5 msk	2 msk	i hörnet
5	Mjöl	500 g	400 g	300 g	
6	Torrjäst	0,8 tsk	0,8 tsk	0,5 tsk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.
50 ml mindre vatten om du tillsätter 1 ägg					

Program 2: Franskt bröd					
1	Vatten	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Olja	2 msk	1,5 msk	1,25 msk	
3	Salt	2 tsk	1,5 tsk	1 tsk	i hörnet
4	Socker	3 msk	2 msk	1,5 msk	i hörnet
5	Mjöl	500 g	400 g	300 g	
6	Torrjäst	0,8 tsk	0,8 tsk	0,5 tsk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.

Program 3: Fullkornsbröd					
1	Vatten	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olja	3 msk	2,5 msk	2 msk	
3	Salt	1 tsk	1 tsk	0,5 tsk	i hörnet
4	Socker	6 msk	5 msk	4 msk	i hörnet
5	Mjöl	200 g	160 g	120 g	
6	Fullkornsmjöl	300 g	240 g	180 g	
7	Torrjäst	2 tsk	2 tsk	2,5 tsk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.

	Ingredienser	1000 g	750 g	500 g	Instruktioner
Program 4: Snabbt bröd					
1	Vatten	320 ml	240 ml	180 ml	Vattentemperatur 40–50°C
2	Olja	4 msk	3 msk	2,5 msk	
3	Salt	1,5 tsk	1 tsk	0,5 tsk	i hörnet
4	Socker	3 msk	2,5 msk	2 msk	i hörnet
5	Mjöl	500 g	400 g	300 g	
6	Torrjäst	2,5 tsk	2 tsk	2 tsk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.

Program 5: Sött bröd					
1	Vatten	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olja	5 msk	3 msk	2,5 msk	
3	Salt	1 tsk	1 tsk	0,75 tsk	i hörnet
4	Socker	6 msk	5 msk	3 msk	i hörnet
5	Mjöl	500 g	400 g	300 g	
6	Mjölpulver	2 msk	1,5 msk	1 msk	
7	Torrjäst	0,8 msk	0,8 msk	0,5 msk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.

Program 6: Sandwichbröd					
1	Vatten	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Butter	3 msk	2,5 msk	2,5 msk	
3	Salt	1 tsk	1 tsk	0,75 tsk	i hörnet
4	Socker	3 msk	2,5 msk	2 msk	i hörnet
5	Mjöl	500 g	400 g	300 g	
6	Mjölpulver	2 msk	1,5 msk	1 msk	
7	Torrjäst	0,8 tsk	0,8 tsk	0,5 tsk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.

Program 7: Glutenfritt bröd		
1	Varmt vatten (ca. 45°C)	310 ml
2	Olja	3 msk
3	Salt	1,5 tsk
4	Socker	3 msk
5	Ägg	3 styck
6	Ättika	1 msk
7	Glutenfri mjölblandning	450 g
8	Xanthan Pasta	1 msk
9	Torrjäst	1,5 tsk

Program 8: Mix		
1	Vatten	330 ml
2	Olja	2 msk
3	Salt	1 tsk
4	Mjöl	560 g
5	Torrjäst	1,25 msk

Program 9: Yoghurt				
1	Helmjök	500 ml	Helmjök	800 ml
2	Naturell yoghurt	50 ml	Socker	40 g
			Yoghurtstarter	1 g

Program 10: Dessert		
1	Ägg	2 styck
2	Mjök	240 ml
3	Kokt ris	300 g
4	Socker	200 g
5	Russin	200 g

Program 11: Deg		
1	Vatten	330 ml
2	Olja	3 msk
3	Salt	1 tsk
4	Mjöl	560 g
5	Torrjäst	0,5 tsk

Glutenfritt potatisbröd	
Varmt vatten (ca. 45°C)	440 ml
Olja	1,5 tsk
Salt	1,5 tsk
Socker	1,5 tsk
Glutenfri mjölblandning	400 g
Kokade, skalade potatisar, pressade	230 g
Torrjäst	1,5 tsk

Program 12: Marmelad		
1	Jordgubbar	500 g
2	Citronsaft	2 msk
3	Bevara socker 2:1	250 g

Program 13: Kakor			
1	Vatten	30 ml	
2	Ägg	3 styck	
3	Socker	100 g	i hörnet
4	Olja	2 msk	
5	Self-rising mjöl	280 g	
6	Torrjäst	1 tsk	Lägg på det torra mjölet, låt inte komma i kontakt med vätska.

4.5 FEL VID RECEPT

PROBLEM	LÖSNING
Brödet reser sig för högt.	Du har förmodligen använt för mycket jäst, för mycket mjölk eller för lite salt. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs.
Brödet höjs inte tillräckligt mycket.	Du har inte använt någon eller för lite jäst. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs.
	Du har använt jäst som är för gammal eller har gått ut. Använd endast färska ingredienser.
	Den tillsatta vätskan var för varm. Använd endast vätskor i rumstemperatur.
	Jästen har kommit i kontakt med vätskan. Använd endast vätskor i rumstemperatur. Tillsätt ingredienserna i den ordning som beskrivs. Lägg jästen i ett litet hål i mitten och undvik kontakt mellan jästen och vätskan.

PROBLEM	LÖSNING
Brödet höjs inte tillräckligt mycket.	Du har använt fel eller gammalt mjöl. Använd endast färska ingredienser. Du kan lägga till 1 matsked vetegluten till ingredienserna.
	Du har använt för mycket eller för lite vätska. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Om luftfuktigheten är hög, använd 1-2 matskedar mindre vätska.
	Du har använt för lite socker. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs.
Brödet faller ihop.	Din mängd är för stor för formen. Mät alltid alla ingredienser exakt. Om du använder ingredienser som innehåller vatten måste du minska mängden vätska i motsvarande grad.
	För tidig eller för snabb jäsning på grund av för varmt vatten eller för varmt ugnsutrymme. Värmen gör att degen stiger snabbare och faller ihop igen innan den gräddas. Använd endast rumvarma vätskor. Om rumstemperaturen är hög ska du inte använda timern och endast använda kalla ingredienser för att undvika att degen jäser för snabbt.
	Du har inte använt salt eller för lite socker. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs.
	Du har använt för mycket vätska. Om du använder ingredienser som innehåller vatten, minska mängden vätska i motsvarande grad. Om luftfuktigheten är hög, använd 1-2 matskedar mindre vätska.
Brödet har en tung och klumpig brödstruktur.	Du har använt för mycket mjöl eller för lite vätska. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs. Om luftfuktigheten är hög, använd 1-2 matskedar mindre vätska.
	Du har använt för lite jäst eller socker. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs.

