



01071

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Instruction manual

starting on page 23

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 43

NL

Handleiding

vanaf pagina 64

Z 01071 M DS V1 0417



Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang und Geräteübersicht _____	7
Bedienfeld _____	8
Funktionen _____	8
Programmliste _____	9
Vor dem ersten Gebrauch _____	10
Worauf muss ich beim Brot backen achten? __	11
Wie bediene ich den Brotbackautomaten? __	13
Rezeptvorschläge _____	15
Reinigung und Aufbewahrung _____	18
Fehlerbehebung _____	19
Technische Daten _____	22
Entsorgung _____	22

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:
Diese aufmerksam durch-
lesen und daran halten, um
Personen- und Sachschä-
den zu vermeiden.



Vorsicht, heiße Oberfläche!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.



Bedienungsanleitung vor
Gebrauch lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unseren **Brotbackautomaten** entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und
bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch
diese Anleitung mitzugeben.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser
Anleitung nicht beachtet werden.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren
Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Backen von Brot und Kuchen, der Zubereitung von verschiedenen Teigen, zum Herstellen von Joghurt und zum Einkochen von Marmelade sowie zum Mixen und Rühren bestimmt.
- Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann 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 werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Backform nicht überfüllen. Das maximale Füllvolumen beträgt:
 - 400 g an trockenen Zutaten und 220 ml Flüssigkeit für verschiedene Brotsorten
 - 500 g an Früchten für Marmelade oder Konfitüre
 - 600 ml an Flüssigkeit für Joghurt
 - 250 g an trockenen Zutaten oder 400 ml Flüssigkeit für andere Speisen



VORSICHT: heiße Oberflächen! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Unbedingt darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes aufgeheizte Teile nicht berührt werden. Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät nur transportieren bzw. verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist. Geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät verwenden.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Das Gerät im Interesse der eigenen Sicherheit vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur benutzen, wenn das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker keine Schäden aufweisen!
- Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung“ beachten!



Verletzungsgefahr

- **Verletzungs- und Erstickenungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fernhalten.
- Das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und lagern.
- Kleidungsstücke wie Tücher, Schals, Krawatten sowie lange Haare vom Gerät fernhalten.
- **Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Unbedingt darauf achten, während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung zu kommen. Ausschließlich die Griffe und Knöpfe berühren, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät nur transportieren und verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!** Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fernhalten. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- **Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!** Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn der Deckel geöffnet wird oder Speisen entnommen werden.
- Das Gerät immer ausschalten, bevor die Backform aus dem Gerät entnommen wird.
- Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel verwenden, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.

- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht am Netzkabel tragen oder ziehen. Das Netzkabel von heißen Flächen fernhalten, nicht in Türen einklemmen, über scharfe Kanten oder Ecken ziehen.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.



Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material betreiben.
- Ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen halten, um Geräteschäden zu vermeiden. Kein offenes Feuer, z. B. brennende Kerzen, in die direkte Nähe des Gerätes, Netzkabels und Netzsteckers stellen.
- **Überhitzungsgefahr!** Das Gerät niemals mit Tüchern o. Ä. abdecken.
- Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät legen.
- Darauf achten, dass die Backform nicht überfüllt ist! Überlaufender Teig, der die Heizelemente berührt, kann sich entzünden!
- **Feuer niemals mit Wasser löschen!** Sollten Geräteteile Feuer fangen, das Gerät vom Stromnetz trennen und die Flammen z. B. mit einem feuchten Tuch oder einer Löschdecke ersticken.

Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 30 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund stellen.
- Nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller verwenden. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Leistungs- und Garantieanspruch.
- Das Gerät nur verwenden, wenn der Deckel geschlossen und die Backform korrekt in das Gerät eingesetzt ist.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Das Gerät nicht ohne Inhalt einschalten, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen, Feuchtigkeit und Stößen schützen.
- Zum Reinigen des Gerätes keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.

Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Lieferumfang und Geräteübersicht



- 1 Deckel
- 2 Deckelgriff
- 3 Backform
- 4 Knethakenaufnahme
- 5 Motoreinheit
- 6 Bedienfeld
- 7 Knethaken

Zubehör

Messbecher

Der Messbecher eignet sich für das Abmessen von Mehl und flüssigen Zutaten. Ein voller Messbecher entspricht 240 ml.

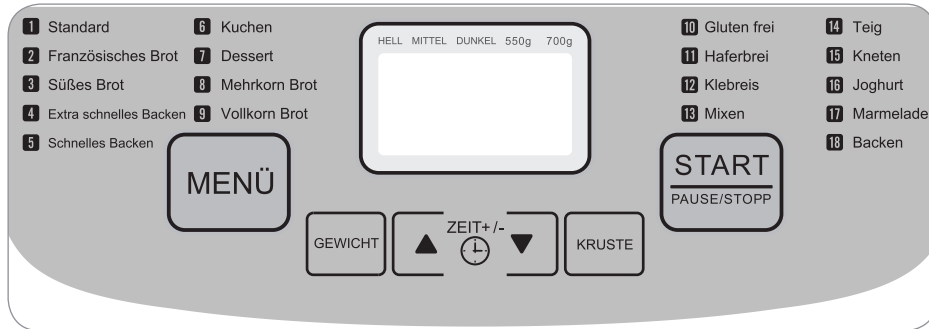
Messlöffel

Der Messlöffel eignet sich für das Abmessen von Salz, Öl, Hefe und weiteren Zutaten in geringen Mengen. Die große Seite des Messlöffels entspricht einem Esslöffel, die kleine Seite einem Teelöffel.

Knethakenentferner

Der Knethakenentferner wird zum Entfernen des Knethakens aus dem gebackenen Brot verwendet.

Bedienfeld



Funktionen



MENÜ

Das gewünschte Programm wird durch mehrfaches Drücken ausgewählt. Im Display wird die gewählte Programmnummer angezeigt.



START-PAUSE/STOPP

1 x Drücken: das gewählte Programm starten
 Während des Betriebes 1 x drücken: Programm pausieren; erneut 1 x drücken, um das Programm fortzusetzen
 Lange Drücken bis zum Signalton: Programm stoppen



GEWICHT

Gewicht des Brotes (550 g oder 700 g) wird durch mehrfaches Drücken ausgewählt. Im Display wird das gewählte Gewicht angezeigt.



KRUSTE

Bräunungsgrad der Kruste (Hell, Mittel oder Dunkel) wird durch mehrfaches Drücken ausgewählt. Im Display wird der gewählte Bräunungsgrad angezeigt.



ZEIT

Durch Drücken der Pfeiltasten kann die im Programm voreingestellte Zeit verlängert oder verkürzt werden.
 Lange gedrückt halten, um einen Schnelldurchlauf zu erhalten.



Display

Kruste des Brotes: Hell – Mittel – Dunkel (oben links)

Gewicht des Brotes: 550 g–700 g (oben rechts)

Programm (unten links)

Verbleibende Zeit (unten rechts)

Programmliste

Sie können zwischen 18 Programmen wählen:

Programm 1: Standard

Für Standard-Brotteige, wie Weizenbrote und Mischbrote aus Weizen- und Roggenmehl.

Programm 2: Französisches Brot

Für leichte Brote aus feinem Mehl. Normalerweise wird das Brot luftig und bekommt eine knusprige Kruste, wie traditionelles französisches Weißbrot.

Programm 3: Süßes Brot

Für süße Brote mit besonderen Zutaten wie extra Zucker, Rosinen, Schokolade, Kokosraspeln, etc. Durch eine längere Aufgeh-Zeit wird der Teig besonders leicht und luftig.

Programm 4: Extra schnelles Backen

Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen werden in diesem Programm auf 1 Std. verkürzt. Das Endergebnis ist ein sehr grobes, festes Brot.

Hinweis: Das Brot wird deutlich härter als mit anderen Programmen.

Programm 5: Schnelles backen

Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen werden in diesem Programms auf 2 Std. verkürzt. Das Endergebnis ist ein grobes, festes Brot.

Programm 6: Kuchen

Für normale Rührkuchen, die mit Backpulver oder Soda gemacht werden. Die Zutaten werden vermischt, gehen gelassen und gebacken.

Programm 7: Dessert

Für Desserts, die gebacken werden müssen. Die Zutaten werden vermischt, gehen gelassen und gebacken.

Programm 8: Mehrkorn Brot

Für Mehrkornbrot aus verschiedenen Mehlsorten und Körnern.

Programm 9: Vollkorn Brot

Für Brote mit schweren Vollkorn-Mehlsorten, die eine längere Zeit zum Kneten und Gehen brauchen. Diese Brote werden meist kompakter und schwerer.

Programm 10: Glutenfreies Brot

Für Brote aus glutenfreiem Mehl, die länger brauchen, um Flüssigkeiten aufzunehmen und andere Aufgeheigenschaften haben.

Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel etc.) enthalten. Die Anweisungen auf der Verpackung beachten! Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Backform muss außerdem stets gründlich gereinigt werden, damit keine

Rückstände von anderen Mehlsorten mit dem glutenfreien Mehl in Berührung kommt. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot und ist außerdem nicht so lange haltbar.

Bei einem Arzt informieren, sollte eine Glutenunverträglichkeit vorliegen und glutenfreies Brot selbst gebacken werden.

Programm 11: Haferbrei

Für Haferbrei, Porridge o. Ä. Die Zutaten werden vermischt und aufgekocht.

Programm 12: Klebreis

Für Reis, der besonders klebrig werden soll. Die Zutaten werden unter ständigem Rühren erhitzt, sodass der Reis nicht ansetzen kann.

Programm 13: Mixen

Mit diesem Programm können verschiedene Zutaten langsam vermixt werden.

Programm 14: Teig

Mit diesem Programm können Hefeteige für Pizza oder Kuchen vorbereitet werden. Der Teig wird geknetet und gehen gelassen. Der Teig wird jedoch **nicht** gebacken!

Der Rohteig kann anschließend traditionell im Backofen zu Pizza oder Kuchen weiterverarbeitet werden!

Programm 15: Kneten

Mit diesem Programm können Teige verarbeitet werden, die nicht aufgehen sollen. Das Programm vermischt die Zutaten und knetet den Teig; er wird **nicht** gebacken. Eignet sich für Nudelteige aber auch für Plätzchen- oder Waffelteige.

Programm 16: Joghurt

Für das Herstellen von Joghurt aus Milch und Naturjoghurt (Milchsäurebakterien). Die Zutaten werden über eine lange Zeitdauer bei geringer Wärmeeinwirkung immer wieder neu verrührt.

Programm 17: Marmelade

Mit diesem Programm können frische Früchte zu Marmeladen, Konfitüren oder Saucen verarbeitet werden.

Programm 18: Backen

Mit diesem Programm kann die Backzeit für Brote verlängert werden, die noch nicht ganz durchgebacken sind oder für bereits fertige Teige, die noch nicht gebacken wurde (**Hinweis:** Im Gegensatz zum Programm **Schnell backen** wird der Teig hier nicht mehr geknetet oder gehen gelassen, sondern nur gebacken!) Das Programm kann mehrmals hintereinander verwendet werden.

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- **Verbrennungsgefahr!** Das Gerät ist während des Betriebs und kurz danach sehr heiß!
- Beim Aufstellen des Gerätes darauf achten, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten und nach oben mindestens 30 cm).

1. Das Gerät auspacken und den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und mögliche Transportschäden überprüfen. Bei Schäden das Gerät nicht (!) verwenden, sondern umgehend an den Kundenservice wenden.
2. Eventuell vorhandene Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
3. Das Gerät und Zubehör reinigen, da es mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein kann. Hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.
4. Die erste Inbetriebnahme sollte ohne Nahrungsmittel vorgenommen werden, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Dafür ca. 200 ml Wasser in die Backform füllen, den Deckel schließen und das Gerät auf Programm 1 ca. 10 Minuten in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Wie bediene ich den Brotbackautomaten?“). Dabei für einen gut durchlüfteten Raum sorgen, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Worauf muss ich beim Brot backen achten?

Die Qualität des Brotes hängt von vielen unterschiedlichen Faktoren ab: Immer darauf achten, dass die verwendeten Zutaten frisch sind und Raumtemperatur haben. Die nachfolgenden Hinweise beachten:

Zutaten

- **Mehl**

Mehl ist der Hauptbestandteil von Brot. Mehl bildet unter Zugabe von Flüssigkeit Gluten. Gluten ist wiederum verantwortlich für das Aufgehen und die Festigkeit des Teiges. Die Backfähigkeit hängt demnach stark von der Glutenbildung ab. Daher vor dem Backen in den Herstellerangaben auf der Mehlpackung überprüfen, ob das Mehl zum Brot backen geeignet ist (Mehltype). Da Mehl Hauptbestandteil von Brot ist, wird in Brotrezepten die Mehlmenge meist als Basisgröße zur Berechnung der weiteren Zutaten herangezogen. Immer darauf achten, die im Rezept angegebene Mehlmenge korrekt abzuwiegen.
- **Hefe**

Hefe lässt den Teig aufgehen und macht das Brot luftiger und einfacher zu verdauen. Zum Backen im Brotbackautomaten, empfehlen wir Trockenhefe zu verwenden, da Trockenhefe länger haltbar ist und sich einfacher verarbeiten lässt als frische Hefe.
- **Salz**

Salz reichert den Geschmack an und unterstützt außerdem den Gärungsprozess.
- **Butter/Öl**

Butter bzw. Öl reichern den Geschmack an und machen das Brot zudem weicher in der Konsistenz. Die Butter bzw. das Öl sollte Raumtemperatur haben.
- **Zucker**

Zucker dient dem „anfüttern“ der Hefe und ist sehr wichtig für den Gärungsprozess. Hierfür eignet sich sowohl raffiniertes als auch brauner Zucker oder Honig. Zucker erhöht den Nährwert des Brotes und macht es haltbarer.
- **Eier**

Eier können ein Brot nahrhafter und größer machen. Sie sollten roh, verrührt und immer ohne Schale sein.

Hinweis: Niemals Eier verwenden, wenn die Timerfunktion genutzt werden soll, da Eier ungekühlt schnell schlecht werden können.

- **Backpulver**

Für „schnelle“ Brotteige und Rührkuchen wird Backpulver verwendet. Der Teig benötigt keine Zeit zum Aufgehen, wie bei Hefe, und die Teige werden luftiger.

- **Soda**

Soda hat in Teigen dieselbe Funktion wie Backpulver. Soda und Backpulver werden auch häufig gemeinsam eingesetzt.

- **Wasser**

Wir empfehlen, normales Leitungswasser zu verwenden. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu warm oder zu kalt ist, sondern Raumtemperatur hat. Ist das Wasser zu kalt, startet die Hefe nicht mit dem Gärungsprozess. Ist das Wasser zu warm, gärt die Hefe zu schnell (nur zu empfehlen, wenn das Programm „Schnell backen“ verwendet wird).

- **Milch**

Milch bzw. Milchprodukte reichern den Geschmack an, erhöhen den Nährwert des Brotes und sorgen dafür, dass das Brot eine schöne braune Kruste bekommt. Die zugegebene Milchmenge sollte von der im Rezept angegebenen Wassermenge abgezogen werden.

Hinweis: Niemals Milch oder Milchprodukte verwenden, wenn die Timerfunktion genutzt werden soll, da Milchprodukte ungekühlt schnell schlecht werden können.

- **Fertige Brotmischungen mit Hefe**

Bei Fertig-Brotmischungen, die Hefe beinhalten, muss nur Wasser zur Mischung hinzugegeben werden, das Programm 1 („Standard“) auswählen und eine Brotgröße entsprechend der Menge der Brotbackmischung angeben. Der Hefeanteil in solchen Fertig-Brotbackmischungen variiert häufig, daher kann das Backergebnis unterschiedlich ausfallen.

- **Fertige Brotmischungen ohne Hefe**

Als erstes die Hefe in die Backform geben, dann die Brotmischung und zum Schluss das Wasser. Ein Programm wählen, das der Mehltyp der Brotmischung entspricht.

Teig zubereiten

- Darauf achten, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben (Ausnahme: Bei den Programmen „Schnelles Backen“ und „Extra schnelles Backen“ darf das zugefügte Wasser etwas wärmer sein).
- Trockenhefe verwenden, da sie unkomplizierter und „gelingsicherer“ ist.
- Beachten, dass Roggenmehl nicht die gleichen Backeigenschaften hat wie Weizenmehl. Ein Teig aus Roggenmehl geht ohne genügend Treibmittel nicht sehr auf. Für gute Backergebnisse sollte bei der Herstellung von Roggenbrot eine Mischung aus mindestens 30 % Weizenmehl und maximal 70 % Roggenmehl verwendet werden.

Zutaten abmessen

- Beim Brot backen ist es wichtig, dass die Mengenangaben in den Rezepten eingehalten und korrekt abgemessen werden. Zum Abmessen der Zutaten den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel verwenden. Beim Messlöffel immer „gestrichene“ und nicht „gehäufte“ Messlöffel abmessen. Zum Abmessen von Butter, Mehl etc. eine Waage verwenden.