PROBLEM	LÖSNING
Brödet har en tung och klumpig brödstruktur.	Du har tillsatt för mycket frukt, fullkorn eller andra ingredienser i degen. Kontrollera att alla ingredienser är tillsatta och justera mängderna om det behövs.
	Du har använt gammalt eller dåligt mjöl. Använd endast färska ingredienser.
Brödet är degigt i mitten.	Du har använt för mycket eller för lite vätska. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs. Om luftfuktigheten är hög, använd 1-2 matskedar mindre vätska.
	Det finns för mycket fukt i miljön. Använd 1-2 matskedar mindre vätska.
	Du har provat ett recept med våta ingredienser (t.ex. yoghurt). Om du använder ingredienser som innehåller vatten måste du minska mängden vätska i motsvarande grad.
Brödet har en öppen, grov brödstruktur med hål.	Du har använt för mycket vatten. Om du använder ingredienser som innehåller vatten, minska mängden vätska i motsvarande grad. Om luftfuktigheten är hög, använd 1-2 matskedar mindre vätska.
	Du har inte lagt till salt till delen. Kontrollera att alla ingredienser har lagts till. Justera ingredienserna om det behövs.
	Brödet har utsatts för för mycket fukt och du har använt för varmt vatten. Om du använder ingredienser som innehåller vatten måste du minska mängden vätska i motsvarande grad. Om rumstemperaturen är hög ska du inte använda en timer och endast använda kalla ingredienser.
Brödet har en svampliknande, ogräddad yta.	Din mängd är för stor för formen. Mät alla ingredienser exakt. Minska kvantiteten med 1/3. Använd inte mer än de mängder som anges i receptet.
	Du har använt för mycket mjöl. Minska beloppet med 1/3. Använd inte mer än de mängder som anges i receptet.

PROBLEM	LÖSNING
Brödet har en svampliknande, ogräddad yta.	Du har använt för mycket jäst eller för lite salt. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs. Ta ut brödet ur maskinen omedelbart efter gräddningen och låt det svalna på ett galler. Vänta minst 15 minuter innan du skär upp brödet.
	Du har använt för mycket socker. Mät alltid alla ingredienser exakt och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts. Justera ingredienserna om det behövs.
	Du har lagt till ytterligare söta ingredienser i degen utöver det socker du använde. Kontrollera att alla ingredienser har lagts till. Justera ingredienserna om det behövs.
Brödsnivåerna blir ojämna eller klubbiga.	Du lät inte brödet svalna tillräckligt, vilket hindrade ångan från att stiga ut. Ta ut brödet ur maskinen omedelbart efter gräddningen och låt det svalna på ett galler. Vänta minst 15 minuter innan du skär upp brödet.
Brödet har mjölrester på ytan.	Mjölet är inte helt införlivat i sidorna under knådningen. Smörj INTE bakformen (5).

4.6 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla ur bakmaskinen från elnätet innan du rengör den. Låt den svalna helt innan du rengör den.

FÖRSIKTIGHET

Doppa inte kabeln, kontakten eller höljet i vätskor. Risk för elektrisk stöt!

2. Ta bort degkrokarna (4) från formen (5). Om degkroken (4) är svår att ta bort från brödet, håll vatten på botten av bakformen och låt den ligga i upp till en timme. Torka försiktigt av degkroken (4) med en fuktig bomullsduk.
3. Ta ut bakformen (5) genom att vrida den moturs och sedan lyfta ut den i handtaget (6). Torka av insidan och utsidan av formen (5) med en fuktig trasa. Använd inte vassa eller slipande produkter för att skydda beläggningen. Brödformen måste vara helt torr innan du sätter in den.

ANMÄRKNING

Bakformen (5) och degkroken (4) får inte rengöras i diskmaskinen. Använd endast ett mildt rengöringsmedel och en mjuk svamp.

4. Låt apparaten svalna efter användning. Använd en fuktig trasa för att torka av locket (7), höljet (12), ugnskammaren och insidan av visningsfönstret (8). Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra apparaten, eftersom de förstör ytans höga glans.

FÖRSIKTIGHET

Doppa aldrig ned höljet i vatten för rengöring. Risk för elektrisk stöt!

Ta aldrig isär skyddet (7) för rengöring!

5. Innan du förvarar brödmaskinen ska du se till att den har svalnat helt och hållet, att den är ren och torr och att locket är stängt.

5. FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Luktbildning eller brandlukt.	Kanske har mjöl eller andra ingredienser läckt ut i bakkammaren. Stanna brödmaskinen och låt den svalna helt. Torka sedan bort överflödigt mjöl eller andra ingredienser från bakkammaren med en pappershandduk.
Degkroken vrider inte på sig.	Kontrollera om degkroken (4) eller drivningen sitter fast och lossa dem vid behov. Kontrollera om degkroken (4) är blockerad av korn eller andra ingredienser och ta bort dem.
Kan recepten mångfaldigas eller delas när som helst?	Så är inte fallet. Om det är för lite massa i formen kan degkroken (4) inte bearbeta ingredienserna ordentligt. Om det är för mycket massa kan bakformen (5) svämma över eller brödet kan sticka ut utanför formen under gräddningen.
Visningsfönstret är dimmigt eller täckt av kondens.	Detta kan inträffa i program med en funktion för blandning och höjning. Kondensen försvinner vanligtvis under bakningsprogrammen. Rengör fönstret (8) först efter att programmet har avslutats.
Visningsfönstret är dimmigt eller täckt av kondens.	Det är inte ovanligt att degkroken (4) kommer ut med brödet. När brödet har svalnat tar du bort degkroken (4) med den medföljande kroken (3).
Degen är inte ordentligt blandad. Mjölet och de andra ingredienserna lägger sig på sidorna av formen.	Se till att brödformen (5) sitter stadigt i apparaten och att degkroken (4) sitter stadigt på axeln. Kontrollera att ingredienserna har mätts korrekt och tillsatts i rätt ordning.

6. GARANTI

6.1 GARANTI

Våra produkter omfattas i princip av den lagstadgade garantiskyldigheten på 2 år. Reklamationer utöver detta kan endast behandlas tillsammans med inköpsbeviset. Förslitningsdelar utesluter garantikrav vid normalt slitage. Livslängden beror på hur produkterna behandlas och används och är därför varierande.

Tillverkaren ger en tvåårig garanti.

Om du har några frågor kring uppsättningen eller funktionen på våra produkter så kan du kontakta vår kundtjänst: service@koro-shop.se

6.2 FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna produkts tillverkare är
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Tyskland

Den här produkten överensstämmer med följande europeiska direktiv:
2014/35/EU (LVD)
2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)



7. AVFALLSHANtering

PRODUKTENS AVFALLSHANtering (WEEE)

Avfall av elektrisk utrustning får inte slängas i hushållsavfallet!

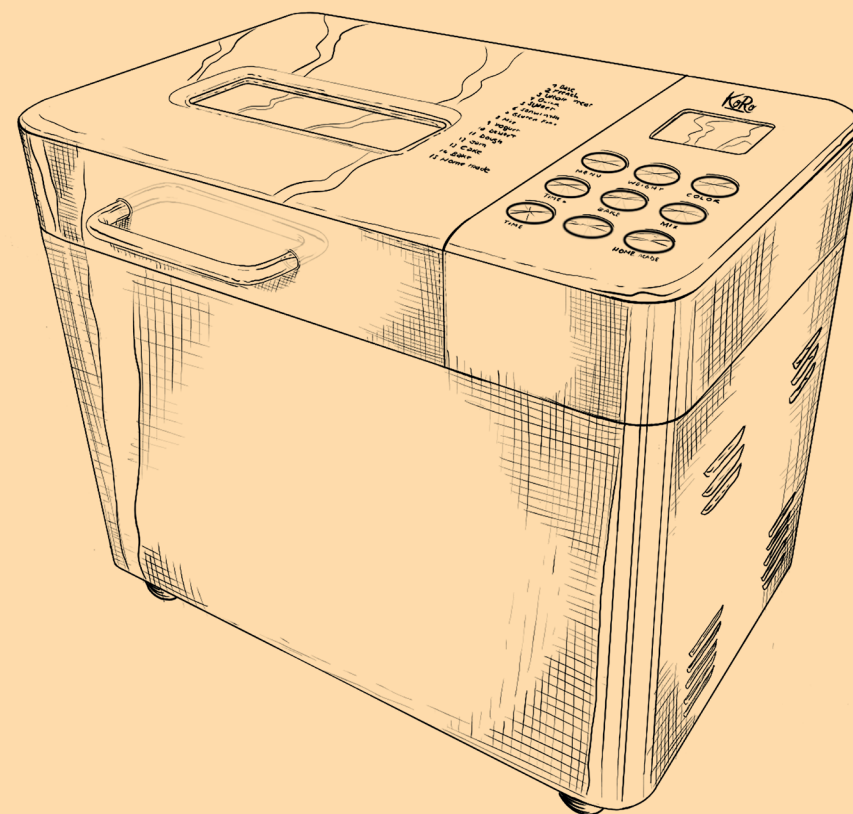


Denna produkt omfattas av EU-direktivet 2012/19/EU och får inte slängas ihop med annat hushållsavfall. Informera dig om de lokala bestämmelserna för separat insamling av elektrisk och elektronisk utrustning.

Följ de lokala bestämmelserna och släng inte gamla enheter med hushållsavfallet. Om du gör dig av med gamla apparater i enlighet med dessa bestämmelser skyddar du både miljön och dina medmänniskors

hälsa från eventuella och negativa konsekvenser. Materialåtervinning bidrar dessutom till att minska förbrukningen av råmaterial.

DK



RUSTFRI BRØDMASKINE

BROT_001

Brugsanvisning

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Introduktion	292
1.1 Beskrivelse af brugeren	292
1.2 Forklaring af sikkerhedsadvarsler	292
1.3 Opbevaring af brugsanvisningen	292
2. Beskrivelse af produktet	293
2.1 Tilsigtet anvendelse	293
2.2 Oversigt over systemet	293
2.3 Tekniske data	296
3. Sikkerhedsadvarsler	296
4. Idriftsættelse og betjening	298
4.1 Før første brug	298
4.2 Funktioner	298
4.3 Betjening.....	301
4.1 Opskrifter	303
4.2 Fejl i opskrifter.....	306
4.3 Rengøring og vedligeholdelse	310
5. Problemløsninger	311
6. Garanti	312
6.1 Garanti	312
6.2 Erklæring om overensstemmelse	312
7. Kassering af maskinen	312

1. INTRODUKTION

1.1 BESKRIVELSE AF BRUGEREN

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.

1.2 FORKLARING AF SIKKERHEDSADVARSLER

FARE

„Fare“ angiver en umiddelbar fare med en høj grad af risiko, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke forhindres.

ADVARSEL

„Advarsel“ angiver en potentiel fare med en middelstor risiko, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke forhindres.

FORSIGTIG

„Forsigtig“ angiver en potentiel fare med en lav grad af risiko, som kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke forhindres.

BEMÆRK

„Bemærk“ angiver yderligere nyttige tips og råd om korrekt brug af produktet.

1.3 OPBEVARING AF BRUGSANVISNINGEN

Før du tager maskinen i brug, skal du læse sikkerhedsinstruktionerne og brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Først da vil du kunne bruge alle funktionerne sikkert og pålideligt. **Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til eventuelle efterfølgende ejere.** Brugsanvisningen er baseret på de standarder og regler, der gælder i EU. Overhold de landespecifikke retningslinjer og love, når du er i udlandet.

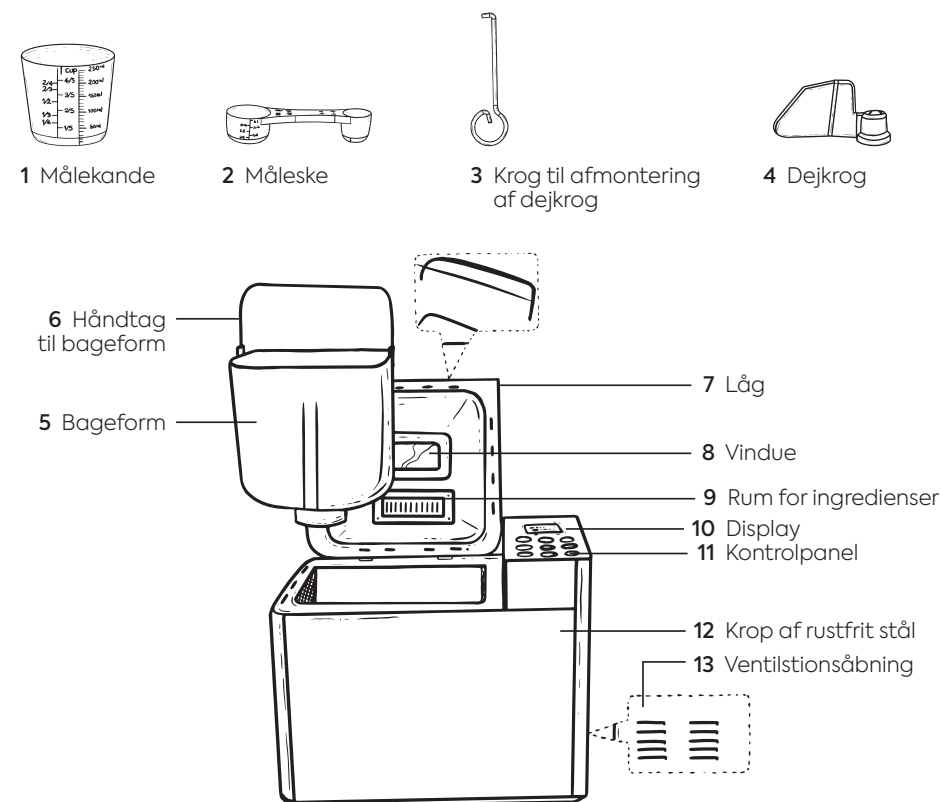
2. BESKRIVELSE AF PRODUKTET

2.1 TILSIGTET ANVENDELSE

Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af brød eller dej i overensstemmelse med denne brugsanvisning. Denne brødmaskine er ikke beregnet til brug i en virksomhed eller til kommerciel brug. Brug kun brødmaskinen til privat brug, enhver anden brug er ikke tilsigtet. Desuden er brødmaskinen ikke egnet til udendørs brug eller brug i tropisk klima. Brug aldrig brødmaskinen til at tørre mad eller andre genstande.