Zutatenreihenfolge

Die Reihenfolge, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden, ist wichtig für den Gärungsprozess, damit das Brot aufgehen kann:

1. Als erstes Wasser oder Milch in die Backform geben.
2. Dann das Mehl hinzufügen.
3. In einer Ecke eine kleine Mulde in das Mehl drücken, das Salz hinzugeben und die Mulde mit Mehl wieder zudecken.
4. Auf der gegenüberliegenden Ecke eine weitere Mulde in das Mehl drücken, die Hefe hinzugeben und wieder zudecken.

Hinweis: Salz und Hefe dürfen sich nicht sofort zu Anfang vermischen. Vermischt sich das Salz mit der Hefe zu früh, kann sich dies negativ auf die Gäreigenschaften des Brotes auswirken.

5. Butterflocken oder Öl hinzufügen.
6. Zum Schluss eine Prise Zucker hinzufügen.

Wie bediene ich den Brotbackautomaten?



ACHTUNG!

- Darauf achten, dass keine Lebensmittel in das Innere des Backautomaten auf die Heizelemente gelangen. Dies kann zu Gerätebrand führen!
- Vor dem Einsetzen der Backform kontrollieren, ob sich Lebensmittelreste außen an der Backform befinden, die die Heizelemente berühren könnten.
- Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.
- **Verbrühungsgefahr!** Heiße Luft tritt während und kurz nach dem Backvorgang aus den Lüftungsschlitzen aus. Vorsichtig im Umgang mit dem Gerät.
- **Verbrennungsgefahr!** Die Backform wird während des Backens heiß! Beim Entnehmen der Backform Küchenhandschuhe verwenden.

Benutzung

1. Das Gerät auf eine trockene, stabile, hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen aufstellen.
2. Um die Backform aus dem Gerät zu entnehmen, diese leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach oben herausziehen.
3. Den Knethaken in die Backform einsetzen, indem er auf die Knethakenaufnahme in der Backform gesetzt wird.



Wir empfehlen, die Knethakenaufnahme vorher mit Backmargarine oder Butter einzufetten, damit sich kein Teig zwischen Aufnahme und Knethaken setzen kann und damit sich der Knethaken später besser entfernen lässt.

4. Die Zutaten in die Backform geben. Auf die Zutatenreihenfolge (siehe Kapitel „Worauf muss ich beim Brot backen achten“, Abschnitt „Zutatenreihenfolge“) achten.
5. Die Backform in das Gerät einsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
6. Den Deckel schließen.
7. Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose stecken. Diese sollte auch nach dem Anschließen gut erreichbar sein. Sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wurde, ertönt ein Signalton und das Display wird aktiviert.
8. Ein Backprogramm auswählen (siehe nächsten Abschnitt „Programmstart“).

Programmstart

1. Mithilfe der **MENÜ**-Taste ein Backprogramm auswählen (siehe Kapitel „Programmliste“), indem die Taste wiederholt gedrückt wird. Im Display wird angezeigt, welches Programm (1 – 18) ausgewählt wurde.
2. Die Taste **GEWICHT** drücken, um eine Brotlaibgröße (550 g oder 700 g) auszuwählen. Im oberen rechten Teil des Displays wird mithilfe eines Pfeils angezeigt, welche Brotgröße ausgewählt wurde. **Hinweis:** Beachten, dass eine Auswahl der Brotgröße in den Programmen 4, 6, 7 und 11–18 nicht möglich ist.
3. Die Taste **KRUSTE** drücken, um den Bräunungsgrad der Kruste (Hell, Mittel, Dunkel) auszuwählen. Im oberen linken Teil des Displays wird mithilfe eines Pfeils angezeigt, welcher Bräunungsgrad ausgewählt wurde. **Hinweis:** Beachten, dass eine Auswahl des Bräunungsgrades in den Programmen 4 und 11–18 nicht möglich ist.
4. Um das Programm zu starten, die Taste **START-PAUSE/STOPP** drücken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt, zu der das Programm endet.



Alle anderen Tasten sind während des Backprogramms deaktiviert. Um den Backvorgang zu unterbrechen, um z. B. weitere Zutaten hinzuzufügen, die Taste **START-PAUSE/STOPP** einmal kurz drücken.

Die Taste **START-PAUSE/STOPP** erneut drücken, um den Backvorgang wieder fortzusetzen. Beachten, dass diese Unterbrechung nicht zu lange dauern darf, damit die Wärme, die der Brotteig benötigt, nicht verloren geht.

Programmende

- Wenn das Programm beendet ist, steht die Zeitangabe im Display auf 0:00 und es ertönt mehrfach hintereinander ein Signalton, um das Ende des Programms anzuzeigen.

1. Nach Programmende die Taste **START-PAUSE/STOPP** für ca. 3 Sekunden drücken.



Wird nach Programmende nicht die Taste **START-PAUSE/STOPP** gedrückt, schaltet sich das Gerät automatisch in den **Warmhaltemodus** (nur bei den Programmen 1–10). Nach einer Stunde schaltet sich das Gerät automatisch aus. Soll dieser vorzeitig beendet werden, die Taste **START-PAUSE/STOPP** für ca. 3 Sekunden drücken.

2. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
3. Den Deckel öffnen.

4. Die Backform entnehmen, indem sie leicht gegen den Uhrzeigersinn gedreht und nach oben herausgezogen wird. **HINWEIS: Die Backform ist heiß! Küchenhandschuhe verwenden!**
5. Das Brot für ca. 15 Minuten in der Backform stehen lassen, anschließend aus der Backform entnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
6. Sollte der Knethaken noch im Brot stecken, diesen mit Hilfe des Knethakenentferners herausnehmen, nachdem das Brot komplett ausgekühlt ist.
7. Das Gerät abkühlen lassen, bevor es erneut verwendet, gereinigt oder verstaut werden soll.

Hinweis: Wenn das Gerät erneut verwendet werden soll, muss es komplett abgekühlt sein. Erscheint nach dem Einschalten des Gerätes im Display die Fehlermeldung **H:HH** ist das Gerät noch zu warm. In diesem Fall die Backform mit den Lebensmitteln aus dem Gerät entfernen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät weiter abkühlen lassen.

Zeitverzögertes Backen

Das Gerät kann bis zu 15 Stunden vorprogrammiert werden.



Für zeitverzögertes Backen keine frischen Zutaten, wie Milch, Früchte, Zwiebeln, Eier o. Ä. verwenden, da diese ungekühlt schnell schlecht werden können.

1. Das gewünschte Programm, die Größe und die Kruste des Brotes wie im Abschnitt „Programmstart“ beschrieben, auswählen.
2. Die **ZEIT-Pfeiltasten** auf dem Bedienfeld drücken, um in Schritten von 10 Minuten die Zeit zu wählen, zu der das Gerät automatisch das Backprogramm beenden soll. Hierbei darauf achten, dass die Backzeit mit einberechnet werden muss.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Egal, welches Programm gewählt wurde, die Zeit muss dementsprechend auf 10 Stunden und 30 Minuten eingestellt werden. Das Backprogramm startet dann automatisch so, dass es um 7:00 Uhr beendet ist.

3. Um das Gerät zu starten, die Taste **START-PAUSE/STOPP** drücken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt, zu der das Programm endet.
4. Nach Beendigung des Programms an die Anweisungen im Abschnitt „Programmende“ halten.


Rezeptvorschläge



- Ein Esslöffel (EL) entspricht in diesen Rezeptangaben einem großen gestrichenen Messlöffel.
- Ein Teelöffel (TL) entspricht in diesen Rezeptangaben einem kleinen gestrichenen Messlöffel.
- Die Hinweise in den Kapiteln „Programmliste“, „Worauf muss ich beim Brot backen achten?“ und „Wie bediene ich den Brotbackautomaten?“ beachten.

Unbedingt auf die Zutatenreihenfolge achten (siehe Kapitel „Worauf muss ich beim Brot backen achten“, Abschnitt „Zutatenreihenfolge“).

<p>Weißbrot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Wasser • 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • ½ TL Salz • 1 TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • 1 EL Zucker 	<p>Weißbrot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml Wasser • 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • ½–1 TL Salz • 1½ TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 1–2 EL Zucker
<p>Französisches Brot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Wasser • 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • 1 TL Salz • 1 TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • ½–1 EL Zucker 	<p>Französisches Brot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml Wasser • 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • 1½ TL Salz • 1½ TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 1–1½ EL Zucker
<p>Süßes Brot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 160 ml Wasser • 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • 1 Prise Salz • 1 TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • 4 EL Zucker 	<p>Süßes Brot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml Wasser • 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • 1 Prise Salz • 1½ TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 5 EL Zucker
<p>Extra schnelles Brot</p> <ul style="list-style-type: none"> • 230 ml Wasser • 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • ½ TL Salz • 3 TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 3 EL Zucker 	<p> Extra schnelles Brot kann auch mit anderen Mehlsorten gebacken werden. Hier müssen je nach Mehlsorte eventuell die Mengen der weiteren Zutaten angepasst werden.</p>
<p>Schnelles Brot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Wasser • 320 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • ½ TL Salz • 2 TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • 1 EL Zucker 	<p>Schnelles Brot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml Wasser • 400 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • ½–1 TL Salz • 2½ TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 1–2 EL Zucker

<p>Kuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 ml Wasser • 220 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl) • 3 Eier • Prise Salz • 1 TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • ½ EL Zucker 	<p>Dessert (Milchreis mit Rosinen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 240 ml Milch • 270 g Reis (gekocht) • 2 Eier • 125 g Zucker • 100 g Rosinen
<p>Mehrkorn Brot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Wasser • 240 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl, Dinkelmehl oder Vollkornmehl) • 80 g Körner (nach Wunsch) • ½ TL Salz • 1 TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • 1 EL Zucker 	<p>Mehrkorn Brot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml Wasser • 300 g Haushaltsmehl (helles Weizenmehl, Dinkelmehl oder Vollkornmehl) • 100 g Körner (nach Wunsch) • ½–1 TL Salz • 1½ TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 1–2 EL Zucker
<p>Vollkorn Brot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Wasser • 320 g Haushaltsmehl (Vollkornmehl) • ½ TL Salz • 1 TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • 1 EL Zucker 	<p>Vollkorn Brot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml Wasser • 400 g Haushaltsmehl (Vollkornmehl) • ½–1 TL Salz • 1½ TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 1–2 EL Zucker
<p>Glutenfreies Brot (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Wasser • 160 g glutenfreies Mehl • 160 g Maismehl • ½ TL Salz • 1–1½ TL Trockenhefe • 1½ EL Öl oder Butter • 1 EL Zucker 	<p>Glutenfreies Brot (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml Wasser • 200 g glutenfreies Mehl • 200 g Maismehl • ½–1 TL Salz • 1½–2 TL Trockenhefe • 2 EL Öl oder Butter • 1–2 EL Zucker
<p>Haferbrei</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 ml Wasser • 60 g Haferflocken <p> Mit diesem Programm lassen sich auch andere Zutaten wie z.B. Weizenkleie, Samen, Bohnen etc. zu Breien verarbeiten.</p>	<p>Klebreis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 275 ml Wasser • 250 g Klebreis

Joghurt

- 600 ml Milch
- 60 ml Milchsäurebakterien (probiotische Kulturen – in der Apotheke erhältlich)



Statt Milchsäurebakterien kann man alternativ auch ca. 60 g Naturjoghurt verwenden, da er diese Bakterien bereits beinhaltet.

Marmelade

- 500 g Fruchtfleisch von Orangen
- 250 g Zucker
- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL konzentrierter Zitronensaft



Für die Herstellung von Marmelade oder Konfitüre eignen sich viele weitere Früchte, z. B. Kirschen, Beeren, Aprikosen.

Reinigung und Aufbewahrung**ACHTUNG!**

- **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Das Gerät und alle Zubehörteile vor jeder Reinigung auskühlen lassen.
 - **Stromschlaggefahr!** Vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals ins Wasser tauchen.
 - Kein Wasser in die Motoreinheit geben! Die Heizelemente dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - Keine Reinigungsmittel direkt auf oder in die Motoreinheit geben.
 - Die Zubehörteile sind **nicht** spülmaschinengeeignet!
 - Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
- Die Backform und den Knethaken aus dem Gerät herausnehmen (siehe Abschnitt „Programmde,,“).
-
- Lässt sich der Knethaken nicht aus der Backform entnehmen, warmes Wasser in die Backform füllen und ein paar Minuten einweichen lassen.
- Die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch reinigen.
 - Alle Zubehörteile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
 - Sicherstellen, dass alle Teile trocken sind, bevor das Gerät wieder zusammgebaut und verstaut wird.
 - Das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, zunächst überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann.



Nicht versuchen, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Eine andere Steckdose probieren. • Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen. • Ist die Backform korrekt eingesetzt? • Ist der Deckel korrekt geschlossen? • Wurde die Taste START-PAUSE/STOPP gedrückt? • Das Gerät ist überhitzt. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Die Backform mit den Zutaten aus dem Gerät nehmen und das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen lassen, bevor es erneut verwendet wird.
Im Display erscheint die Fehlermeldung H:HH .	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist noch zu warm. In diesem Fall die Backform mit den Lebensmitteln aus dem Gerät entfernen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät weiter abkühlen lassen.
Das Brot geht nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde frische Hefe verwendet? Trockenhefe ist einfacher in der Handhabung und muss nicht erst angerührt werden. • Wurde genügend Hefe verwendet? Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • Ist die Hefe zu alt? Das Haltbarkeitsdatum überprüfen. • Wurden die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in die Backform gegeben? Die Hefe sollte nicht zu früh mit dem Salz in Berührung kommen. • Wurde zu viel Salz und zu wenig Zucker verwendet? Die Angaben im Rezept überprüfen und die Zutaten genau abwägen/abmessen. • Welches Mehl wurde verwendet? Eignet sich das Mehl zum Backen von Brot? Die Packungsangaben überprüfen und ggf. anderes Mehl verwenden. • Ist die Qualität des verwendeten Mehls noch in Ordnung? Die Eigenschaften des Mehls können sich durch falsche Lagerung (Feuchtigkeit, Temperatur, zu lange Lagerdauer) negativ verändern.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Brot hat große Luftlöcher.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurde zu viel Hefe verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • Es wurde zu viel Wasser verwendet oder das Wasser war zu warm. Manche Mehlsorten saugen mehr Wasser auf als andere. Nächstes Mal ca. 10 – 20 ml weniger Flüssigkeit hinzufügen.
Das Brot ist, nachdem es aufgegangen ist, in sich zusammengefallen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mehlsorte verfügt über keine guten Backeigenschaften. Eine andere Mehlsorte verwenden. • Es wurde zu viel Flüssigkeit verwendet. Nächstes Mal ca. 10 – 20 ml weniger Flüssigkeit hinzufügen. • Es wurde zu wenig Salz verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • Es wurde zu viel Hefe verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • War der Deckel während des Backens geöffnet? Den Deckel während des Backens nicht offen stehen lassen. • Die Luftfeuchtigkeit ist zu hoch bzw. es ist zu warm. Darauf achten, dass der Raum gut belüftet ist.
Das Brot ist zu sehr aufgegangen.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurde zu viel Hefe/Wasser verwendet. Die im Rezept angegebenen Mengen überprüfen und genau abmessen. • Überprüfen, ob Zutaten verwendet wurden, die viel Wasser beinhalten. Nächstes mal weniger Wasser hinzufügen, wenn Zutaten verwendet werden, die viel Flüssigkeit enthalten. • Ist das Wasser zu warm? Das verwendete Wasser sollte Zimmertemperatur haben. • Es wurde nicht genügend Mehl verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und das Mehl mit einer genauen Waage abmessen. • Es wurde zu wenig Salz verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen.
Das Brot ist zu hell und klebrig.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurde zu viel Hefe verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • Ist die Hefe zu alt? Das Haltbarkeitsdatum überprüfen. • Das Brot wurde nicht lange genug gebacken. Die Backzeit verlängern. • Wurde der Backvorgang unterbrochen (Stromausfall, versehentliches Drücken der Taste START-PAUSE/STOPP)? Wird der Backvorgang zu lange unterbrochen fällt das Endresultat i.d.R nicht zufriedenstellend aus und kann nicht korrigiert werden.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Brot ist zu trocken und zu fest.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurde zu wenig Flüssigkeit verwendet. Nächstes Mal ca. 10 – 20 ml mehr Flüssigkeit hinzufügen. • Es wurde zu viel Hefe verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • Ist die Hefe zu alt? Das Haltbarkeitsdatum überprüfen.
Das Brot ist zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurde zu viel Zucker verwendet. Die im Rezept angegebene Menge überprüfen und genau abmessen. • Es wurde der falsche Bräunungsgrad ausgewählt. Nächstes Mal einen helleren Bräunungsgrad mit der Taste KRUSTE auswählen.
Das Brot ist noch nicht durchgebacken und feucht im Inneren.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurden zu viele zusätzliche Zutaten (Nüsse, Trockenfrüchte, Honig etc.) verwendet. Die im Rezept angegebenen Mengenangaben überprüfen und genau abmessen.
Die Seiten und der Boden des Brotes sind mit zu viel Mehl bedeckt.	<ul style="list-style-type: none"> • Es wurde entweder zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit benutzt. Die im Rezept angegebenen Mengenangaben überprüfen und genau abmessen.
Die Zutaten sind nicht gut miteinander vermischt.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Knethaken sind nicht korrekt eingesetzt. Der Knethaken muss eingesetzt werden, bevor Zutaten in die Backform gegeben werden. • Wurde der Backvorgang unterbrochen (Stromausfall, versehentliches Drücken der Taste START-PAUSE/STOPP)? Wird der Backvorgang zu lange unterbrochen fällt das Endresultat i.d.R nicht zufriedenstellend aus und kann nicht korrigiert werden.
Der Teig geht nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde das Programm 15: Kneten ausgewählt? Der Teig wird hier nur geknetet. Es wird keine Wärme zum Gehen hinzugefügt.
Das Brot ist in sich zusammengefallen und der Boden ist feucht.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Brot wurde nach Ende des Backprogramms zu lange im Brotbackautomaten gelassen. Das Brot sollte nach Ablauf des Backprogramms so früh wie möglich aus dem Brotbackautomaten entfernt werden.
Die Kruste ist zu weich.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Brot wurde nach Ende des Backprogramms zu lange im Brotbackautomaten gelassen. Der Dampf hat die Kruste aufweichen lassen.
Der Knethaken „klappert“.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Knethaken korrekt eingesetzt? Darauf achten, dass der Knethaken fest in der Backform sitzt.
Der Knethaken steckt im Brot, nachdem das Brot aus der Backform entfernt wurde.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Brot ist sehr kompakt. Das Brot komplett abkühlen lassen und dann den Knethaken mit Hilfe des Knethakenentferners entfernen. <u>Tipp:</u> Manche Mehlsorten nehmen mehr Flüssigkeit auf als andere. Nächstes Mal ein wenig mehr Flüssigkeit verwenden, um den Teig aufzulockern.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Wie bekomme ich eine knusprigere Kruste?	<ul style="list-style-type: none"> • Das Programm 2: Französisches Brot oder die Auswahl Dunkel bei der Krustenauswahl wählen.
Das Brot lässt sich nicht schneiden.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Brot ist noch zu warm. Das Brot vor dem Schneiden immer abkühlen lassen.
Es riecht verbrannt und Rauch kommt aus den Lüftungsschlitzen des Gerätes.	<ul style="list-style-type: none"> • Befanden sich Lebensmittel auf der Backform, die auf die Heizelemente gelangt sind? Die Backform vor dem Einsetzen auf Lebensmittelreste kontrollieren, die mit den Heizelementen in Berührung kommen könnten. • Läuft der Teig über die Backform auf die Heizelemente? Den Backvorgang unterbrechen und den übergelaufenen Teig entfernen, sobald das Gerät abgekühlt ist. • Beim Knetvorgang ist Mehl oder eine andere Zutat aus der Backform auf die Heizelemente gefallen. Den Backvorgang unterbrechen und die Heizelemente säubern, sobald das Gerät abgekühlt ist.