Brug kun apparatet som beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som u hensigtsmæssig og kan medføre materielle skader eller endda personskade. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes ikke tilsigtet brug.












2.2 OVERSIGT OVER SYSTEMET



PROGRAMMER

1: Standard brød	Standard program til næsten alle slags brød, f.eks. hvidt eller groft brød.
2: Fransnbrød	Til lette brød med fint mel, lidt sukker og fedtstof. Brødet er normalt luftigt og har en sprød skorpe. Programmet er ikke egnet til bagning af opskrifter, der kræver smør, margarine eller mælk.
3: Fuldkornsbrød	Til brød med et højt indhold af hvede, rug, havre osv.
4: Hurtigt brød	Til hurtig tilberedning af fuldkornsbrød.
5: Sødt brød	Til tilberedning af sødt brød, f.eks. brioche.
6: Sandwichbrød	Til tilberedning af sandwichbrød.
7: Glutenfri brød	Specielt udviklet til glutenfri brød
8: Mix	Blandingsprogram til fremstilling af dej, der ikke behøver at hæve (f.eks. pasta).
9: Yoghurt	Til fremstilling af yoghurt af sødmælk.
10: Dessert	Til fremstilling af desserter (se opskrifter).
11: Dej	Kun til æltning af dej uden bagefunktion.
12: Marmelade	Brug denne indstilling til at lave syltetøj af frisk frugt og til at lave marmelade.
13: Kager	Til tilberedning af kager af kagedej.
14: Bagning	Til ombagning af brød, når et brød er for let eller ikke er gennembagt.
15: Hjemmelavet brød	Individuel indstilling af programfaser for glutenfri fødevarer.

KONTROLPANEL

	Timer (Start senere)
	Omrøringsfunktionen er aktiveret
	Æltefunktion
	Hævnings funktion
	Bruningsgrad: lys/mellem/mørk
	Brødbagningsfunktionen er afsluttet
	Varmeholdningsfunktion
	Bagefunktion
500g 750g 1000g	Vægt specifikation
	Låsemekanisme til brødmaskine
123	Faser
	Forvarm
 28	Programvalg
88:88	Tid

Kontroller ved modtagelsen af produktet, at alle komponenter er komplette og ubeskadigede. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering skal du kontakte producenten.

Hvis dette apparat er beskadiget, skal det repareres eller udskiftes af producentens centrale kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person. Ukorrekte reparationer kan medføre betydelige risici for brugeren.

2.3 TEKNISKE DATA

Varenavn:	BROTM_001
Strømforsyning:	220-240V, 50Hz
Strømforbrug:	600 W (Opvarmningsselement: 500 W, Motor: 100W)
Mål:	35 × 22,5 × 29 cm

3. SIKKERHEDSADVARSLER

FARE

- Tilslut kun enheden til en let tilgængelig stikkontakt, så du hurtigt kan afbryde den fra stikkontakten i tilfælde af en fejl.
- Tilslut kun maskinen, hvis netspændingen i stikkontakten svarer til specifikationen på typeskiltet.
- Brug ikke maskinen, hvis det er synligt beskadiget, eller hvis strømkablet eller stikket er defekt.
- Hvis maskinens strømkabel er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person.
- Åbn ikke selve enheden, men overlad reparationen til specialister. Kontakt et specialiseret værksted til dette formål. Ansvar og garantikrav er udelukket i tilfælde af selvstændigt udførte reparationer, ukorrekt tilslutning eller forkert betjening.
- Ved reparation må der kun anvendes dele, der svarer til de originale enhedsdata. Der er elektriske og mekaniske dele i denne enhed, som er vigtige for beskyttelsen mod farekilder.
- Opbevar aldrig maskinen på en sådan måde, at den kan falde ned i et badekar eller en vask.
- Tag aldrig fat i en elektrisk maskine, hvis den er faldet i vandet. I et sådant tilfælde skal du straks trække stikket ud af stikkontakten.
- Nedsænk ikke selve maskinen eller strømkablet eller stikket i vand eller andre væsker. Risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved strømstikket med våde hænder.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør apparatet.
- Der må ikke anvendes en damprenser til rengøring.
- Brug kun apparatet i tørre, indendørs områder. Brug den aldrig i fugtige rum eller i regnvej.
- Hold afstand til lågets vinduet, da vinduet kan gå i stykker. Risiko for personskade!

ADVARSEL

- Anbring ikke maskinen i nærheden af brændbare genstande som f.eks. gardiner.
- Lad ikke kablet hænge over kanten af et bord eller en bordplade, og lad det ikke røre ved varme overflader som f.eks. kogeplader, ovne osv.
- Hold maskinen, strømstikket og strømkablet væk fra åben ild og varme overflader.
- Sørg for, at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme dele.
- Maskinen må ikke dækkes til, f.eks. med klude eller lignende.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter et apparat med varm olie eller andre varme væsker.
- Tænd aldrig for maskinen uden at sikre dig, at ingredienserne er placeret korrekt i brødformen.
- Slå aldrig på toppen eller kanten af brødformen for at fjerne den, da dette kan beskadige brødformen.
- Du må ikke dække ventilationsåbningerne til. Sørg for, at der er tilstrækkelig luftcirkulation, og sæt ingen genstande i ventilationsåbningerne.

FORSIGTIG

- Udsæt aldrig maskinen for høje temperaturer (opvarmning osv.) eller vejrforhold (regn osv.).
- Brug kun maskinen, når den står på et fladt, stabilt og ufølsomt underlag.
- Sænk aldrig maskinen, stikket eller strømledningen i vand for at rengøre dem, læg dem aldrig i en opvaskemaskinen, og brug ikke en damprenser til rengøring. Ellers kan maskinen blive beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler baseret på opløsningsmidler, ætsende eller slibende midler (f.eks. ovn- eller grillspray) eller rengøringsredskaber (f.eks. grydesvampe eller lignende). Disse kan ridse i overfladen.
- Tør alle dele grundigt efter rengøring.
- Apparatet må ikke placeres under køkkenskabe eller lignende. Den udstømmende damp kan beskadige dem.
- Placer ikke tunge genstande på apparatet.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer.

4. IDRIFTSÆTTELSE OG BETJENING

4.1 FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage fra apparatet.
2. Før du bruger apparatet første gang, skal du rengøre bageformen (5) og dejkrogen (4) samt målebægeret (1) og måleskeen (2) som beskrevet i kapitlet „Rengøring og vedligeholdelse“.
3. Placer apparatet således, at strømtilslutningen er frit tilgængelig.
4. Sæt brødmaskinen til bagetilstand (program 14), og bag maskinen tom i ca. 10 minutter. Lad den derefter køle af, og rengør igen alle de fjernede dele.