Technische Daten

Modell:	BM8601
Artikelnummer:	01071
Spannungsversorgung:	220–240 V ~ 50 Hz
Leistung:	500 W
Schutzklasse:	I



Kundenservice/ Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. in das dt.
Festnetz. Kosten variieren je
nach Anbieter.)

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Die Verpackung umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das Gerät umweltgerecht an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen. Nähere Informationen bei der örtlichen Gemeindeverwaltung erhältlich.

Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Intended Use _____	23
Safety Instructions _____	24
Items Supplied and Device Overview _____	27
Control Panel _____	28
Functions _____	28
Programme List _____	29
Before Initial Use _____	30
What Do I Need to Note When Baking Bread? _____	31
How Do I Operate the Bread Maker? _____	33
Suggested Recipes _____	35
Cleaning and Storage _____	38
Troubleshooting _____	38
Technical Data _____	42
Disposal _____	42

Explanation of Symbols



Safety instructions:
Read through these carefully and follow them to prevent personal injury and damage to property.



Caution, hot surface!



Supplementary information



Suitable for food use.



Read operating instructions before use!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **bread maker**.

Before using the device for the first time, please read the instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

Intended Use

- The device is intended to be used for baking bread and cakes, preparing various doughs, making yoghurt and boiling marmalade, as well as for mixing and stirring.
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions. **Children** must not play with the device. Cleaning and **user maintenance** may not be performed by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the mains cable.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Do not overfill the baking tin. The maximum fill volume is:
 - 400 g of dry ingredients and 220 ml of liquid for different types of bread
 - 500 g of fruit for marmalade or jam
 - 600 ml of liquid for yoghurt
 - 250 g of dry ingredients or 400 ml of liquid for other foods



CAUTION: hot surfaces! The device will become very hot during use. It is essential to make sure that heated parts are not touched while using and after using the device. Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device when it has cooled down completely. Use suitable oven gloves when handling the device.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.
- In the interest of your own safety, you should inspect the device for damage each time before you use it. Only use it if the device, mains cable and mains plug have no signs of damage!

- If the device, the mains cable or the mains plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- **CAUTION:** Note the cleaning instructions in the “Cleaning” chapter!



Danger of Injury

- **Risk of injury and suffocation!** Keep children and animals away from the device and packaging material.
- The device should only be used and stored out of the reach of children.
- Keep clothing such as scarves, shawls, ties and long hair away from the device.
- **Danger of burns!** The device will become hot during use. Make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Only touch the handles and buttons while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device when it has cooled down completely.
- **Danger of scalding from hot steam!** Keep your hands and head away from the ventilation slots. Hot steam emerges from the ventilation slots!
- **Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!** We recommend using potholders or oven gloves when you want to open the lid or remove food.
- Always switch off the device before the baking tin is removed from the device.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



Danger of Electric Shock

- The device should only be connected to a properly installed socket with safety contacts. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Never immerse the device, mains cable or mains plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power!
- Never touch the device, mains cable or mains plug with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable to disconnect the device from the mains power.

- Do not carry or pull the device by the mains cable. Keep the mains cable away from hot surfaces, do not pinch it in doors or pull it over sharp edges or corners.
- Use the device only in closed rooms.



Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in a very damp environment or in the vicinity of combustible material.
- Maintain a sufficient distance from heat sources such as hobs or ovens in order not to damage the device. Do not place any naked flames, e.g. burning candles, in the immediate vicinity of the device, mains cable or mains plug.
- **Danger of overheating!** Never cover the device with cloths or something similar.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- Make sure that the baking tin is not overfilled! Overflowing dough that touches the heating elements may catch fire!
- **Never put out the fire using water!** If parts of the device catch fire, disconnect the device from the mains power and smother the flames using a damp cloth or a fire blanket, for example.

Avoiding Damage to Material, Property and the Device

- Always set up the device with a clear space on all sides (at least 30 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- Only use the device if the lid is closed and the baking tin has been inserted into the device correctly.
- The device must not be moved during operation.
- Do not switch on the device without any contents to prevent overheating.
- Protect the device from heat, naked flames, direct sunlight, extreme temperatures, moisture and collisions.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These can damage the surface.
- Store the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C out of the reach of children and animals.

Notes on Hygiene

- The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the inside of the housing and all accessories thoroughly before using the device for the first time (see the "Before Initial Use" and "Cleaning and Storage" chapters).
- Clean the device after each use to prevent germ formation (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Items Supplied and Device Overview



- 1 Lid
- 2 Lid handle
- 3 Baking tin
- 4 Dough hook mount
- 5 Motor unit
- 6 Control panel
- 7 Dough hook

Accessories

Measuring cup

The measuring cup is suitable for measuring out flour and liquid ingredients. A full measuring cup is equivalent to 240 ml.

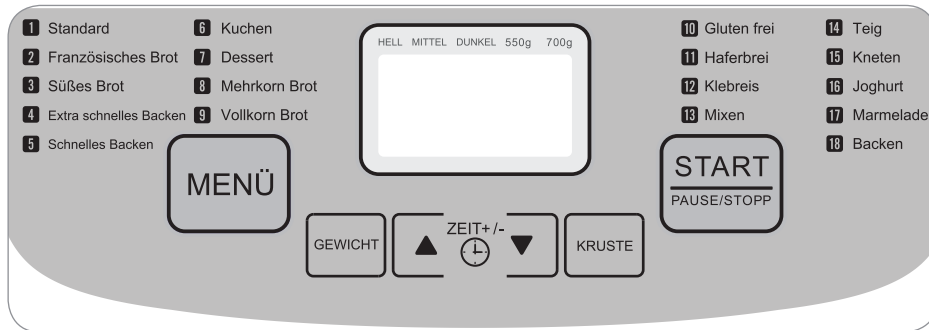
Measuring spoon

The measuring spoon is suitable for measuring out salt, oil, yeast and other ingredients in small quantities. The large side of the measuring spoon is equivalent to one tablespoon, the small side is equivalent to one teaspoon.

Dough hook remover

The dough hook remover is used to remove the dough hook from the baked bread.

Control Panel



Functions



MENÜ (Menu)

You select the programme you want by pressing repeatedly. The chosen programme number is shown on the display.



START-PAUSE/STOPP

Press once: start the chosen programme

Press once during operation: pause programme; press once more to resume the programme

Press for a long time until you hear a beep: stop programme



GEWICHT (Weight)

The weight of the bread (550 g or 700 g) is selected by pressing repeatedly. The chosen weight is shown on the display.



KRUSTE (Breadcrust)

Level of browning of the crust (Light, Medium or Dark) is selected by pressing repeatedly. The chosen level of browning is shown on the display.



ZEIT (Time)

The time which is preset in the programme can be extended or shortened by pressing the arrow buttons.

Keep them held down to run through the time quickly.



Display

Crust of the bread: Light – Medium – Dark (top left)

Weight of the bread: 550 g–700 g (top right)

Programme (bottom left)

Remaining time (bottom right)

Programme List

You can choose from 18 programmes:

Programme 1: Standard

For standard bread doughs, such as wheat breads and mixed-type breads made from wheat and rye flour.

Programme 2: Französisches Brot (French Bread)

For light breads made from fine flour. The bread is normally airy and has a crispy crust, like traditional French white bread.

Programme 3: Süßes Brot (Sweet Bread)

For sweet breads containing special ingredients such as extra sugar, raisins, chocolate, coconut flakes, etc. A longer rise time makes the dough particularly light and airy.

Programme 4: Extra schnelles Backen (Extra Fast Baking)

In this programme, the times for kneading, proving and baking are reduced to 1 hour. The end result is a very coarse, solid bread.

Note: The bread becomes much harder than on other programmes.

Programme 5: Schnelles backen (Fast Baking)

In this programme, the times for kneading, proving and baking are reduced to 2 hours. The end result is a coarse, solid bread.

Programme 6: Kuchen (Cake)

For normal sponge cakes made with baking powder or soda. The ingredients are mixed together, proved and baked.

Programme 7: Dessert

For desserts that need to be baked. The ingredients are mixed together, proved and baked.

Programme 8: Mehrkorn Brot (Multigrain Bread)

For multigrain bread made from different flours and grains.

Programme 9: Vollkorn Brot (Wholemeal Bread)

For breads with heavy wholemeal flours that take a long time to knead and prove. These breads are usually more compact and heavier.

Programme 10: Glutenfreies Brot (Gluten-Free Bread)

For breads made from gluten-free flour that take longer to absorb liquids and have different rising characteristics.

Gluten is contained in many types of grain (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt etc.). Note the instructions on the packaging! If you are following a strict gluten-free diet, you must ensure that the yeast used also contains no gluten. The baking tin must also always be cleaned thoroughly to make sure that no residues of other types of flour come into contact with the gluten-free flour. Gluten-free bread has a thicker consistency and a lighter colour than conventional bread and also does not last as long.

Consult a doctor if you have a gluten intolerance and are going to bake gluten-free bread yourself.

Programme 11: Haferbrei (Porridge)

For porridge, oatmeal and similar. The ingredients are mixed together and brought to the boil.

Programme 12: Klebreis (Sticky Rice)

For rice which is intended to be particularly sticky. The ingredients are heated with constant stirring so that the rice cannot set.

Programme 13: Mixen (Mixing)

With this programme, different ingredients can slowly be mixed together.

Programme 14: Teig (Dough)

This programme can be used to prepare yeast doughs for pizzas or cakes. The dough is kneaded and allowed to prove. However, the dough is **not** baked!

The raw dough can then be processed further in a traditional way in an oven to make a pizza or cake!

Programme 15: Kneten (Kneading)

This programme can be used to process doughs which are not intended to rise. The programme mixes together the ingredients and kneads the dough; it is **not** baked. Suitable for pasta dough but also for cookie or waffle mixtures.

Programme 16: Joghurt (Yoghurt)

For making yoghurt from milk and natural yoghurt (lactic acid bacteria). The ingredients are always mixed together again over a long period of time with a small amount of heat.

Programme 17: Marmelade (Marmalade)

This programme can be used to process fresh fruit to make marmalades, jams or sauces.

Programme 18: Backen (Baking)

This programme can be used to extend the baking time for breads which are not yet fully baked or for ready-made doughs which have not yet been baked (**Note:** In contrast to the **Schnell backen (Fast Baking)** programme, here the dough is not kneaded or allowed to prove, but just baked!) The programme can be used several times in succession.

Before Initial Use

**CAUTION!**

- **Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
 - **Danger of burns!** The device gets very hot during operation and shortly afterwards!
 - When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 30 cm to the sides and above).
1. Unpack the device and check the items supplied for completeness (see the "Items Supplied and Device Overview" chapter) and possible transport damage. If you find any damage, do not use the device (!), but contact the customer service department immediately.
 2. Remove any protective films and stickers that may be present from the device.
 3. Clean the device and accessories as they may have possible production residues on them. Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter to do this.
 4. You should use the device for the first time without any food in it, as it may produce a small amount of smoke or odours due to coating residues. To do this, pour around 200 ml of water into the baking tin, close the lid and operate the device on

Programme 1 for around 10 minutes (see the “How Do I Operate the Bread Maker?” chapter). During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows!

What Do I Need to Note When Baking Bread?



CAUTION!

- Do not overfill the baking tin. The **maximum fill volume** is:
 - 400 g of dry ingredients and 220 ml of liquid for different types of bread
 - 500 g of fruit for marmalade or jam
 - 600 ml of liquid for yoghurt
 - 250 g of dry ingredients or 400 ml of liquid for other foods

The quality of the bread depends on many different factors: Always make sure that the ingredients used are fresh and are at room temperature. Note the following information:

Ingredients

• Flour

Flour is the main component of bread. Flour forms gluten when liquid is added to it. Gluten is in turn responsible for the rise and the strength of the dough. The baking capability is therefore heavily dependent on the gluten formation. Before baking, you should therefore check in the manufacturer's information on the flour packaging whether the flour is suitable for baking bread (flour type). As flour is the main component of bread, in bread recipes the amount of flour is usually used as the basis for calculating the rest of the ingredients. Make sure you always weigh out the amount of flour specified in the recipe correctly.

• Yeast

Yeast allows the dough to rise and makes the bread more airy and easier to digest. For baking in the bread maker, we recommend using dry yeast as dry yeast lasts longer and is easier to process than fresh yeast.

• Salt

Salt enriches the flavour and also aids the fermentation process.

• Butter/oil

Butter or oil enrich the flavour and also give the bread a softer consistency. The butter or oil should be at room temperature.

• Sugar

Sugar is used to “feed” the yeast and is very important to the fermentation process. Both refined and brown sugar or honey is suitable for this. Sugar increases the nutritional value of the bread and makes it last longer.

• Eggs

Eggs can make a bread more nutritious and bigger. They should be raw, whisked and always without the shell.

Note: Never use eggs if the timer function is to be used as eggs can quickly go off if they are not kept cool.

- **Baking powder**

Baking powder is used for “quick” bread doughs and sponge cakes. The dough does not require any time to rise, as is the case with yeast, and the doughs contain more air.

- **Soda**

Soda has the same function as baking powder in doughs. Soda and baking powder are also frequently used together.

- **Water**

We recommend that you use normal tap water. Make sure that the water is not too hot or too cold, but is at room temperature. If the water is too cold, the yeast will not start the fermentation process. If the water is too hot, the yeast ferments too quickly (only recommended if the “Schnell backen (Fast Baking)” programme is used).

- **Milk**

Milk or dairy products enrich the flavour, increase the nutritional value of the bread and ensure that the bread has a delightful brown crust. The amount of milk added should be deducted from the amount of water specified in the recipe.

Note: Never use milk or dairy products if the timer function is to be used as dairy products can quickly go off if they are not kept cool.

- **Ready-made bread mixtures with yeast**

In the case of ready-made bread mixtures which contain yeast, only water needs to be added to the mixture, select Programme 1 (“Standard”) and specify a bread size according to the quantity of the bread baking mixture. The fraction of yeast in such ready-made bread baking mixtures frequently varies, therefore the baking result may differ.

- **Ready-made bread mixtures without yeast**

First pour the yeast into the baking tin, then the bread mixture and finally the water. Select a programme which reflects the type of flour in the bread mixture.

Making Dough

- Make sure that all ingredients are at room temperature (exception: with the “Schnelles Backen (Fast Baking)” and “Extra schnelles Backen (Extra Fast Baking)” programmes, the water which is added may be slightly hotter).
- Use dry yeast as it is less complicated and “more reliable”.
- Note that rye flour does not have the same baking characteristics as wheat flour. A dough made from rye flour will not rise very well without sufficient raising agent. To achieve good baking results, a mixture of at least 30% wheat flour and no more than 70% rye flour should be used to make rye breads.

Measuring Out Ingredients

- When baking bread, it is vital for the amounts specified in the recipes to be adhered to and measured out correctly. Use the measuring cup and measuring spoon supplied to measure out the ingredients. With the measuring spoon, always measure out “level” and not “heaped” measuring spoons. Use scales to measure out butter, flour etc.

Order of Ingredients

The order in which the ingredients are added to the baking tin is important for the fermentation process to ensure that the bread can rise:

1. First pour water or milk into the baking tin.
2. Then add the flour.
3. Press a small recess into the flour in one corner, add the salt and then cover the recess with flour again.
4. Press another recess into the flour on the opposite corner, add the yeast and cover up again.

Note: Salt and yeast should not be mixed together right at the start. If the salt mixes with the yeast too early, this may have a negative effect on the fermentation properties of the bread.

5. Add flakes of butter or oil.
6. Finally add a dash of sugar.

How Do I Operate the Bread Maker?



CAUTION!

- Make sure that no food gets onto the heating elements inside the bread maker. This may lead to a device fire!
- Before inserting the baking tin, check whether there are any food residues on the outside of the baking tin which could touch the heating elements.
- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- **Danger of scalding!** Hot air emerges from the ventilation slots during and shortly after the baking process. Be careful when handling the device.
- **Danger of burns!** The baking tin will become hot during baking! Use kitchen gloves to remove the baking tin.

Use

1. Place the device on a dry, stable, heat-resistant, flat surface a sufficient distance away from flammable objects.
2. To remove the baking tin from the device, twist it slightly anticlockwise and pull it out.
3. Insert the dough hook into the baking tin by placing it onto the dough hook mount in the baking tin.



We recommend that the dough hook mount is greased with baking margarine or butter beforehand so that no dough can settle between the mount and the dough hook and the dough hook can be removed more easily afterwards.

4. Pour the ingredients into the baking tin. Pay attention to the order of the ingredients (see the “What Do I Need to Note When Baking Bread?” chapter, “Order of Ingredients” section).
5. Insert the baking tin into the device and turn it clockwise to secure it.
6. Close the lid.

7. The mains plug should be connected to a plug socket that has been properly installed. It should also be readily accessible after connection. As soon as the device has been connected to a plug socket, a beep is heard and the display is activated.
8. Select a baking programme (see the next “Programme Start” section).

Programme Start

1. Use the **MENÜ** (menu) button to select a baking programme (see the “Programme List” chapter) by pressing the button repeatedly. The display shows which programme (1 – 18) has been selected.
2. Press the **GEWICHT** (weight) button to select a loaf size (550 g or 700 g). An arrow at the top right of the display indicates which loaf size has been selected. Note: Be aware that it is not possible to select the loaf size on Programmes 4, 6, 7 and 11 – 18.
3. Press the **KRUSTE** (breadcrust) button to select the level of browning of the crust (Light, Medium, Dark). An arrow at the top left of the display indicates what level of browning has been selected. **Note:** Be aware that it is not possible to select the level of browning on Programmes 4 and 11 – 18.
4. To start the programme, press the **START-PAUSE/STOPP** button. The time remaining until the programme ends is shown on the display.



All other buttons are disabled during the baking programme. To pause the baking process, for example in order to add further ingredients, briefly press the **START-PAUSE/STOPP** button once.

Press the **START-PAUSE/STOPP** button again to resume the baking process. Make sure that this interruption does not last too long so that the heat which the bread dough requires is not lost.

Programme End

- When the programme ends, the time shown on the display is 0:00 and a beep sounds several times in succession to indicate the end of the programme.

1. After the end of the programme, press the **START-PAUSE/STOPP** button for around 3 seconds.



If the **START-PAUSE/STOPP** button is not pressed after the end of the programme, the device automatically switches to **keep-warm mode** (only with Programmes 1–10). The device switches off automatically after an hour. If this is to be ended prematurely, press the **START-PAUSE/STOPP** button for around 3 seconds.

2. Remove the mains plug from the plug socket.
3. Open the lid.
4. Remove the baking tin by turning it anticlockwise slightly and pulling it up and out. **NOTE: The baking tin is hot! Use kitchen gloves!**
5. Allow the bread to rest in the baking tin for approx. 15 minutes, then remove it from the baking tin and place it on a rack to cool.
6. If the dough hook is still in the bread, remove it with the aid of the dough hook remover once the bread has completely cooled down.
7. Allow the device to cool down before it is used again, cleaned or stored away.

Note: If the device is to be used again, it must have cooled down completely. If the error message **H:HH** appears on the display after the device is switched on, the de-

vice is still too hot. In this case, remove the baking tin containing the foodstuffs from the device, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to continue to cool.

Delayed Baking

The device can be preprogrammed up to 15 hours in advance.



For delayed baking, do not use any fresh ingredients such as milk, fruit, onions, eggs or similar products as they can quickly go off if they are not kept cool.

1. Select the programme you want, the size and crust of the bread in the manner described in the “Programme Start” section.
2. Press the **time arrow buttons** on the control panel to select in increments of 10 minutes the time at which the device should automatically end the baking programme. When you do this, be aware that the baking time must also be included in the calculation.

Example: It is 20:30 and the bread should be ready at 7:00 the next morning, so in 10 hours and 30 minutes. Whichever programme has been chosen, the time must therefore be set to 10 hours and 30 minutes. The baking programme then automatically starts so that it will have ended at 7:00.

3. To start the device, press the **START-PAUSE/STOPP** button. The time remaining until the programme ends is shown on the display.
4. After the programme has ended, follow the instructions in the “Programme End” section.


Suggested Recipes






- In these quoted recipes, one tablespoon (tbsp.) is equivalent to one large heaped measuring spoon.
- In these quoted recipes, one teaspoon (tsp.) is equivalent to one small heaped measuring spoon.
- Note the instructions provided in the “Programme List”, “What Do I Need to Note When Baking Bread?” and “How Do I Operate the Bread Maker?” chapters.

It is essential to pay attention to the order of the ingredients (see the “What Do I Need to Note When Baking Bread?” chapter, “Order of Ingredients” section).

White bread (550 g)	White bread (700 g)
<ul style="list-style-type: none"> • 180 ml of water • 320 g of household flour (light wheat flour) • ½ tsp. of salt • 1 tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • 1 tbsp. of sugar 	<ul style="list-style-type: none"> • 220 ml of water • 400 g of household flour (light wheat flour) • ½–1 tsp. of salt • 1½ tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 1–2 tbsp. of sugar

<p>French bread (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml of water • 320 g of household flour (light wheat flour) • 1 tsp. of salt • 1 tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • ½–1 tbsp. of sugar 	<p>French bread (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml of water • 400 g of household flour (light wheat flour) • 1½ tsp. of salt • 1½ tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 1–1½ tbsp. of sugar
<p>Sweet bread (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 160 ml of water • 320 g of household flour (light wheat flour) • 1 pinch of salt • 1 tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • 4 tbsp. of sugar 	<p>Sweet bread (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml of water • 400 g of household flour (light wheat flour) • 1 pinch of salt • 1½ tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 5 tbsp. of sugar
<p>Extra fast bread</p> <ul style="list-style-type: none"> • 230 ml of water • 400 g of household flour (light wheat flour) • ½ tsp. of salt • 3 tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 3 tbsp. of sugar 	<p> Extra fast bread can also be baked using other types of flour. Depending on the type of flour, the amounts of the further ingredients may need to be adjusted.</p>
<p>Fast bread (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml of water • 320 g of household flour (light wheat flour) • ½ tsp. of salt • 2 tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • 1 tbsp. of sugar 	<p>Fast bread (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml of water • 400 g of household flour (light wheat flour) • ½–1 tsp. of salt • 2½ tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 1–2 tbsp. of sugar
<p>Cake</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 ml of water • 220 g of household flour (light wheat flour) • 3 eggs • A pinch of salt • 1 tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • ½ tbsp. of sugar 	<p>Dessert (rice pudding with raisins)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 240 ml of milk • 270 g of rice (cooked) • 2 eggs • 125 g of sugar • 100 g of raisins

<p>Multigrain bread (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml of water • 240 g of household flour (light wheat flour, spelt flour or wholemeal flour) • 80 g of grains (as you wish) • ½ tsp. of salt • 1 tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • 1 tbsp. of sugar 	<p>Multigrain bread (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml of water • 300 g of household flour (light wheat flour, spelt flour or wholemeal flour) • 100 g of grains (as you wish) • ½–1 tsp. of salt • 1½ tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 1–2 tbsp. of sugar
<p>Wholemeal bread (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml of water • 320 g of household flour (wholemeal flour) • ½ tsp. of salt • 1 tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • 1 tbsp. of sugar 	<p>Wholemeal bread (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml of water • 400 g of household flour (wholemeal flour) • ½–1 tsp. of salt • 1½ tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 1–2 tbsp. of sugar
<p>Gluten-free bread (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml of water • 160 g of gluten-free flour • 160 g of corn flour • ½ tsp. of salt • 1 - 1½ tsp. of dry yeast • 1½ tbsp. of oil or butter • 1 tbsp. of sugar 	<p>Gluten-free bread (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml of water • 200 g of gluten-free flour • 200 g of corn flour • ½–1 tsp. of salt • 1½–2 tsp. of dry yeast • 2 tbsp. of oil or butter • 1–2 tbsp. of sugar
<p>Porridge</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 ml of water • 60 g of oatflakes <p> This programme can also be used to process other ingredients such as wheat bran, seeds, beans etc. to make porridge.</p>	<p>Sticky rice</p> <ul style="list-style-type: none"> • 275 ml of water • 250 g of sticky rice
<p>Yoghurt</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 ml of milk • 60 ml of lactic acid bacteria (probiotic cultures – available from pharmacies) <p> Instead of lactic acid bacteria, you may alternatively also use around 60 g of natural yoghurt as it already contains these bacteria.</p>	<p>Marmalade</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g of orange pulp • 250 g of sugar • 3 tbsp. of freshly squeezed lemon juice • 1 tbsp. of concentrated lemon juice <p> Lots of other fruits are also suitable for making marmalade or jams, e.g. cherries, berries, apricots.</p>

Cleaning and Storage



CAUTION!

- **Danger of burns from hot device parts!** Allow the device and all accessories to cool down before any cleaning.
 - **Danger of electric shock!** Remove the mains plug from the plug socket before cleaning the device. Never immerse the device, the mains cable or the mains plug in water.
 - Do not pour any water into the motor unit! The heating elements must not come into contact with water or other liquids.
 - Do not pour any cleaning agents directly onto or into the motor unit.
 - The accessories are **not** dishwasher-safe!
 - Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface.
-
- Remove the baking tin and the dough hook from the device (see the “Programme End” section).



If the dough hook cannot be removed from the baking tin, pour warm water into the baking tin and allow it to soak for a few minutes.

- Clean the motor unit with a damp cloth.
- Clean all accessories with warm water and mild detergent.
- Make sure that all parts are dry before the device is reassembled and stored away.
- Store the device and all accessory parts in a dry, clean place that is not accessible to children and animals.

Troubleshooting

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself.



Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause / solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains plug inserted in the plug socket correctly? • Is the plug socket defective? Try another plug socket. • Check the fuse of the mains connection. • Has the baking tin been inserted correctly? • Is the lid closed correctly? • Has the START-PAUSE/STOPP button been pressed? • The device has overheated. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket. Remove the baking tin containing the ingredients from the device and then allow the device to cool down COMPLETELY before it is used again.

Problem	Possible cause / solution
The error message H:HH appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The device is still too hot. In this case, remove the baking tin containing the foodstuffs from the device, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to continue to cool.
The bread does not rise.	<ul style="list-style-type: none"> • Has fresh yeast been used? Dry yeast is easier to handle and does not have to be mixed in first. • Has a sufficient amount of yeast been used? Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • Is the yeast too old? Check the best-before date. • Were the ingredients added to the baking tin in the correct order? The yeast should not come into contact with the salt too early. • Has too much salt and too little sugar been used? Check the figures in the recipe and weigh / measure out the ingredients precisely. • Which flour was used? Is the flour suitable for baking bread? Check the details on the pack and use a different flour if necessary. • Is the quality of the flour used still acceptable? The characteristics of the flour can deteriorate due to incorrect storage (moisture, temperature, stored for too long).
The bread has large air pockets.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • Too much water was used or the water was too hot. Some types of flour absorb more water than others. Next time add around 10 – 20 ml less liquid.
The bread has collapsed in on itself after it has risen.	<ul style="list-style-type: none"> • The type of flour does not have good baking properties. Use another type of flour. • Too much liquid was used. Next time add around 10 – 20 ml less liquid. • Too little salt was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • Too much yeast was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • Was the lid open during baking? Do not leave the lid open during baking. • The air humidity is too high or it is too warm. Make sure that the room is well ventilated.

Problem	Possible cause / solution
The bread has risen too much.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast / water was used. Check the amounts stated in the recipe and measure out precisely. • Check whether ingredients containing a lot of water were used. Next time add less water if ingredients containing a lot of liquid are being used. • Is the water too warm? The water used should be at room temperature. • Not enough flour was used. Check the amount stated in the recipe and measure out the flour using accurate scales. • Too little salt was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely.
The bread is too light and sticky.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • Is the yeast too old? Check the best-before date. • The bread was not baked for long enough. Increase the baking time. • Was the baking process interrupted (power outage, accidental pressing of the START-PAUSE/STOPP button)? If the baking process is interrupted for too long, the end result is generally unsatisfactory and cannot be corrected.
The bread is too dry and too solid.	<ul style="list-style-type: none"> • Too little liquid was used. Next time add around 10 – 20 ml more liquid. • Too much yeast was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • Is the yeast too old? Check the best-before date.
The bread is too dark.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much sugar was used. Check the amount stated in the recipe and measure it out precisely. • The wrong level of browning was selected. Next time select a lighter level of browning using the KRUSTE (breadcrust) button.
The bread is not yet fully baked and is moist inside.	<ul style="list-style-type: none"> • Too many additional ingredients (nuts, dried fruits, honey etc.) were used. Check the amounts stated in the recipe and measure out precisely.
The sides and the bottom of the bread are covered with too much flour.	<ul style="list-style-type: none"> • Either too much flour or too little liquid was used. Check the amounts stated in the recipe and measure out precisely.

Problem	Possible cause / solution
The ingredients are not mixed together properly.	<ul style="list-style-type: none"> The dough hook is not inserted correctly. The dough hook needs to be inserted before ingredients are added to the baking tin. Was the baking process interrupted (power outage, accidental pressing of the START-PAUSE/STOPP button)? If the baking process is interrupted for too long, the end result is generally unsatisfactory and cannot be corrected.
The dough does not rise.	<ul style="list-style-type: none"> Was Programme 15: Kneading selected? The dough is only kneaded here. No heat is added for proving.
The bread has collapsed in on itself and the bottom is too moist.	<ul style="list-style-type: none"> The bread was left in the bread maker for too long after the end of the baking programme. When the baking programme comes to an end, the bread should be removed from the bread maker as soon as possible.
The crust is too soft.	<ul style="list-style-type: none"> The bread was left in the bread maker for too long after the end of the baking programme. The steam has softened the crust.
The dough hook “rattles”.	<ul style="list-style-type: none"> Is the dough hook inserted correctly? Make sure that the dough hook is fitted securely in the baking tin.
The dough hook is stuck in the bread after the bread has been removed from the baking tin.	<ul style="list-style-type: none"> The bread is very compact. Allow the bread to cool down completely and then remove the dough hook using the dough hook remover. Tip: Some types of flour absorb more water than others. Next time use a little more liquid to break up the dough.
How do I get a crispier crust?	<ul style="list-style-type: none"> Select Programme 2: French Bread or the Dark option when you select the crust.
The bread cannot be sliced.	<ul style="list-style-type: none"> The bread is still too warm. Always allow the bread to cool before slicing it.
There is a burning smell and smoke emerges from the ventilation slots of the device.	<ul style="list-style-type: none"> Was there food on the baking tin that has got onto the heating elements? Check the baking tin for any food residues that could come into contact with the heating elements before inserting it. Does the dough flow over the side of the baking tin onto the heating elements? Interrupt the baking process and remove the dough that has overflowed as soon as the device has cooled down. During the kneading process, flour or another ingredient has fallen out of the baking tin onto the heating elements. Interrupt the baking process and clean the heating elements as soon as the device has cooled down.

Technical Data

Model:	BM8601
Article number:	01071
Voltage supply:	220–240 V ~ 50 Hz
Power:	500 W
Protection class:	I



Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Germany
Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the device in an environmentally friendly manner at a recycling centre for used electrical and electronic devices. More information is available from your local authorities.

Contenu

Utilisation conforme _____	43
Consignes de sécurité _____	44
Composition et vue générale de l'appareil _____	47
Panneau de commande _____	48
Fonctions _____	48
Liste des programmes _____	49
Avant la première utilisation _____	51
À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? _____	51
Comment se servir de la machine à pain ? _____	54
Propositions de recettes _____	56
Nettoyage et rangement _____	59
Dépannage _____	60
Caractéristiques techniques _____	63
Mise au rebut _____	63

Explication des symboles utilisés



Consignes de sécurité : lisez et observez-les attentivement afin de prévenir tout dommage corporel ou matériel.