BEMÆRK

Når du bruger apparatet første gang, kan der være en svag lugt. Denne lugt vil forsvinde efter længere tids brug.

4.2 FUNKTIONER

Start/Pause/Stop - Knap

Tryk på knappen for at starte tilberedningsprocessen. På displayet (10) vises den resterende driftstid (hh:mm).

Hvis du ønsker at afbryde tilberedningsprocessen kortvarigt, skal du trykke kort på knappen. Tidsvisningen blinker. For at fortsætte skal du trykke på knappen igen.

Hvis du vil stoppe tilberedningen, før den programmerede tid er udløbet, skal du holde knappen inde i mere end 2 sekunder. Der lyder et akustisk signal, og driften afbrydes.

Bageform:

I nogle programmer (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) kan der under æltningsprocessen tilsættes yderligere ingredienser, som på forhånd fyldes i bageformen (9). Hvis det er beskrevet i opskriften, skal du fylde bageformen (9). Når programmet når til det punkt, hvor ingredienserne skal tilsættes, åbner apparatet automatisk.

For at fjerne formen skal du trykke på de små sorte knapper på begge sider og trække dem opad.

- Fyld ikke for meget i formen!
- Sørg altid for, at ingredienserne har den rigtige størrelse: Ikke for små til at falde gennem ventilationsåbningerne, når den er lukket - Ikke for store til ikke at passe gennem åbningen, når klappen åbnes;
- Hæld aldrig væsker i bageformen!
- Sørg for, at klæbrige ingredienser (f.eks. kirsebær) ikke klumper sammen. Drys dem evt. med lidt mel først.
- Tør fugtige ingredienser (f.eks. oliven) med et viskestykke på forhånd.

Når du sætter bageformen i, skal du sørge for, at pilen peger nedad.

Timer:

Hvis du vil udskyde driftstiden, dvs. udskyde tilberedningstilstanden til et senere tidspunkt, skal du trykke på „TIME+“-knappen.

Bruningsniveau:

Det forudindstillede bruningsniveau er „medium“. Hvis du vil ændre bruningsniveauet, skal du trykke på knappen „COLOR“, indtil det ønskede niveau vises på displayet.

Mængde:

Standardindstillingen er 750 g. Hvis du vil ændre mængden af dej/brødstørrelse, skal du trykke på knappen „WEIGHT“, indtil den ønskede mængde vises på displayet.

Varmeholdning:

Når bageprocessen er afsluttet, begynder en 1 times varmeholdelsesfase.

Ved afslutningen af varmholdningsperioden bipper apparatet igen 10 gange.

Hvis du ønsker at afslutte varmholdningsfasen inden da, skal du trykke på knappen START/PAUSE/STOP i et sekund. Der høres et bip, og varmeholdningsfunktionen slutter.

Programmer:

Apparatet har 15 forudindstillinger, der er beregnet til specifikke typer tilberedning. De varierer i varigheden af hver fase. Tryk på MENU-knappen for at vælge det ønskede program.

For nogle programmer kræves der yderligere oplysninger.

Yoghurt - program 9:

Når du laver yoghurt, skal du sørge for, at bageformen er grundigt rengjort, og at der ikke er rester af brød eller anden mad i formen. Brug meget varmt vand, tør bageformen godt af og lad den køle af.

Når du laver yoghurt, er det ikke nødvendigt at bruge dejkrogen. Ingredienserne (sødmælk og yoghurtstarter) skal blandes let og jævnt med en træske eller lignende, inden programmet startes.

Marmelade - Program 12:

Bemærk, at der dannes syre, når syltetøj koges. Derfor er det muligt, at brød, der bages i samme form, ikke så let kan komme ud af formen. Rengør bageformen grundigt, når du har lavet marmelade.

Bagning - program 14:

Med dette program kan du bage allerede forberedt brøddej.

1. Læg den forberedte brøddej i bageformen, ikke ingredienserne. Sørg for, at dejen er jævnt fordelt i formen.
2. Vælg program 14.
3. Tryk på knapperne TIME+ og TIME- for at indstille den ønskede bagetid (forudindstillet 0:30 t, maksimalt 1:00 t).
4. Tryk på knappen COLOR for at indstille bagetemperaturen 100°C (lys); 150°C (medium); 200°C (mørk).
5. Tryk på knappen START/PAUSE/STOP for at starte programmet.

Hjemmelavet - program 15:

Tryk på denne knap for at åbne menuen for hjemmelavet brød. I denne menu kan du indstille tiden for hver proces, f.eks. æltning, hævnings og bagning. Dette program er velegnet til DIY-brød.

SÆRLIGE FUNKTIONER

I tilfælde af strømsvigt:

I tilfælde af strømsvigt eller hvis stikket er blevet trukket ud af stikkontakten, fortsætter apparatet automatisk fra det sted, hvor driften blev afbrudt, så snart strømforsyningen er genoprettet, og afbrydelsen ikke har varet længere end 10 minutter. Dette forlænger driftstiden med varigheden af afbrydelsen.

Hvis afbrydelsen varer længere end 10 minutter, stopper apparatet med at køre, og LCD-displayet vender tilbage til standardindstillingen. Hvis dejen allerede er begyndt at hæve, skal du kassere ingredienserne i bageformen. Hvis dette ikke er tilfældet, kan du blot genstarte programmet.

Beskyttelse mod overophedning/fejlfunktion:

I tilfælde af overophedning eller fejlfunktion slukker apparatet automatisk, og der lyder en kontinuerlig signaltone som advarsel.

Hold øje med displayets indikation:

EEO:

Dette display viser, at temperaturføleren ikke er tilsluttet. Tryk på knappen START/PAUSE/STOP for at stoppe programmet, og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt venligst kundeservice og få sensoren kontrolleret, repareret eller elektrisk/mechanisk justeret

HHH:

Denne indikator vises, når temperaturen i brødformen er for høj. Tryk på knappen START/PAUSE/STOP for at stoppe programmet. Tag stikket ud af stikkontakten, åbn låget, og lad apparatet køle helt af i 10-20 minutter, før du starter det igen.

4.3 BETJENING

1. Fjern bageformen (5) fra maskinen ved at dreje håndtaget (6) mod uret og derefter trække den ud af maskinen.
2. Placer dejkrogen (4) på den midterste pløk i bageformen (5).
3. Mål alle ingredienserne nøjagtigt af, og kom dem i bageformen (5) i den rækkefølge, der er angivet i opskriften. Generelt: 1.) alle flydende ingredienser 2.) fedtstof 3.) alle tørre ingredienser og 4.) gær.

BEMÆRK

Tryk en lille fordybning i melets overflade med fingeren, og tilsæt gæren i fordybningen. Sørg for, at gæren ikke kommer i kontakt med salt eller væsker.