Attention ! Surface chaude !



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.



Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **machine à pain**.

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

- Cet appareil sert à faire cuire du pain et des gâteaux, à préparer différentes pâtes, à fabriquer du yaourt et de la confiture ainsi qu'à malaxer et battre.
- L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- L'appareil doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant. **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- Ne remplissez pas trop la cuve. La contenance maximale est de :
 - 400 g d'ingrédients secs et 220 ml de liquide pour différentes sortes de pain
 - 500 g de fruits pour la confiture
 - 600 ml de liquide pour le yaourt
 - 250 g d'ingrédients secs ou 400 ml de liquide pour toutes les autres préparations



ATTENTION : surfaces chaudes ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prenez absolument soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Transportez et rangez l'appareil uniquement lorsqu'il a intégralement refroidi. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour manipuler l'appareil.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté et nettoyé.

- Pour votre propre sécurité, contrôlez l'appareil avant chaque utilisation et assurez-vous qu'il ne présente aucun dommage. Utilisez-le uniquement lorsque l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage !
- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- **ATTENTION** : respectez les consignes de nettoyage mentionnées au paragraphe « Nettoyage » !



Risque de blessure

- **Risque de suffocation et de blessures !** Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux.
- L'appareil doit être utilisé et rangé uniquement hors de portée des enfants.
- Tenez les vêtements tels que les foulards, écharpes, cravates ainsi que les cheveux longs éloignés de l'appareil.
- **Risque de brûlure !** À l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons peuvent être saisis. Transportez et rangez l'appareil uniquement lorsqu'il a intégralement refroidi.
- **Risque de brûlures dues à la vapeur chaude !** Tenez la tête et les mains éloignées des fentes d'aération. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- **Risque de brûlure par la chaleur ou par le dégagement de vapeurs très chaudes ou d'eau de condensation !** Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous ouvrez le couvercle ou retirez les aliments de l'appareil.
- Arrêtez toujours l'appareil avant d'en extraire la cuve.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.



Risque d'électrocution

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.

- Si l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne portez et ne tirez pas l'appareil par son cordon ! Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes, ne le pincez pas dans les portes et ne le tirez pas sur des coins ou des arêtes vives.
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.



Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matières inflammables.
- Afin d'éviter toute détérioration de l'appareil, veillez à le placer à une distance suffisante de toute source de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez aucune flamme ouverte, comme par ex. des bougies allumées, à proximité directe de l'appareil, du cordon d'alimentation et de la fiche.
- **Risque de surchauffe !** Ne recouvrez jamais l'appareil avec des torchons ou autres.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- Assurez-vous que la cuve ne soit pas trop remplie. La pâte qui déborde et entre en contact avec les résistances peut s'enflammer !
- **N'éteignez jamais un feu avec de l'eau !** Si des parties de l'appareil prennent feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffez les flammes par exemple à l'aide d'un chiffon humide ou d'une couverture ignifuge.

Évitez les détériorations de l'appareil et du matériel

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 30 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis à la livraison par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- Utilisez l'appareil uniquement à couvercle fermé et une fois la cuve correctement en place dans l'appareil.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Afin d'éviter toute surchauffe, n'enclenchez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; maintenez-le loin de toute flamme, ne l'exposez pas au rayonnement direct du soleil, à des températures extrêmes ou à l'humidité.

- Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ces derniers risqueraient d'en endommager la surface.
- Rangez l'appareil au sec à température ambiante comprise entre 0 et 40 °C hors de portée des enfants et des animaux.

Consignes en matière d'hygiène

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez intégralement l'intérieur de l'appareil et tous ses accessoires avant la première utilisation (voir paragraphes « Avant la première utilisation » et « Nettoyage et rangement »).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Composition et vue générale de l'appareil



- 1 Couvercle
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Cuve
- 4 Réception du crochet de pétrissage
- 5 Corps de l'appareil avec l'unité de moteur
- 6 Panneau de commande
- 7 Crochet de pétrissage

Accessoires

Verre mesureur

Le verre mesureur sert à quantifier la farine et les ingrédients liquides. Un verre mesureur correspond à 240 ml.

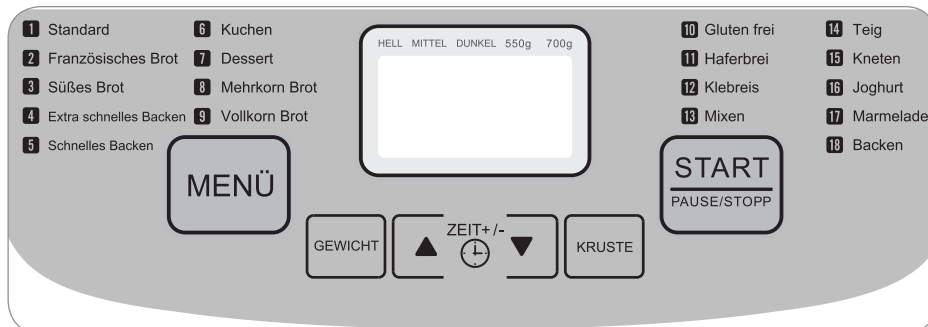
Cuillère de dosage

La cuillère de dosage sert à quantifier le sel, l'huile, la levure et les autres ingrédients requis en faibles quantités. Le grand côté de la cuillère de dosage correspond à l'équivalent d'une cuillère à soupe, le petit côté à l'équivalent d'une cuillère à café.

Extracteur du crochet de pétrissage

L'extracteur du crochet de pétrissage sert à retirer le crochet du pain une fois celui-ci cuit.

Panneau de commande



Fonctions



MENÜ (menu)

La sélection du programme désiré s'effectue par pressions successives. Le numéro du programme choisi s'affiche à l'écran.



START-PAUSE/STOPP (démarrage-pause/arrêt)

1 x pression : lancement du programme sélectionné

1 x pression en cours de fonctionnement : mise en pause du programme ; 1 x pression supplémentaire pour poursuivre le programme

Pression longue jusqu'au signal sonore : arrêt du programme



GEWICHT (poids)

Le choix du poids du pain (550 g ou 700 g) s'effectue par pressions successives. Le poids choisi s'affiche à l'écran.



KRUSTE (croûte de pain)

Le choix du degré de cuisson de la croûte (pâle, moyen ou foncé) s'effectue par pressions successives. Le degré de cuisson choisi s'affiche à l'écran.



ZEIT (durée)

La durée programmée par défaut peut être raccourcie ou rallongée en se servant des touches fléchées.

Maintenez les touches appuyées longtemps pour un réglage rapide.



Affichage

Croûte du pain : Hell (pâle) – Mittel (moyen) – Dunkel (foncé)
(en haut à gauche)

Poids du pain : 550 g–700 g (en haut à droite)

Programme (en bas à gauche)

Temps restant (en bas à droite)

Liste des programmes

Vous avez le choix parmi 18 programmes :

Programme 1 : Standard (standard)

Pour la confection de pâtes à pain standard, par ex. au froment ou à base de farine de blé et de seigle.

Programme 2 : Französisches Brot (pain français)

Pour la confection de pains légers à base de farine fine. On obtient normalement un pain aéré avec une croûte craquante à la façon d'un pain blanc traditionnel français.

Programme 3 : Süßes Brot (pain sucré)

Pour la confection de pains sucrés avec des ingrédients spécifiques, comme du sucre, des raisins secs, du chocolat, de la noix de coco râpée, etc. On obtient une pâte particulièrement légère et aérée après une levée un peu plus longue.

Programme 4 : Extra schnellen Backen (cuisson ultra-rapide)

La durée du pétrissage, de la levée et de la cuisson est réduite pour ce programme à 1 heure. Le résultat final est un pain dense très grossier.

Remarque : le pain obtenu est nettement plus dur qu'avec les autres programmes.

Programme 5 : Schnelles Backen (cuisson rapide)

La durée du pétrissage, de la levée et de la cuisson est réduite pour ce programme à 2 heures. Le résultat final est un pain dense grossier.

Programme 6 : Kuchen (gâteau)

Pour la confection de gâteaux ordinaires façon cake levant à la levure chimique ou au bicarbonate de soude. Les ingrédients sont mélangés, la pâte à gâteau levée puis cuite.

Programme 7 : Dessert (dessert)

Pour la confection de desserts nécessitant une cuisson. Les ingrédients sont mélangés, la pâte levée puis cuite.

Programme 8 : Mehrkornbrot (pain multicéréales)

Pour la confection de pain multicéréales à base de différents types de farines et de graines.

Programme 9 : Vollkornbrot (pain complet)

Pour la confection de pains à base de types de farines complètes nécessitant un temps de pétrissage et de levage plus long. Ces pains sont généralement plus compacts et plus lourds.

Programme 10 : Glutenfreies Brot (pain sans gluten)

Pour la confection de pains à base de farines sans gluten nécessitant plus de temps pour absorber les liquides et dont la levée est différente.

On trouve le gluten dans de nombreuses sortes de céréales (le blé, l'orge, le seigle, l'avoine, le kamut, l'épeautre, etc.). Veuillez observer les instructions sur l'emballage. En cas de régime strict sans gluten, il faut veiller à ce que la levure utilisée ne soit pas non plus à base de gluten. Il faut également veiller à un nettoyage soigneux de la cuve afin qu'aucun résidu d'autres types de farines ne vienne se mélanger à la farine sans gluten. Le pain sans gluten a une consistance plus dense et une couleur plus pâle que le pain traditionnel ; il ne se conserve pas aussi longtemps.

En cas d'intolérance au gluten, informez un médecin si vous souhaitez préparer vous-même votre pain sans gluten.

Programme 11 : Haferbrei (porridge)

Pour la préparation du porridge et autres mets similaires. Les ingrédients sont mélangés et bouillis.

Programme 12 : Klebereis (riz gluant)

Pour la préparation d'un riz particulièrement collant. Les ingrédients sont cuits et remués en permanence de sorte que le riz ne puisse pas accrocher.

Programme 13 : Mixen (malaxage)

Ce programme permet de malaxer lentement différents ingrédients.

Programme 14 : Teig (pâte)

Ce programme permet de préparer des pâtes levées pour pizzas ou gâteaux. La pâte est pétrie et levée, mais elle n'est toutefois **pas** cuite !

On peut ensuite cuire ce pâton cru de façon traditionnelle au four pour en faire une pizza ou un gâteau.

Programme 15 : Kneten (pétrissage)

Ce programme permet de confectionner des pâtes qui n'ont pas besoin de lever. Le programme mélange les ingrédients et pétrit la pâte ; il ne la cuit **pas**. Il est approprié pour la confection de pâtes alimentaires tout comme de pâtes à biscuits ou de pâtes à gaufres.

Programme 16 : Joghurt (yaourt)

Pour la confection de yaourts à base de lait et de yaourt nature (bactéries lactiques). Les ingrédients sont remués à intervalles réguliers et à faible chaleur sur une durée prolongée.

Programme 17 : Marmelade (confiture)

Ce programme permet de confectionner des confitures ou des coulis à base de fruits frais.

Programme 18 : Backen (cuisson)

Ce programme permet de prolonger le temps de cuisson pour les pains pas encore tout à fait cuits ou les pâtons confectionnés qui n'ont pas encore été cuits (**remarque** : contrairement au programme **Schnell backen** (cuisson rapide), la pâte n'est pas pétrie ni levée mais juste cuite !) Ce programme peut être utilisé plusieurs fois d'affilée.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- **Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
 - **Risque de brûlure !** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste encore immédiatement après.
 - Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 30 cm sur les côtés et sur le haut).
1. Déballez l'appareil et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et ne présente pas de dommages éventuellement dus au transport. En cas de dommages, n'utilisez pas l'appareil (!), mais adressez-vous sans délai au service après-vente.
 2. Retirez de l'appareil les films protecteurs et les adhésifs éventuellement présents.
 3. Nettoyez l'appareil et les accessoires car ils pourraient être contaminés par des résidus de production. Suivez à cet effet les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».
 4. La première mise en service doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Remplissez à cet effet la cuve d'env. 200 ml d'eau, fermez le couvercle et faites tourner l'appareil sur le programme 1 pendant env. 10 minutes (voir paragraphe « Comment se servir de la machine à pain ? »). Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce, par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte.

À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ?



ATTENTION !

- Ne remplissez pas trop la cuve. La **contenance maximale** est de :
 - 400 g d'ingrédients secs et 220 ml de liquide pour différentes sortes de pain
 - 500 g de fruits pour la confiture
 - 600 ml de liquide pour le yaourt
 - 250 g d'ingrédients secs ou 400 ml de liquide pour toutes les autres préparations

La qualité du pain dépend de nombreux facteurs très différents : vous devez toujours veiller à utiliser des ingrédients frais à température ambiante. Prenez note des remarques suivantes :

Ingrédients

• Farine

La farine est le composant principal du pain. L'adduction de liquide à la farine forme le gluten. C'est lui qui permet à la pâte de lever et lui donne sa consistance. La panification est donc fortement tributaire de la formation de gluten. C'est la raison pour laquelle il faut toujours vérifier sur l'emballage de la farine les instructions données

par le fabricant pour savoir si la farine est appropriée à la cuisson du pain (type de farine). Étant donné que la farine est le composant principal du pain, la quantité de farine indiquée dans les recettes sert de base pour le calcul des autres ingrédients. Veuillez toujours à peser correctement la quantité de farine indiquée dans la recette.

- **Levure**

La levure permet à la pâte de monter et rend le pain aéré et plus digeste. Pour la cuisson du pain dans la machine à pain, nous recommandons l'emploi de levure sèche qui est de longue conservation et se travaille plus facilement que la levure fraîche.

- **Sel**

Le sel relève le goût et aide par ailleurs à la fermentation.

- **Beurre / huile**

Le beurre ou l'huile enrichissent le goût et donnent également une consistance plus souple au pain. Le beurre ou l'huile doivent être à température ambiante.

- **Sucre**

Le sucre, qui sert à donner de l'appétence à la levure, est très important pour le processus de fermentation. On peut utiliser aussi bien du sucre raffiné que du sucre brun ou du miel. Le sucre améliore les propriétés nutritives du pain et prolonge sa conservation.

- **Œufs**

Les œufs rendent le pain plus nourrissant et plus gros. Il faut les battre crus et toujours sans coquille pour les ajouter à la pâte.

Remarque : n'incorporez jamais d'œufs quand vous utilisez la minuterie car les œufs non réfrigérés sont rapidement avariés.

- **Levure chimique**

La levure chimique s'utilise pour confectionner des pâtes à pain et des gâteaux façon cake « rapides ». La pâte n'a pas besoin de temps pour lever, comme c'est le cas avec d'autres levures, et le résultat est plus aéré.

- **Bicarbonate de soude**

Le bicarbonate de soude a la même fonction que la levure chimique pour lever la pâte. Le bicarbonate de soude et la levure chimique sont fréquemment utilisés ensemble.

- **Eau**

Nous recommandons d'utiliser de l'eau normale du robinet. Veuillez à ce que l'eau ne soit ni trop froide ni trop chaude, mais juste à température ambiante. Si l'eau est trop froide, la levure n'amorce pas le processus de fermentation. Si l'eau est trop chaude, la levure fermente trop rapidement (uniquement recommandé en cas d'utilisation du programme « Schnell backen » (cuisson rapide)).

- **Lait**

Le lait ou les produits laitiers enrichissent le goût, rendent le pain plus nourrissant et lui donnent une belle croûte dorée. La quantité de lait ajoutée doit être retranchée de la quantité d'eau indiquée dans la recette.

Remarque : n'incorporez jamais de lait ou de produits laitiers quand vous utilisez la minuterie car les produits laitiers non réfrigérés sont rapidement avariés.

- **Mélanges pour pâte à pain tous prêts avec levure**

Pour les mélanges pour pâte à pain tous prêts qui contiennent de la levure, il suffit juste d'ajouter de l'eau au mélange, de sélectionner le programme 1 (« Standard ») et d'indiquer la taille du pain en fonction de la quantité du mélange tout prêt. La proportion de levure dans ces mélanges pour pâte à pain tous prêts est très variable, c'est pourquoi la cuisson varie d'un produit à l'autre.

- **Mélanges pour pâte à pain tous prêts sans levure**

Vous devez verser en premier la levure dans la cuve, puis ajouter le mélange pour pâte à pain et enfin l'eau. Sélectionnez le programme correspondant au type de farine du mélange pour pâte à pain.

Préparation de la pâte

- Veillez à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante (exception : pour les programmes « Schnelles Backen » (cuisson rapide) et « Extra schnelles Backen » (cuisson ultra-rapide), l'eau ajoutée peut être légèrement plus chaude).
- Utilisez de la levure sèche plus facile à travailler et qui donne des résultats plus sûrs.
- Notez que la farine de seigle ne lève pas de la même façon que le froment. Une pâte à base de farine de seigle ne lève pas beaucoup si l'on n'y ajoute pas suffisamment d'agent levant. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, un pain de seigle doit être composé d'un mélange de farine à base d'au moins 30 % de froment et au maximum de 70 % de seigle.

Dosage des ingrédients

- Pour la cuisson du pain, il est important de respecter les quantités indiquées dans les recettes et de les doser correctement. Utilisez le verre mesureur et la cuillère de dosage fournis pour doser les ingrédients. Pour la cuillère de dosage, dosez toujours cuillère « à ras » et non pas « bombée ». Pour mesurer le beurre, la farine, etc., utilisez une balance.

Ordre d'incorporation des ingrédients

L'ordre dans lequel les ingrédients doivent être versés dans la cuve est important pour le processus de fermentation faisant que le pain lève :

1. Versez en premier l'eau ou le lait dans la cuve.
2. Ajoutez ensuite la farine.
3. Dans un coin, formez un creux dans la farine, ajoutez-y le sel et recouvrez le creux de farine.
4. Dans le coin opposé, formez un autre creux dans la farine, ajoutez-y la levure et recouvrez le creux de farine.

Remarque : il ne faut pas mélanger le sel et la levure au début. Si le sel est mélangé trop tôt à la levure, ceci peut altérer la fermentation du pain.

5. Ajoutez les copeaux de beurre ou l'huile.
6. Terminez par une pincée de sucre.

Comment se servir de la machine à pain ?



ATTENTION !

- Veillez à ce qu'aucune denrée ne pénètre à l'intérieur de la machine à pain et n'entre en contact avec les résistances. Ceci peut causer un incendie de l'appareil !
- Avant de mettre la cuve en place, contrôlez si des restes d'aliments éventuellement présents sur la paroi extérieure de la cuve peuvent entrer en contact avec les résistances.
- Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- **Risque de brûlure !** De l'air chaud s'échappe des fentes d'aération pendant et peu de temps encore après la cuisson. Attention lors de la manipulation de l'appareil !
- **Risque de brûlure !** Durant la cuisson, la cuve devient chaude ! Utilisez des gants de cuisine pour extraire la cuve.

Utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et insensible à la chaleur à une distance suffisante de tout objet inflammable.
2. Pour extraire la cuve de l'appareil, tournez-la légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et prélevez-la par le haut.
3. Mettez en place le crochet de pétrissage dans la cuve en le positionnant sur la réception prévue à cet effet au sein de la cuve.



Nous recommandons d'enduire au préalable de margarine ou de beurre la réception du crochet de pétrissage afin qu'aucune pâte ne vienne se loger entre la réception et le crochet de pétrissage, ce qui permet aussi plus tard de retirer plus facilement le crochet.

4. Versez les ingrédients dans la cuve. Respectez l'ordre d'incorporation des ingrédients (voir paragraphe « À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? », section « Ordre d'incorporation des ingrédients »).
5. Placez la cuve dans l'appareil et verrouillez-la en la tournant le sens des aiguilles d'une montre.
6. Fermez le couvercle.
7. Branchez la fiche secteur sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. Un signal sonore retentit et l'affichage s'active dès que l'appareil est branché à une prise.
8. Sélectionnez un programme de cuisson (voir section suivante « Démarrage du programme »).

Démarrage du programme

1. Sélectionnez un programme de cuisson (voir paragraphe « Liste des programmes ») à l'aide de la touche **MENÜ** (menu) en appuyant dessus autant de fois que nécessaire. À l'écran s'affiche le programme (1 à 18) ayant été sélectionné.
2. Appuyez sur la touche **GEWICHT** (poids) pour sélectionner la taille du pain (550 g ou 700 g). Dans la partie supérieure droite de l'écran est indiquée à l'aide d'une flèche la taille du pain ayant été sélectionnée. Remarque : notez qu'il n'est pas possible de sélectionner la taille du pain pour les programmes 4, 6, 7 et 11 à 18.

3. Appuyez sur la touche **KRUSTE** (croûte de pain) pour sélectionner le degré de cuisson de la croûte (Hell (pâle), Mittel (moyen), Dunkel (foncé)). Dans la partie supérieure gauche de l'écran est indiqué à l'aide d'une flèche le degré de cuisson de la croûte ayant été sélectionné. Remarque : notez qu'il n'est pas possible de sélectionner le degré de cuisson de la croûte pour les programmes 4 et 11 à 18.
4. Pour lancer le programme, appuyez sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt). Le temps restant jusqu'à la fin du programme s'affiche à l'écran.



Toutes les autres touches sont désactivées durant l'exécution du programme de cuisson. Pour interrompre la cuisson, par ex. afin d'ajouter d'autres ingrédients, appuyez une fois brièvement sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt).

Appuyez à nouveau sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt) pour poursuivre à nouveau la cuisson. Veillez à ce que l'interruption ne dure pas trop longtemps pour éviter les déperditions de chaleur dont la pâte à pain a besoin.

Fin du programme

- Lorsque le programme est terminé, la durée indiquée à l'écran est de 0:00 et un signal sonore retentit plusieurs fois pour avertir de la fin du programme.
1. En fin du programme, appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt).



Si la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt) n'est pas actionnée en fin de programme, l'appareil bascule automatiquement en **mode de maintien au chaud** (uniquement pour les programmes 1 à 10). L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'une heure. Si vous souhaitez l'arrêter avant, appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt).

2. Retirez la fiche de la prise de courant.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Retirez la cuve en la tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'extraire par le haut. **REMARQUE : la cuve est chaude ! Utilisez des gants de cuisine !**
5. Laissez le pain pendant environ 15 minutes dans la cuve avant de le prélever pour le laisser ensuite refroidir sur une grille.
6. Si le crochet de pétrissage est encore pris dans le pain, retirez-le à l'aide de l'extracteur du crochet de pétrissage une fois le pain entièrement refroidi.
7. Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser, de le nettoyer ou de le ranger.

Remarque : si vous souhaitez réutiliser l'appareil, vous devez attendre qu'il ait intégralement refroidi. Si l'écran affiche le message d'erreur **H:HH** à l'allumage de l'appareil, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans un tel cas, retirez de l'appareil la cuve avec les denrées, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil finir de refroidir.

Cuisson différée

L'appareil peut être programmé jusqu'à 15 heures à l'avance.



Pour une programmation à cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients frais comme le lait, les fruits, les oignons, les œufs et autres qui sont rapidement avariés quand ils ne sont pas réfrigérés.

1. Sélectionnez le programme de votre choix ainsi que la taille et la croûte désirées du pain tel que décrit à la section « Démarrage du programme ».
2. Appuyez sur le panneau de commande sur les **touches fléchées du réglage de la durée** pour sélectionner par tranches de 10 minutes l'heure à laquelle l'appareil devra automatiquement terminer le programme de cuisson. Vous devez à cet effet noter que le temps de cuisson doit être pris en compte.

Exemple : il est 20h30 et le pain doit être prêt à 7h00 le lendemain matin, soit 10 heures et 30 minutes plus tard. Peu importe le programme choisi, la durée devra donc être paramétrée sur 10 heures et 30 minutes. Le programme de cuisson sera alors lancé automatiquement de sorte à se terminer pour 7h00.

3. Pour démarrer l'appareil, appuyez sur la touche **START-PAUSE/STOPP** (démarrage-pause/arrêt). Le temps restant jusqu'à la fin du programme s'affiche à l'écran.
4. Une fois le programme terminé, observez les instructions données à la section « Fin du programme ».


Propositions de recettes






- Dans les recettes ci-après, une cuillère à soupe correspond à une grande cuillère de dosage à ras.
- Dans les recettes ci-après, une cuillère à café correspond à une petite cuillère de dosage à ras.
- Veuillez tenir compte des remarques indiquées aux paragraphes « Liste des programmes », « À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? » et « Comment se servir de la machine à pain ? ».

Respectez impérativement l'ordre d'incorporation des ingrédients (voir paragraphe « À quoi faut-il veiller pour la cuisson du pain ? », section « Ordre d'incorporation des ingrédients »).

Pain blanc (550 g)	Pain blanc (700 g)
<ul style="list-style-type: none"> • 180 ml d'eau • 320 g de farine de ménage (farine de froment) • ½ cuillère à café de sel • 1 cuillère à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • 1 cuillère à soupe de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> • 220 ml d'eau • 400 g de farine de ménage (farine de froment) • ½ à 1 cuillère à café de sel • 1½ cuillère à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 1 à 2 cuillères à soupe de sucre

<p>Pain français (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml d'eau • 320 g de farine de ménage (farine de froment) • 1 cuillère à café de sel • 1 cuillère à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • ½ à 1 cuillère à soupe de sucre 	<p>Pain français (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml d'eau • 400 g de farine de ménage (farine de froment) • 1½ cuillère à café de sel • 1½ cuillère à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 1 à 1½ cuillère à soupe de sucre
<p>Pain sucré (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 160 ml d'eau • 320 g de farine de ménage (farine de froment) • 1 pincée de sel • 1 cuillère à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • 4 cuillères à soupe de sucre 	<p>Pain sucré (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml d'eau • 400 g de farine de ménage (farine de froment) • 1 pincée de sel • 1½ cuillère à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 5 cuillères à soupe de sucre
<p>Pain à préparation ultra-rapide</p> <ul style="list-style-type: none"> • 230 ml d'eau • 400 g de farine de ménage (farine de froment) • ½ cuillère à café de sel • 3 cuillères à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 3 cuillères à soupe de sucre 	<p> D'autres types de farine permettent également de confectionner des pains à préparation ultra-rapide. En fonction du type de farine utilisée, il faut alors éventuellement adapter les quantités des autres ingrédients.</p>
<p>Pain à préparation rapide (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml d'eau • 320 g de farine de ménage (farine de froment) • ½ cuillère à café de sel • 2 cuillères à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • 1 cuillère à soupe de sucre 	<p>Pain à préparation rapide (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml d'eau • 400 g de farine de ménage (farine de froment) • ½ à 1 cuillère à café de sel • 2½ cuillères à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 1 à 2 cuillères à soupe de sucre


<p>Kuchen (gâteau)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 ml d'eau • 220 g de farine de ménage (farine de froment) • 3 œufs • 1 pincée de sel • 1 cuillère à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • ½ cuillère à soupe de sucre 	<p>Dessert (riz au lait aux raisins secs)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 240 ml de lait • 270 g de riz (cuit) • 2 œufs • 125 g de sucre • 100 g de raisins secs
<p>Pain multicéréales (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml d'eau • 240 g de farine de ménage (farine de froment, farine d'épeautre ou farine complète) • 80 g de céréales en grain (au choix) • ½ cuillère à café de sel • 1 cuillère à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • 1 cuillère à soupe de sucre 	<p>Pain multicéréales (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml d'eau • 300 g de farine de ménage (farine de froment, farine d'épeautre ou farine complète) • 100 g de céréales en grain (au choix) • ½ à 1 cuillère à café de sel • 1½ cuillère à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 1 à 2 cuillères à soupe de sucre
<p>Pain complet (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml d'eau • 320 g de farine de ménage (farine complète) • ½ cuillère à café de sel • 1 cuillère à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • 1 cuillère à soupe de sucre 	<p>Pain complet (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml d'eau • 400 g de farine de ménage (farine complète) • ½ à 1 cuillère à café de sel • 1½ cuillère à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 1 à 2 cuillères à soupe de sucre
<p>Pain sans gluten (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml d'eau • 160 g de farine sans gluten • 160 g de farine de maïs • ½ cuillère à café de sel • 1 à 1½ cuillère à café de levure sèche • 1½ cuillère à soupe d'huile ou de beurre • 1 cuillère à soupe de sucre 	<p>Pain sans gluten (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml d'eau • 200 g de farine sans gluten • 200 g de farine de maïs • ½ à 1 cuillère à café de sel • 1½ à 2 cuillères à café de levure sèche • 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre • 1 à 2 cuillères à soupe de sucre

<p>Haferbrei (porridge)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 ml d'eau • 60 g de flocons d'avoine <p> Ce programme permet également la préparation de bouillies à base d'autres ingrédients, comme par ex. de son de blé, de graines, de haricots, etc.</p>	<p>Klebereis (riz gluant)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 275 ml d'eau • 250 g de riz gluant
<p>Joghurt (yaourt)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 ml de lait • 60 ml de bactéries lactiques (cultures probiotiques – disponibles en pharmacie) <p> À la place des bactéries lactiques, il est également possible d'utiliser env. 60 g de yaourt nature qui contient déjà ces bactéries.</p>	<p>Marmelade (confiture)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g de pulpe d'orange • 250 g de sucre • 3 cuillères à soupe de jus de citron frais pressé • 1 cuillère à soupe de jus de citron concentré <p> Il est également possible de faire de la confiture à base de nombreux autres fruits, comme par ex. les cerises, les baies ou les abricots.</p>

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- **Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez refroidir l'appareil et tous les accessoires avant tout nettoyage.
 - **Risque d'électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
 - Ne laissez pas d'eau pénétrer dans le corps de l'appareil ! Les résistances ne doivent pas entrer en contact avec l'eau ni tout autre liquide.
 - Ne versez pas de produit nettoyant directement sur ou dans le corps de l'appareil.
 - Les accessoires ne se lavent **pas** au lave-vaisselle !
 - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ces derniers risqueraient d'en endommager la surface.
-
- Extrayez la cuve et le crochet de pétrissage de l'appareil (voir section « Fin du programme »).
-  Si vous ne parvenez pas à extraire le crochet de pétrissage de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez agir quelques minutes.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
 - Nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
 - Assurez-vous que toutes les pièces soient sèches avant d'assembler à nouveau l'appareil et de le ranger.
 - Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique défectueux !

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez le branchement sur une autre prise. • Contrôlez le fusible du secteur. • La cuve est-elle correctement en place ? • Le couvercle est-il correctement verrouillé ? • Avez-vous appuyé sur la touche START-PAUSE/STOPP (démarrage-pause/arrêt) ? • L'appareil est en surchauffe. Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Retirez de l'appareil la cuve avec les ingrédients à l'intérieur et laissez l'appareil refroidir INTÉGRALEMENT avant de l'utiliser à nouveau.
Le message d'erreur H:HH s'affiche à l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est encore trop chaud. Dans un tel cas, retirez de l'appareil la cuve avec les denrées, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil finir de refroidir.
Le pain ne lève pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous utilisé de la levure fraîche ? La levure sèche est plus facile à travailler et n'a pas besoin d'être préparée à part. • Avez-vous utilisé suffisamment de levure ? Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • La levure est-elle trop ancienne ? Contrôlez la date limite de conservation. • Les ingrédients ont-ils été versés dans le bon ordre dans la cuve ? La levure ne doit pas entrer trop tôt en contact avec le sel. • Avez-vous utilisé trop de sel et pas assez de sucre ? Contrôlez les indications de la recette et mesurez/pesez exactement les ingrédients. • Quelle farine avez-vous utilisé ? La farine est-elle appropriée à la fabrication du pain ? Contrôlez les mentions sur l'emballage et utilisez éventuellement une autre farine. • La qualité de la farine utilisée est-elle encore acceptable ? Les propriétés de la farine peuvent s'altérer en cas de mauvais stockage (humidité, température, trop longue conservation).

Problème	Cause possible / solution
Le pain a une mie trop aérée.	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité trop importante de levure a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • Une quantité trop importante d'eau a été utilisée ou l'eau était trop chaude. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres. La prochaine fois, utilisez env. 10 à 20 ml d'eau en moins.
Une fois levé, le pain s'est affaissé.	<ul style="list-style-type: none"> • Le type de farine ne lève pas correctement. Utilisez un autre type de farine. • Une quantité trop importante de liquide a été utilisée. La prochaine fois, utilisez env. 10 à 20 ml d'eau en moins. • Une quantité trop faible de sel a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • Une quantité trop importante de levure a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • Le couvercle était-il ouvert durant la cuisson ? Ne laissez pas le couvercle ouvert durant la cuisson. • Le taux d'humidité dans l'air est trop important ou il fait trop chaud. Veillez à la bonne ventilation de la pièce.
Le pain a trop levé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité trop importante de levure / d'eau a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • Vérifiez si les ingrédients utilisés ont une forte teneur en eau. La prochaine fois que vous utilisez des ingrédients contenant beaucoup d'eau, ajoutez moins d'eau. • L'eau est-elle trop chaude ? L'eau utilisée doit toujours être à température ambiante. • Vous n'avez pas utilisé suffisamment de farine. Vérifiez la quantité indiquée dans la recette et pesez la farine avec une balance exacte. • Une quantité trop faible de sel a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.
Le pain est trop pâle et collant.	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité trop importante de levure a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • La levure est-elle trop ancienne ? Contrôlez la date limite de conservation. • Le pain n'a pas cuit suffisamment longtemps. Allongez le temps de cuisson. • La cuisson a-t-elle été interrompue (coupure de courant, pression par inadvertance de la touche START-PAUSE / STOPP (démarrage-pause/arrêt)) ? Si la cuisson est interrompue trop longtemps, le résultat final est en règle générale insatisfaisant et ne peut pas être corrigé.