4. Sæt bageformen (5) i brødmaskinen, og sørg for, at den er låst fast ved at dreje den med uret.

BEMÆRK

Bageformen (5) skal være låst på plads, så dejen kan blandes og æltes godt.

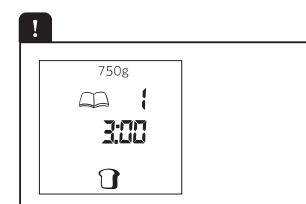
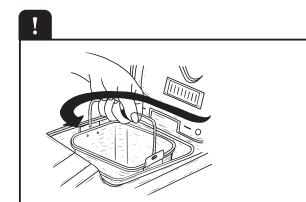
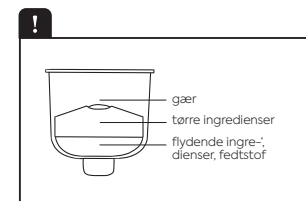
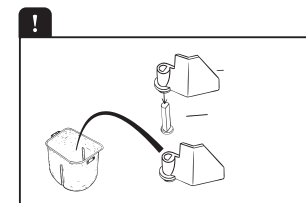
5. Luk låget (7).
6. Sæt strømstikket i stikkontakten. Der lyder et bip, og display-indikatoren (10) viser 3:10 / 750 g / mellem bruningsgrad vises som standardprogram 1.
7. Tryk på MENU-knappen, indtil det ønskede program vises.
8. Tryk på knappen WEIGHT for at vælge den ønskede vægt 500g, 750g og 1000g. (Der kan ikke vælges vægt for programmerne 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15).
9. Tryk på knappen COLOR for at vælge den ønskede bruningsgrad for skorpen: lys, mellem eller mørk skorpe. (Der kan ikke vælges bruningsgrad for programmerne 8 - 12).
10. Brug evt. knapperne TIME+ og TIME- til at indstille forsinkelsestiden. Tryk på knapperne TIME+ og TIME- for at øge eller reducere den forsinkelsestid, der vises på LCD-displayet. (Der er ingen forsinkelsesfunktion mulig for programmerne 4, 8, 9, 10, 12, 13, 14).

BEMÆRK

- Brug ikke forsinkelsestimeren, hvis du har mælkeprodukter, æg osv. i dejen.
11. Tryk på knappen START/PAUSE/STOP én gang for at starte programmet. Brødmaskinen bipper én gang, og tegnet for omrøringsfunktionen  vises. Dejkrogen (4) begynder at blande ingredienserne i bageformen (5). Hvis du har aktiveret en forsinkelsestimer, blander dejkrogen (4) først ingredienserne, når programmet starter.

BEMÆRK

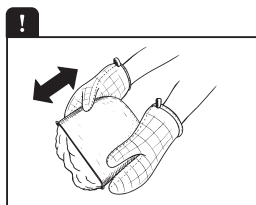
I nogle programmer (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10) kan der under æltningen tilsættes yderligere ingredienser, som på forhånd fyldes i bageformen (9): Hvis det er beskrevet i opskriften, skal du fylde bageformen (9), **før** du starter programmet.



12. Når tilberedningen er færdig, vises „0:00“ på displayet (10), og maskinen giver 10 biplyde. Nu begynder en 1-times varmeholdelsesfase. Når varmholdningsfasen er slut, bipper maskinen igen 10 gange, og „:“ holder op med at blinke. Du kan også afbryde varmholdningsfunktionen ved at trykke på knappen START/PAUSE/STOP i 3 sekunder. Du hører et bip, og driften stopper. Nu kan du forsigtigt åbne låget.

⚠ ADVARSEL

Bageformen (5) og de dele, der kan berøres i bagekammeret, bliver meget varme! Brug grydelapper eller køkkenhandsker til at fjerne bageformen (5). Fare for forbrændinger!



13. Hold fat i håndtaget (6) på bageformen (5) og drej den lidt mod uret for at frigøre bageformen (5) fra bagekammeret. Løft håndtaget (6) for at fjerne brødformen (5) fra apparatet.
14. Vend brødformen (5) med grydelapper på (med håndtaget nedad) og vend det færdige brød ud. Det kan være nødvendigt at ryste bageformen (5) lidt for at få brødet ud af formen.
15. Dejkrogen (4) er placeret i bunden af brødkassen. Fjern den fra brødet ved hjælp af krogen (3).

⚠ FORSIGTIG

Slå ikke på bageformen (5) eller på kanten for at løsne brødet, da det kan beskadige formen.

BEMÆRK

Under driften kan du observere ingrediensernes tilstand gennem vinduet (8). Åbn aldrig maskinens låg (7) i hvile- og hævningsfasen. Det kan medføre, at dejen falder sammen og bliver løs under bagningen.

BEMÆRK

Opbevaring af hjemmelavet brød

Nybagt brød er bedst, hvis det indtages så hurtigt som muligt. Opbevar resten af brødet i en forseglet plastikpose ved stuetemperatur i op til tre dage. Hvis du ønsker at opbevare brødet længere, kan du lægge det i en lukket plastikpose i køleskabet i op til 10 dage eller fryse det ned.

4.4 OPSKRIFTER

	Ingredienser	1000 g	750 g	500 g	Instruktioner
Program 1: Standard brød					
1	Vand	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olie	4 spsk	3 spsk	2 spsk	
3	Salt	1,5 tsk	1 tsk	0,5 tsk	Tilsæt i fordybningen
4	Sukker	3 spsk	2,5 spsk	2 spsk	Tilsæt i fordybningen
5	Mel	500 g	400 g	300 g	
6	Tørgær	0,8 tsk	0,8 tsk	0,5 tsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske.
50 ml mindre vand ved tilsætning af 1 æg					

Program 2: Franskbrød					
1	Vand	300 ml	230 ml	160 ml	
2	Olie	2 spsk	1,5 spsk	1,25 spsk	
3	Salt	2 tsk	1,5 tsk	1 tsk	Tilsæt i fordybningen
4	Sukker	3 spsk	2 spsk	1,5 spsk	Tilsæt i fordybningen
5	Mel	500 g	400 g	300 g	
6	Tørgær	0,8 Tsk	0,8 Tsk	0,5 Tsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske.

Program 3: Fuldkornsbrød					
1	Vand	300 ml	240 ml	180 ml	
2	Olie	3 spsk	2,5 spsk	2 spsk	
3	Salt	1 tsk	1 tsk	0,5 tsk	Tilsæt i fordybningen
4	Sukker	6 spsk	5 spsk	4 spsk	Tilsæt i fordybningen
5	Mel	200 g	160 g	120 g	
6	Fuldkorns- mel	300 g	240 g	180 g	
7	Tørgær	2 tsk	2 tsk	2,5 tsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske.

	Ingredienser	1000 g	750 g	500 g	Instruktioner
Program 4: Hurtigt brød					
1	Vand	320 ml	240 ml	180 ml	Vandtemperatur 40–50°C
2	Olie	4 spsk	3 spsk	2,5 spsk	
3	Salt	1,5 tsk	1 tsk	0,5 tsk	Tilsæt i fordybningen
4	Sukker	3 spsk	2,5 spsk	2 spsk	Tilsæt i fordybningen
5	Mel	500 g	400 g	300 g	
6	Tørgær	2,5 tsk	2 tsk	2 tsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske.