Problème	Cause possible / solution
Le pain est trop sec et trop ferme.	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité trop faible de liquide a été utilisée. La prochaine fois, utilisez env. 10 à 20 ml d'eau en plus. • Une quantité trop importante de levure a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • La levure est-elle trop ancienne ? Contrôlez la date limite de conservation.
Le pain est trop foncé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité trop importante de sucre a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement. • Le degré de cuisson de la croûte n'a pas été sélectionné correctement. La prochaine fois, sélectionnez un degré de cuisson de la croûte plus clair à l'aide de la touche KRUSTE (croûte de pain).
Le pain n'est pas complètement cuit et encore humide à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Une quantité trop importante d'ingrédients supplémentaires (noix, fruits secs, miel, etc.) a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.
Les côtés et le plat du pain sont trop farinés.	<ul style="list-style-type: none"> • Soit une quantité trop importante de farine, soit une quantité trop faible de liquide a été utilisée. Vérifiez les quantités indiquées dans la recette et mesurez très exactement.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> • Les crochets de pétrissage ne sont pas correctement en place. Le crochet de pétrissage doit être en place avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve. • La cuisson a-t-elle été interrompue (coupure de courant, pression par inadvertance de la touche START-PAUSE/STOPP (démarrage-pause/arrêt)) ? Si la cuisson est interrompue trop longtemps, le résultat final est en règle générale insatisfaisant et ne peut pas être corrigé.
La pâte ne lève pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme 15 : Kneten (pétrissage) a-t-il été sélectionné ? Celui-ci permet uniquement de pétrir la pâte. Aucune chaleur n'est ajoutée pour le levage.
Le pain s'est aplati et son plat est humide.	<ul style="list-style-type: none"> • Le pain est resté trop longtemps dans la machine à pain après la fin du programme de cuisson. Il faut sortir le pain le plus rapidement possible de la machine à pain dès que le programme de cuisson est terminé.
La croûte est trop molle.	<ul style="list-style-type: none"> • Le pain est resté trop longtemps dans la machine à pain après la fin du programme de cuisson. La vapeur a ramolli la croûte.
Le crochet de pétrissage « cliquète ».	<ul style="list-style-type: none"> • Le crochet de pétrissage est-il correctement en place ? Veillez à ce que le crochet de pétrissage soit bien fixé au sein de la cuve.

Problème	Cause possible / solution
Une fois le pain extrait de la cuve, le crochet de pétrissage est resté pris dans le pain.	<ul style="list-style-type: none"> Le pain est très compact. Laissez le pain complètement refroidir puis retirez le crochet de pétrissage à l'aide de l'extracteur du crochet de pétrissage. Conseil : certains types de farine absorbent plus de liquide que d'autres. La prochaine fois, utilisez un peu plus de liquide de sorte à alléger la pâte.
Comment obtenir une croûte craquante ?	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez le programme 2 : Französisches Brot (pain français) ou choisissez Dunkel (foncé) pour la croûte.
Le pain se coupe mal.	<ul style="list-style-type: none"> Le pain est encore trop chaud. Laissez toujours le pain refroidir avant de le couper.
Une odeur de brûlé et de la fumée se dégagent des fentes d'aération de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> Des denrées se trouvaient-elles sur la cuve et seraient ainsi entrées en contact avec les résistances ? Examinez la cuve avant sa mise en place pour voir si des résidus de denrées pourraient éventuellement entrer en contact avec les résistances. La pâte a-t-elle débordé de la cuve pour se répandre sur les résistances ? Interrompez la cuisson et éliminez les débordements de pâte dès que l'appareil a refroidi. Lors du pétrissage, de la farine ou un autre ingrédient est tombé de la cuve sur les résistances. Interrompez la cuisson et nettoyez les résistances dès que l'appareil a refroidi.

Caractéristiques techniques

Modèle :	BM8601
Référence article :	01071
Tension d'alimentation :	220–240 V ~ 50 Hz
Puissance :	500 W
Classe de protection :	I



Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Allemagne

Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Débarrassez-vous de l'appareil dans le respect de l'environnement en le déposant à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, veuillez vous adresser aux services municipaux compétents.

Tous droits réservés.

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	64
Veiligheidsaanwijzingen _____	65
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	68
Bedieningspaneel _____	69
Functies _____	69
Programmalijs _____	70
Vóór het eerste gebruik _____	71
Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken? _____	72
Hoe bedien ik de broodbakmachine? _____	74
Receptvoorstellen _____	77
Reinigen en opbergen _____	79
Storingen verhelpen _____	80
Technische gegevens _____	83
Afvoeren _____	83

Verklaring van symbolen



Veiligheidsaanwijzingen: nauwkeurig doorlezen en opvolgen om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Pas op, hete oppervlakken!



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.



Bedieningshandleiding vóór gebruik lezen!

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van onze **broodbakmachine**.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om hem later nog eens te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het bakken van brood en gebak, de bereiding van diverse soorten deeg, voor het maken van yoghurt en voor het inkoken van jam alsook voor het mengen en roeren.
- Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen. **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet worden uitgevoerd door **kinderen**, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De bakvorm niet te vol vullen. Het maximale vulvolume bedraagt:
 - 400 g aan droge ingrediënten en 220 ml vloeistof voor verschillende broodsoorten
 - 500 g aan vruchten voor jam of confituren
 - 600 ml aan vloeistof voor yoghurt
 - 250 g aan droge ingrediënten of 400 ml vloeistof voor andere etenswaren



VOORZICHTIG: hete oppervlakken! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Beslist erop letten dat tijdens en na het gebruik van het apparaat opgewarmde onderdelen niet worden aangeraakt. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat alleen transporteren resp. opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen, wanneer u het apparaat hanteert.

- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren alsook vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Controleer het apparaat in het belang van uw eigen veiligheid vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het alleen wanneer het apparaat, het netsnoer en de netstekker geen schade vertonen!
- Wanneer het apparaat, het netsnoer of de netstekker van het apparaat is beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- LET OP: reinigingsinstructies opvolgen in het hoofdstuk 'Reinigen'!



Verwondingsgevaar

- **Gevaar voor verwonding en verstikking!** Kinderen en dieren uit de buurt houden van het apparaat en verpakkingsmateriaal.
- Het apparaat alleen buiten bereik van kinderen en dieren gebruiken en bewaren.
- Houd kledingstukken zoals doeken, sjaals, stropdassen, en lang haar uit de buurt van het apparaat.
- **Verbrandingsgevaar!** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let er beslist op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en knoppen aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat alleen transporteren en opbergen wanneer het volledig is afgekoeld.
- **Verbrandingsgevaar door hete stoom!** Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatiesleuven. Uit de ventilatiesleuven ontsnapt hete stoom!
- **Verbrandingsgevaar door hitte, hete damp of condenswater!** Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer het deksel wordt geopend of wanneer er etenswaren uit worden genomen.
- Het apparaat altijd uitschakelen, voordat de bakvorm uit het apparaat wordt genomen.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.



Gevaar van een elektrische schok

- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden geïsoleerd.

De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verleng snoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.

- Dompel het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer om het apparaat van het stroomnet te ontkoppelen.
- Het apparaat niet aan het netsnoer dragen of trekken. Het netsnoer uit de buurt houden van hete oppervlakken, niet tussen deuren bekneld laten raken, over scherpe randen of hoeken trekken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.



Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Houd voldoende afstand tot warmtebronnen, zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen. Plaats geen open vuur, bijv. brandende kaarsen, in de directe nabijheid van het apparaat, het netsnoer en de netstekker.
- **Gevaar voor oververhitting!** Het apparaat nooit met doeken e.d. afdekken.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Let erop dat de bakvorm niet te vol is gevuld! Overlopend deeg, dat in aanraking komt met de verwarmingselementen, kan ontbranden!
- **Een brand nooit met water blussen!** Mochten apparaatonderdelen vlam vatten, het apparaat van het stroomnet ontkoppelen en de vlammen bijv. met een vochtige doek of een blusdeken verstikken.

Voorkomen van materiële schade en schade aan het apparaat

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 30 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Gebruik alleen de meegeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- Het apparaat alleen gebruiken, wanneer het deksel gesloten is en de bakvorm op de juiste wijze in het apparaat is geplaatst.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.

- Het apparaat niet zonder inhoud inschakelen, om oververhitting te voorkomen.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, direct zonlicht, extreme temperaturen, vocht en schokken.
- Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C buiten bereik van kinderen en dieren.

Instructies ten aanzien van hygiëne

- Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u het binnenste van de behuizing en alle toebehoren grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik' en 'Reinigen en opbergen').
- Reinig het apparaat na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Leveringsomvang en apparaatoverzicht



- 1 Deksel
- 2 Dekselgreep
- 3 Bakvorm
- 4 Kneedhaak houder
- 5 Motorblok
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Kneedhaak

Toebehoren

Maatbeker

De maatbeker is geschikt voor het afmeten van meel en vloeibare ingrediënten. Een volle maatbeker komt overeen met 240 ml.

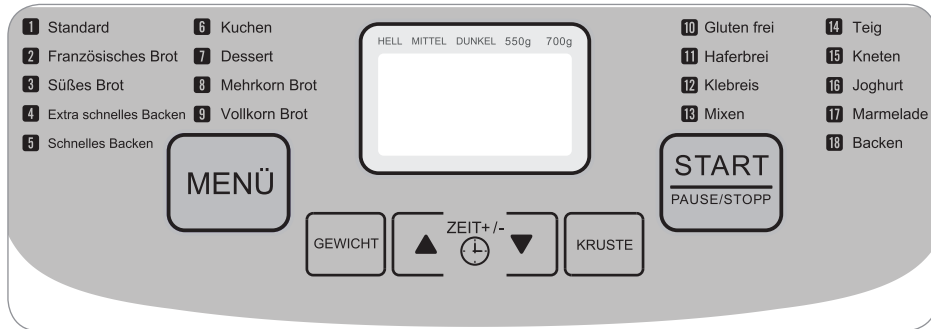
Maatlepel

De maatlepel is geschikt voor het afmeten van zout, olie, gist en overige ingrediënten in kleine hoeveelheden. De grote zijde van de maatlepel komt overeen met een eetlepel, de kleine zijde met een theelepel.

Kneedhaakverwijderaar

De kneedhaakverwijderaar wordt gebruikt voor het verwijderen van de kneedhaak uit het gebakken brood.

Bedieningspaneel



Functies



MENÜ (menu)

Het gewenste programma wordt geselecteerd door meerdere malen indrukken van de knop. In het display wordt het geselecteerde programmanummer weergegeven.



START-PAUSE/STOPP (start – pauze / stop)

1 x indrukken: het geselecteerde programma starten
Tijdens de werking 1 x indrukken: programma pauzeren; opnieuw 1 x indrukken, om het programma te vervolgen
Lang indrukken tot aan de signaaltoon: programma stoppen



GEWICHT

Gewicht van het brood (550 g of 700 g) wordt geselecteerd door meervoudig indrukken van de knop. In het display wordt het geselecteerde gewicht weergegeven.



KRUSTE (broodkorst)

Bruiningsgraad van de korst (Licht, Gemiddeld of Donker) wordt geselecteerd door meervoudig indrukken van de knop. In het display wordt de geselecteerde bruiningsgraad weergegeven.



ZEIT (tijd)

Door het indrukken van de pijltjesknoppen kan de in het programma vooraf ingestelde tijd worden verlengd of verkort.
Lang ingedrukt houden voor een snelloop.



Display

Korst van het brood: Licht – Gemiddeld – Donker (bovenaan links)

Gewicht van het brood: 550 g–700 g (bovenaan rechts)

Programma (onderaan links)

Resterende tijd (onderaan rechts)

Programmalijs

U kunt een keuze maken uit 18 programma's:

Programma 1: Standaard (Standaard)

Voor standaard soorten brooddeeg, zoals tarwebroden en gemengde broden uit tarwe- en roggemeel.

Programma 2: Französisches Brot (Frans brood)

Voor lichte broden uit fijne bloem. Normaal gesproken wordt het brood luchtig en krijgt het een knapperige korst, zoals traditioneel Frans witbrood.

Programma 3: Süßes Brot (Zoet brood)

Voor zoete broden met bijzondere ingrediënten zoals extra suiker, rozijnen, chocolade, geraspte kokos etc. Door een langere rijstijd wordt het deeg bijzonder licht en luchtig.

Programma 4: Extra schnelles Backen (Extra snel bakken)

De tijden voor kneden, rijzen en bakken worden in dit programma met 1 uur verkort. Het eindresultaat is een zeer grof, stevig brood.

Opmerking: het brood wordt aanmerkelijk harder dan met andere programma's.

Programma 5: Schnelles Backen (Snel bakken)

De tijden voor kneden, rijzen en bakken worden in dit programma met 2 uur verkort. Het eindresultaat is een grof, stevig brood.

Programma 6: Kuchen (Gebak)

Voor normale cakes die met bakpoeder of baksoda worden gemaakt. De ingrediënten worden vermengd, gerezen en gebakken.

Programma 7: Dessert

Voor desserts die moeten worden gebakken. De ingrediënten worden vermengd, gerezen en gebakken.

Programma 8: Mehrkornbrot (Meergranenbrood)

Voor meergranenbrood uit verschillende meelsoorten en granen.

Programma 9: Vollkornbrot (Volkorenbrood)

Voor broden met zware volkorenmeelsoorten die langere tijd nodig hebben voor het kneden en rijzen. Deze broden worden meestal compacter en zwaarder.

Programma 10: Glutenfreies Brot (Glutenvrij brood)

Voor broden uit glutenvrij meel die meer tijd nodig hebben om vloeistoffen op te nemen en andere rijseigenschappen hebben.

Gluten zijn aanwezig in talrijke graansoorten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt etc.). De aanwijzingen op de verpakking opvolgen! Bij een streng glutenvrij dieet moet erop worden gelet dat ook het gebruikte gist geen gluten bevat. De bakvorm moet bo-

vendien te allen tijde grondig worden gereinigd, zodat er geen resten van andere meelsoorten met het glutenvrije meel in aanraking komen. Glutenvrij brood heeft een dichtere consistentie en een lichtere kleuring dan normaal brood en is bovendien niet zo lang houdbaar.

Een arts raadplegen indien er glutenintolerantie bestaat en er glutenvrij brood zelf wordt gebakken.

Programma 11: Haferbrei (Havermoutpap)

Voor havermout, porridge e.d. De ingrediënten worden vermengd en aan de kook gebracht.

Programma 12: Klebreis (Kleefrijst)

Voor rijst die bijzonder kleverig moet worden. De ingrediënten worden onder voortdurend roeren verhit, zodat de rijst niet kan aankleven.

Programma 13: Mixen (Mengen)

Met dit programma kunnen verschillende ingrediënten langzaam worden gemengd.

Programma 14: Teig (Deeg)

Met dit programma kan gistdeeg voor pizza of gebak worden voorbereid. Het deeg wordt geknead en gerezen. Het deeg wordt echter **niet** gebakken!

Het deeg kan vervolgens traditioneel in de oven tot pizza of gebak verder worden verwerkt!

Programma 15: Kneten (Knedden)

Met dit programma kan deeg worden verwerkt dat niet moet rijzen. Het programma vermengt de ingrediënten en kneedt het deeg; het wordt **niet** gebakken. Is geschikt voor pastadeeg maar ook voor koekjes- of wafeldeeg.

Programma 16: Joghurt (Yoghurt)

Voor het maken van yoghurt uit melk en gewone yoghurt (melkzuurbacteriën). De ingrediënten worden gedurende een langere periode met geringe warmte-inwerking altijd opnieuw doorgeroerd.

Programma 17: Marmelade (Jam)

Met dit programma kunnen verse vruchten worden verwerkt tot jam, confituren of sauzen.

Programma 18: Backen (bakken)

Met dit programma kan de baktijd voor broden worden verlengd die nog niet geheel zijn doorgebakken of voor deeg dat reeds klaar is maar nog niet werd gebakken (**opmerking**: in tegenstelling tot het programma **Schnell backen (snel bakken)** wordt het deeg hier niet meer geknead of gerezen maar slechts gebakken!) Het programma kan meerdere malen achter elkaar worden gebruikt.

Vóór het eerste gebruik



LET OP!

- **Verstikkingsgevaar!** Kinderen en dieren uit de buurt houden van het verpakkingsmateriaal.
- **Verbrandingsgevaar!** Het apparaat is tijdens de werking en kort daarna zeer heet!
- Let er bij het plaatsen van het apparaat op een plek met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat te kiezen (aan de zijkanen en naar boven minimaal 30 cm).

1. Pak het apparaat uit en controleer of de leveringsomvang volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft. Bij schade het apparaat niet gebruiken (!) maar direct contact opnemen met de klantenservice.
2. Verwijder eventueel aanwezige beschermfolie en stickers van het apparaat.
3. Reinig het apparaat en de toebehoren aangezien er mogelijk nog productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Volg hiertoe de aanwijzingen op van het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.
4. De eerste inbedrijfstelling moet zonder levensmiddelen gebeuren, aangezien er vanwege eventuele restanten coatinglaag een geringe geur- en rookontwikkeling kan optreden. Daartoe ca. 200 ml water in de bakvorm vullen, het deksel sluiten en het apparaat op programma 1 ca. 10 minuten in bedrijf nemen (zie hoofdstuk 'Hoe bedien ik de broodbakmachine?'). Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte, bijvoorbeeld door de ramen wijd open te zetten!

Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken?



LET OP!