Program 5: Sødt brød					
1	Vand	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Olie	5 spsk	3 spsk	2,5 spsk	
3	Salt	1 tsk	1 tsk	0,75 tsk	Tilsæt i fordybningen
4	Sukker	6 spsk	5 spsk	3 spsk	Tilsæt i fordybningen
5	Mel	500 g	400 g	300 g	
6	Mælkepulver	2 spsk	1,5 spsk	1 spsk	
7	Tørgær	0,8 spsk	0,8 spsk	0,5 spsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske.

Program 6: Sandwichbrød					
1	Vand	300 ml	240 ml	160 ml	
2	Smør	3 spsk	2,5 spsk	2,5 spsk	
3	Salt	1 tsk	1 tsk	0,75 tsk	Tilsæt i fordybningen
4	Sukker	3 spsk	2,5 spsk	2 spsk	Tilsæt i fordybningen
5	Mel	500 g	400 g	300 g	
6	Mælkepulver	2 spsk	1,5 spsk	1 spsk	
7	Tørgær	0,8 tsk	0,8 tsk	0,5 tsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske.

Program 7: Glutenfri brød		
1	Varmt vand (ca. 45°C)	310 ml
2	Olie	3 spsk
3	Salt	1,5 tsk
4	Sukker	3 spsk
5	Æg	3 stk
6	Eddike	1 spsk
7	Glutenfri melblanding	450 g
8	Xanthangummi	1 spsk
9	Tørgær	1,5 tsk

Program 8: Mix		
1	Vand	330 ml
2	Olie	2 spsk
3	Salt	1 tsk
4	Mel	560 g
5	Tørgær	1,25 spsk

Program 9: Yoghurt				
1	Sødmælk	500 ml	Sødmælk	800 ml
2	Naturlig yoghurt	50 ml	Sukker	40 g
			Yoghurt starter	1 g

Program 10: Dessert		
1	Æg	2 Stk
2	Mælk	240 ml
3	Kogte ris	300 g
4	Sukker	200 g
5	Rosiner	200 g

Program 11: Dej		
1	Vand	330 ml
2	Olie	3 spsk
3	Salt	1 tsk
4	Mel	560 g
5	Tørgær	0,5 tsk

Glutenfri Kartoffelbrød	
Varmt vand (ca. 45°C)	440 ml
Planteolie	1,5 tsk
Salt	1,5 tsk
Sukker	1,5 tsk
Glutenfri melblanding	400 g
Kogte, skrællede kartofler, presset	230 g
Tørgær	1,5 tsk

Program 12: Marmelade		
1	Jordbær	500 g
2	Citronsaft	2 spsk
3	Syltesukker 2:1	250 g

Program 13: Kager			
1	Vand	30 ml	
2	Æg	3 Stk	
3	Sukker	100 g	Tilsæt i fordybningen
4	Olie	2 spsk	
5	Selvhævende mel	280 g	
6	Tørgær	1 tsk	Tilsættes på det tørre mel. Må ikke komme i kontakt med væske

4.5 FEJL I OPSKRIFTER

PROBLEM	LØSNING
Brødet hæver for meget.	Du har sandsynligvis brugt for meget gær, for meget mælk eller for lidt salt. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster mængden af ingredienser om nødvendigt.
Brødet hæver ikke tilstrækkeligt.	Du har ikke brugt nogen eller for lidt gær. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster eventuelt mængden af ingredienser.
	Du har brugt for gammel gær. Brug kun friske ingredienser.
	Den tilsatte væske var for varm. Brug kun væsker, der er stueterpererede.
	Gæren er kommet i kontakt med væsken. Brug kun væsker, der er stueterpererede. Tilsæt ingredienserne i den beskrevne rækkefølge. Kom gæren i et lille hul i midten, og undgå, at gæren kommer i kontakt med væsken.

PROBLEM	LØSNING
Brødet hæver ikke tilstrækkeligt.	Du har brugt forkert eller for gammelt mel. Brug kun friske ingredienser. Du kan tilsætte 1 spiseskefuld hvedegluten til ingredienserne.
	Du har brugt for meget eller for lidt væske. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Hvis luftfugtigheden er høj, skal du bruge 1-2 spiseskefulde mindre væske.
	Du har brugt for lidt sukker. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster ingrediensmængderne, hvis det er nødvendigt.
Brødet falder sammen.	Din mængde er for stor i forhold til formen. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt. Hvis du bruger ingredienser, der indeholder vand, skal du reducere mængden af væske tilsvarende.
	For tidlig eller for hurtig gæring på grund af for varmt vand eller for varmt bagerum. Varme får dejen til at hæve hurtigere og falde sammen igen, inden den bages. Brug kun væsker, der er stueterpererede. Hvis rumtemperaturen er høj, skal du ikke bruge timeren og kun bruge kolde ingredienser for at forhindre, at dejen gærer for hurtigt.
	Du har ikke brugt salt eller for lidt sukker. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster mængden af ingredienser om nødvendigt.
	Du har brugt for meget væske. Hvis du bruger ingredienser, der indeholder vand, skal du reducere mængden af væske tilsvarende. Hvis luftfugtigheden er høj, skal du bruge ca. 1-2 spiseskefulde mindre væske.
Brødet har en tung, klumpet tekstur.	Du har brugt for meget mel eller for lidt væske. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster mængden af ingredienser om nødvendigt. Hvis luftfugtigheden er høj, skal du bruge ca. 1-2 spiseskefulde mindre væske.
	Du har brugt for lidt gær eller for lidt sukker. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster eventuelt mængden af ingredienser.

PROBLEM	LØSNING
Brødet har en tung, klumpet tekstur.	Du har tilsat for meget frugt, fuldkorn eller andre ingredienser til dejen. Kontroller, at alle ingredienserne er tilsat, og juster evt. mængderne, hvis det er nødvendigt.
	Du har brugt gammelt eller dårligt mel. Brug kun friske ingredienser.
Brødet er dejagtigt i midten.	Du har brugt for meget eller for lidt væske. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster mængden af ingredienser om nødvendigt. Hvis luftfugtigheden er høj, skal du bruge ca. 1-2 spiseskefulde mindre væske.
	Der er for meget fugt i omgivelserne. Brug ca. 1-2 spiseskefulde mindre væske.
	Du har prøvet en opskrift med våde ingredienser (f.eks. yoghurt). Hvis du bruger ingredienser, der indeholder vand, skal du reducere mængden af væske tilsvarende.
Brødet har en grov struktur med huller.	Du har brugt for meget vand. Hvis du bruger ingredienser, der indeholder vand, skal du reducere mængden af væske tilsvarende. Hvis luftfugtigheden er høj, skal du bruge ca. 1-2 spiseskefulde mindre væske.
	Du har ikke tilsat salt til den del. Kontroller, at alle ingredienserne er tilsat. Juster eventuelt mængden af ingredienser.
	Dit brød er udsat for for meget fugt, og du har brugt for varmt vand. Hvis du bruger ingredienser, der indeholder vand, skal du reducere mængden af væske tilsvarende. Hvis rumtemperaturen er høj, skal du ikke bruge en timer, og du skal kun bruge kolde ingredienser.
Brødet har en svampelignende, ikke færdigbagt overflade.	Din mængde er for stor i forhold til formen. Mål alle ingredienserne nøjagtigt af. Reducer mængden med 1/3. Brug ikke mere end de mængder, der er angivet i opskriften.
	Du har brugt for meget mel. Reducer mængden med 1/3. Brug ikke mere end de mængder, der er angivet i opskriften.

PROBLEM	LØSNING
Brødet har en svampelignende, ikke færdigbagt overflade.	Du har brugt for meget gær eller for lidt salt. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster eventuelt mængden af ingredienser. Tag brødet ud af maskinen straks efter bagningen, og lad det afkøle på en rist. Vent mindst 15 minutter, før du skærer brødet ud.
	Du har brugt for meget sukker. Du skal altid måle alle ingredienser nøjagtigt og kontrollere, om alle ingredienser er blevet tilsat. Juster mængden af ingredienser om nødvendigt.
	Du har tilsat flere søde ingredienser til dejen ud over det sukker, du har brugt. Kontroller, at alle ingredienserne er tilsat. Juster mængden af ingredienser om nødvendigt.
Brødskiverne bliver ujævne eller klæbrige.	Du lod ikke brødet køle tilstrækkeligt af, hvilket forhindrede dampen i at slippe ud. Tag brødet ud af maskinen straks efter bagningen, og lad det afkøle på en rist. Vent mindst 15 minutter, før du skærer brødet ud.
Der er melrester på brødets overflade.	Melet er ikke helt indarbejdet i siderne under æltningen. Bageformen (5) må IKKE smøres med fedtstof.

4.6 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag brødmaskinen ud af stikkontakten, før den rengøres. Lad brødmaskinen køle helt af, før du rengør den.

⚠ FORSIGTIG

Kabel, stik eller maskinen må ikke nedsænkes i væsker. Risiko for elektrisk stød!

2. Fjern dejkrogen (4) fra bageformen (5). Hvis dejkrogen (4) er svær at fjerne fra brødet, kan du hælde vand på bunden af bageformen og lade den trække i op til 1 time. Tør forsigtigt dejkrogen (4) af med en fugtig bomuldsklud.

3. Tag bageformen (5) ud ved at dreje den mod uret og løfte den ud ved håndtaget (6). Tør det indvendig og udvendige af formen (5) med en fugtig klud. Brug ikke skarpe eller slibende genstande for at beskytte belægningen. Brødformen skal være helt tør, før den sættes i.

BEMÆRK

Bageformen (5) og dejkrogen (4) må ikke rengøres i opvaskemaskinen.

Brug kun et mildt rengøringsmiddel og en blød svamp.

4. Lad maskinen køle ned efter brug. Brug en fugtig klud til at tørre låget (7), maskinen (12), bagekammeret og indersiden af vinduet (8) af med. Brug ikke slibende rengøringsmidler til rengøring af apparatet, da de ødelægger overfladens høje glans.

⚠ FORSIGTIG

Sænk aldrig maskinen i vand for at rengøre den. Risiko for elektrisk stød!

Afmontér aldrig dækslet (7) for at rengøre det!

5. Før du sætter brødmaskinen væk, skal du sørge for, at den er kølet helt ned, at den er ren og tør, og at låget er lukket.

5. PROBLEMLØSNINGER

PROBLEM	LØSNING
Lugtdannelse eller brændende lugt.	Måske er mel eller andre ingredienser løbet ud i bagerummet. Stop brødmaskinen, og lad den køle helt af. Tør derefter det overskydende mel eller andre ingredienser ud af bagekammeret med et viskestykke.
Dejkrogen drejer ikke.	Kontroller, om dejkrogen (4) eller drevet sidder fast, og løsn dem om nødvendigt. Kontroller, om dejkrogen (4) er blokeret af korn eller andre ingredienser, og fjern dem.
Kan opskrifterne mangfoldiggøres eller deles efter behag?	Vi råder dig ikke til at gøre det. Hvis der er for lidt masse i bageformen, kan dejkrogen (4) ikke bearbejde ingredienserne korrekt. Hvis der er for meget masse, kan bageformen (5) løbe over, eller brødet kan stikke ud over formen under bagningen.
Vinduet er tåget eller dækket af kondensvand.	Dette kan forekomme i programmer med en blandings- og hævningfunktion. Kondensvandet forsvinder normalt i løbet af bageprogrammerne. Rengør først vinduet (8), når programmet er afsluttet.
Dejkrogen kommer ud med brødet.	Det er ikke usædvanligt, at dejkrogen (4) kommer ud sammen med brødet. Når brødet er afkølet, fjernes dejkrogen (4) med den medfølgende krog (3).
Dejen er ikke blandet grundigt. Melet og de andre ingredienser sætter sig på siderne af formen.	Sørg for, at brødformen (5) sidder fast i apparatet, og at dejkrogen (4) sidder fast på akslen. Sørg for, at ingredienserne er afmålt nøjagtigt og tilsat i den rigtige rækkefølge.

6. GARANTI

6.1 GARANTI

Grundlæggende er vores produkter omfattet af den lovbestemte garantiforpligtelse på 2 år. Reklamationer ud over dette kan kun behandles i forbindelse med købsbeviset. Dele, der er udsat for slitage, udelukker ethvert krav på garanti. Levetiden afhænger af den respektive behandling og anvendelse af produkterne og er derfor variabel.

Producenten yder to års garanti.

Hvis du har spørgsmål om betjening eller funktion af vores produkter, bedes du kontakte vores kundeservice: service@korodrogerie.de

6.2 ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE

Producenten af dette produkt er
KoRo Handels GmbH
Hauptstraße 26
10827 Berlin, Tyskland

Dette produkt er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:

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



7. KASSERING AF MASKINEN

KASSERING AF PRODUKTET (WEEE)

Elektrisk affald må ikke kasseres sammen med husholdningsaffald!



Dette produkt er omfattet af det europæiske direktiv 2012/19/EU og må ikke bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Informer dig om de lokale regler for separat indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Følg de lokale regler, og kasser ikke gamle maskiner med husholdningsaffaldet. Hvis du bortskaffer gamle maskiner i overensstemmelse med reglerne, beskytter du miljøet og dine medmenneskers sundhed mod eventuelle negative konsekvenser. Genanvendelse af materialer bidrager til at reducere forbruget af råmaterialer.

KoRo®

KoRo Handels GmbH | www.korodrogerie.de
Hauptstraße 26, 10827 Berlin, Germany