- De bakvorm niet te vol vullen. Het **maximale vulvolume** bedraagt:
 - 400 g aan droge ingrediënten en 220 ml vloeistof voor verschillende broodsoorten
 - 500 g aan vruchten voor jam of confituren
 - 600 ml aan vloeistof voor yoghurt
 - 250 g aan droge ingrediënten of 400 ml vloeistof voor andere etenswaren

De kwaliteit van het brood hangt af van veel verschillende factoren: altijd erop letten dat de gebruikte ingrediënten vers zijn en op kamertemperatuur. De onderstaande aanwijzingen opvolgen:

Ingrediënten

- **Meel**

Meel is het hoofdbestanddeel van brood. Meel vormt met toevoeging van vloeistof gluten. Gluten zijn wederom verantwoordelijk voor het rijzen en de stevigheid van het deeg. Hoe goed kan worden gebakken hangt dus sterk af van de vorming van gluten. Daarom vóór het bakken in de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het meel controleren of het meel geschikt is voor het broodbakken (meeltype). Aangezien meel het hoofdbestanddeel van brood is, wordt in de broodrecepten de hoeveelheid meel meestal als basishoeveelheid voor de berekening van de verdere ingrediënten gebruikt. Altijd erop letten de in het recept aangegeven hoeveelheid meel precies af te wegen.

- **Gist**

Gist laat het deeg rijzen en maakt het brood luchtiger en lichter verteerbaar. Voor het bakken in de broodbakmachine adviseren wij het gebruik van droge gist, aangezien droge gist langer houdbaar is en zich eenvoudiger laat verwerken dan verse gist.

- **Zout**

Zout verhoogt de smaak en ondersteunt bovendien het gistingsproces.

- **Boter / Olie**

Boter resp. olie verhogen de smaak en maken het brood bovendien zachter qua consistentie. De boter resp. de olie moet op kamertemperatuur zijn.

- **Suiker**

Suiker dient om de gist op gang te brengen en is zeer belangrijk voor het gistingsproces. Hiervoor is zowel geraffineerde als bruine suiker of honing geschikt. Suiker verhoogt de voedingswaarde van het brood en maakt het langer houdbaar.

- **Eieren**

Eieren kunnen een brood voedingsrijker en groter maken. Ze moeten rauw, geklutst en altijd zonder schaal zijn.

Opmerking: nooit eieren gebruiken, wanneer de timerfunctie moet worden gebruikt, aangezien eieren ongekoeld snel kunnen bederven.

- **Bakpoeder**

Voor 'snelle' soorten brooddeeg en cake wordt bakpoeder gebruikt. Het deeg benodigt geen tijd om te rijzen zoals bij gist, en het deeg wordt luchtiger.

- **Baksoda**

Baksoda heeft in deeg dezelfde functie als bakpoeder. Baksoda en bakpoeder worden ook vaak samen gebruikt.

- **Water**

Wij raden aan om normaal leidingwater te gebruiken. Let erop dat het water niet te warm of te koud is, maar kamertemperatuur heeft. Is het water te koud, begint de gist niet met het gistingsproces. Is het water te warm, komt de gist te snel op gang (alleen aan te bevelen wanneer het programma 'Schnell backen (snel bakken)' wordt gebruikt).

- **Melk**

Melk resp. melkproducten verrijken de smaak, verhogen de voedingswaarde van het brood en zorgen ervoor dat het brood een mooie bruine korst krijgt. De toegevoegde hoeveelheid melk moet van de in het recept aangegeven hoeveelheid water worden afgetrokken.

Opmerking: nooit melk of melkproducten gebruiken, wanneer de timerfunctie moet worden gebruikt, aangezien melkproducten ongekoeld snel kunnen bederven.

- **Kant-en-klare broodmixen met gist**

Bij kant-en-klare broodmixen die gist bevatten, moet slechts water aan de mix worden toegevoegd, het programma 1 ('Standard (Standaard)') selecteren en een broodmaat overeenkomstig de hoeveelheid van de broodmix aangeven. Het gistgehalte in dergelijke kant-en-klare broodmixen varieert vaak, daarom kan het bakresultaat verschillend uitvallen.

- **Kant-en-klare broodmixen zonder gist**

Als eerste de gist in de bakvorm doen, vervolgens de broodmix en als laatste het water. Een programma selecteren dat overeenkomt met het meeltype van de broodmix.

Deeg bereiden

- Erop letten dat alle ingrediënten kamertemperatuur hebben (uitzondering: bij de programma's 'Schnelles Backen (snel bakken)' en 'Extra schnelles Backen (extra snel bakken)' mag het toegevoegde water een beetje warmer zijn).
- Gebruik droge gist, aangezien deze eenvoudiger in het gebruik is en meer garantie op succes biedt.
- Houd er rekening mee dat roggemeel niet dezelfde bakeigenschappen bezit als tarwemeel. Deeg uit roggemeel rijst zonder voldoende rijsmiddelen niet erg veel. Voor goede bakresultaten moet bij het maken van roggebroden een mengsel uit minimaal 30% tarwemeel en maximaal 70% roggemeel worden gebruikt.

Ingrediënten afmeten

- Bij het broodbakken is het belangrijk dat de aanduidingen ten aanzien van de hoeveelheden in de recepten worden aangehouden en correct worden afgemeten. Voor het afmeten van de ingrediënten de meegeleverde maatbeker en maatlepel gebruiken. Bij de maatlepel altijd 'afgestreken' en niet 'volle' maatlepels afmeten. Voor het afmeten van boter, meel etc. een weegschaal gebruiken.

Volgorde van de ingrediënten

De volgorde waarin de ingrediënten in de bakvorm worden gedaan, is belangrijk voor het gistingsproces, zodat het brood kan rijzen.

1. Als eerste water of melk in de bakvorm doen.
2. Vervolgens het meel toevoegen.
3. In een hoekje een klein kuiltje in het meel drukken, het zout erbij doen en het kuiltje met meel weer toedekken.
4. In de tegenoverliggende hoek eveneens een kuiltje in het meel drukken, de gist erbij doen en weer toedekken.

Opmerking: zout en gist mogen niet direct aan het begin met elkaar worden vermengd. Vermengt het zout zich te vroeg met de gist, dan kan dit negatieve gevolgen hebben voor de gistingseigenschappen van het brood.

5. Klontjes boter of olie toevoegen.
6. Als laatste een snuffje suiker toevoegen.

Hoe bedien ik de broodbakmachine?



LET OP!

- Let erop dat er geen levensmiddelen in het binnenste van de broodbakmachine op de verwarmingselementen terechtkomen. Dit kan leiden tot ontbranden van het apparaat!
- Vóór het plaatsen van de bakvorm controleren of zich levensmiddelenresten buiten aan de bakvorm bevinden, die in aanraking zouden kunnen komen met de verwarmingselementen.
- Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.
- **Verbrandingsgevaar!** Er treedt hete lucht tijdens en kort na het bakproces uit de ventilatiesleuven. Voorzichtig in de omgang met het apparaat.



- **Verbrandingsgevaar!** De bakvorm wordt tijdens het bakken heet! Bij het verwijderen van de bakvorm keukenhandschoenen gebruiken.

Gebruik

1. Plaats het apparaat op een droge, stevige, hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen.
2. Om de bakvorm uit het apparaat te halen, deze iets tegen de wijzers van de klok in draaien en naar boven eruit trekken.
3. De kneedhaak in de bakvorm plaatsen door hem op de kneedhaak houder in de bakvorm te plaatsen.



Wij adviseren de kneedhaak houder van tevoren met margarine of boter in te vetten, zodat zich geen deeg tussen de kneedhaak houder kan afzetten en zodat de kneedhaak zich later eenvoudiger laat verwijderen.

4. De ingrediënten in de bakvorm doen. Let op de volgorde van de ingrediënten (zie hoofdstuk 'Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken', sectie 'Volgorde van de ingrediënten').
5. De bakvorm in het apparaat plaatsen en met de wijzers van de klok mee vastdraaien.
6. Het deksel sluiten.
7. De netstekker aansluiten op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. Deze moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. Zodra u het apparaat aansluit op een contactdoos, klinkt er een geluidssignaal en het display wordt geactiveerd.
8. Een bakprogramma selecteren (zie volgende sectie 'Start van het programma').

Start van het programma

1. Met behulp van de **MENÜ** (menu)-knop een bakprogramma selecteren (zie hoofdstuk 'Programmalijs'), door de knop opnieuw in te drukken. In het display wordt aangegeven, welk programma (1 – 18) werd geselecteerd.
2. De knop **GEWICHT** indrukken om een broodmaat (550 g of 700 g) te selecteren. In het bovenste rechter deel van het display wordt met behulp van een pijl aangegeven, welke broodmaat werd geselecteerd. Opmerking: houd er rekening mee dat een selectie van de broodmaat in de programma's 4, 6, 7 en 11–18 niet mogelijk is.
3. De knop **KRUSTE** (broodkorst) indrukken om de bruiningsgraad van de kost (Licht, Gemiddeld, Donker) te selecteren. In het onderste linker deel van het display wordt met behulp van een pijl aangegeven, welke bruiningsgraad werd geselecteerd. Opmerking: houd er rekening mee dat een selectie van de bruiningsgraad in de programma's 4 en 11–18 niet mogelijk is.
4. Om het programma te starten, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) indrukken. In het display wordt de resterende tijd aangegeven waarop het programma eindigt.



Alle andere knoppen zijn tijdens het bakprogramma gedeactiveerd. Om het bakproces te onderbreken, om bijv. verdere ingrediënten toe te voegen, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) eenmaal kort indrukken.

De knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) opnieuw indrukken om verder te gaan met het bakproces. Let erop dat deze onderbreking niet te lang mag duren, zodat de warmte die het brooddeeg benodigt, niet verloren gaat.



Einde van het programma

- Wanneer het programma is beëindigd, staat de tijdsaanduiding in het display op 0:00 en er klinkt meerdere malen achter elkaar een geluidssignaal, om het einde van het programma aan te geven.
1. Na het einde van het programma de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) gedurende ca. 3 seconden indrukken.



Wordt na het einde van het programma niet op de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) gedrukt, wordt het apparaat automatisch in de **warmhoudmodus** (alleen bij de programma's 1–10) geschakeld. Na een uur wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Mocht deze voortijdig worden beëindigd, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) gedurende ca. 3 seconden indrukken.

2. Trek de netstekker uit de contactdoos.
3. Het deksel openen.
4. De bakvorm verwijderen door deze licht tegen de wijzers van de klok in gedraaid en naar boven eruit te trekken. **AANWIJZING: de bakvorm is heet! Keukenhandschoenen gebruiken!**
5. Het brood gedurende ca. 15 minuten in de bakvorm laten staan, vervolgens uit de bakvorm halen en op een rooster laten afkoelen.
6. Mocht de kneedhaak nog in het brood zitten, deze met behulp van de kneedhaakverwijderaar eruit halen, nadat het brood volledig is afgekoeld.
7. Het apparaat laten afkoelen, voordat het opnieuw moet worden gebruikt, gereinigd of opgeborgen.

Opmerking: wanneer het apparaat opnieuw moet worden gebruikt, moet het volledig zijn afgekoeld. Verschijnt na het inschakelen van het apparaat in het display de foutmelding **H:HH** is het apparaat nog te warm. In dit geval de bakvorm met de levensmiddelen uit het apparaat halen, de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat verder laten afkoelen.

Uitgesteld bakken

Het apparaat kan maximaal 15 uur worden voorgeprogrammeerd.



Voor uitgesteld bakken geen verse ingrediënten, zoals melk, vluchten, uien, eieren e.d. gebruiken, aangezien deze ongekookt snel kunnen bederven.

1. Het gewenste programma, de maat en de korst van het brood selecteren zoals beschreven in de sectie 'Start van het programma'.
2. De **Zeit (tijd)-pijljesknoppen** op het bedieningspaneel indrukken, om in stappen van 10 minuten de tijd te selecteren, waarop het apparaat automatisch het bakprogramma moet beëindigen. Hierbij erop letten dat de baktijd moet worden meegerekend.

Voorbeeld: het is 20:30 uur en het brood moet de volgende ochtend om 7:00 uur klaar zijn, dus over 10 uur en 30 minuten. Ongeacht welk programma werd geselecteerd, de tijd moet dienovereenkomstig op 10 uur en 30 minuten worden ingesteld. Het bakprogramma start dan automatisch zo, dat het om 7:00 uur is beëindigd.


3. Om het programma te starten, de knop **START-PAUSE/STOPP** (start - pauze / stop) indrukken. In het display wordt de resterende tijd aangegeven waarop het programma eindigt.
4. Na beëindiging van het programma de aanwijzingen in de sectie 'Einde van het programma' aanhouden.

Receptvoorstellen






- Een eetlepel (el) komt in deze receptaanduidingen overeen met een grote afgestreken maatlepel.
- Een theelepel (tl) komt in deze receptaanduidingen overeen met een kleine afgestreken maatlepel.
- De aanwijzingen in de hoofdstukken 'Programmalijs', 'Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken?' en 'Hoe bedien ik de broodbakmachine?' opvolgen.

Let beslist op de volgorde van de ingrediënten (zie hoofdstuk 'Waarop moet ik letten tijdens het broodbakken', sectie 'Volgorde van de ingrediënten').

<p>Witbrood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml water • 320 g bloem (licht tarwemeel) • ½ tl zout • 1 tl droge gist • 1½ el olie of boter • 1 el suiker 	<p>Witbrood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml water • 400 g bloem (licht tarwemeel) • ½–1 tl zout • 1½ tl droge gist • 2 el olie of boter • 1–2 el suiker
<p>Frans brood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml water • 320 g bloem (licht tarwemeel) • 1 tl zout • 1 tl droge gist • 1½ el olie of boter • ½–1 el suiker 	<p>Frans brood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml water • 400 g bloem (licht tarwemeel) • 1½ tl zout • 1½ tl droge gist • 2 el olie of boter • 1–1½ el suiker
<p>Zoet brood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 160 ml water • 320 g bloem (licht tarwemeel) • 1 snufje zout • 1 tl droge gist • 1½ el olie of boter • 4 el suiker 	<p>Zoet brood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml water • 400 g bloem (licht tarwemeel) • 1 snufje zout • 1½ tl droge gist • 2 el olie of boter • 5 EL suiker
<p>Extra snel brood</p> <ul style="list-style-type: none"> • 230 ml water • 400 g bloem (licht tarwemeel) • ½ tl zout • 3 tl droge gist • 2 el olie of boter • 3 el suiker 	<p> Extra snel brood kan ook met andere meelsoorten worden gebakken. Hier moeten afhankelijk van het soort meel eventueel de hoeveelheden van de overige ingrediënten worden aangepast.</p>


<p>Snel brood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml water • 320 g bloem (licht tarwemeel) • ½ tl zout • 2 tl droge gist • 1½ el olie of boter • 1 el suiker 	<p>Snel brood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml water • 400 g bloem (licht tarwemeel) • ½–1 tl zout • 2½ tl droge gist • 2 el olie of boter • 1–2 el suiker
<p>Gebak</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 ml water • 220 g bloem (licht tarwemeel) • 3 eieren • snufje zout • 1 tl droge gist • 2 el olie of boter • ½ el suiker 	<p>Dessert (dessertrijst met rozijnen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 240 ml melk • 270 g rijst (gekookt) • 2 eieren • 125 g suiker • 100 g rozijnen
<p>Meergranenbrood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml water • 240 g bloem (licht tarwemeel, speltmeel of volkorenmeel) • 80 g zaden (naar wens) • ½ tl zout • 1 tl droge gist • 1½ el olie of boter • 1 el suiker 	<p>Meergranenbrood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml water • 300 g bloem (licht tarwemeel, speltmeel of volkorenmeel) • 100 g zaden (naar wens) • ½–1 tl zout • 1½ tl droge gist • 2 el olie of boter • 1–2 el suiker
<p>Volkorenbrood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml water • 320 g bloem (volkorenmeel) • ½ tl zout • 1 tl droge gist • 1½ el olie of boter • 1 el suiker 	<p>Volkorenbrood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml water • 400 g bloem (volkorenmeel) • ½–1 tl zout • 1½ tl droge gist • 2 el olie of boter • 1–2 el suiker
<p>Glutenvrij brood (550 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml water • 160 g glutenvrij meel • 160 g maismeel • ½ tl zout • 1–1½ tl droge gist • 1½ el olie of boter • 1 el suiker 	<p>Glutenvrij brood (700 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 220 ml water • 200 g glutenvrij meel • 200 g maismeel • ½–1 tl zout • 1½–2 tl droge gist • 2 el olie of boter • 1–2 el suiker

<p>Havermoutpap</p> <ul style="list-style-type: none"> • 400 ml water • 60 g havervlokken <p> Met dit programma laten zich ook andere ingrediënten zoals tarwezemelen, zaden, bonen etc. tot pap verwerken.</p>	<p>Kleefrijst</p> <ul style="list-style-type: none"> • 275 ml water • 250 g kleefrijst
<p>Yoghurt)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 ml melk • 60 ml melkzuurbacteriën (probiotische culturen – in de apotheek verkrijgbaar) <p> In plaats van melkzuurbacteriën kan als alternatief ook ca. 60 g gewone yoghurt worden gebruikt, aangezien deze reeds bacteriën bevat.</p>	<p>Jam</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g vruchtvlees van sinaasappels • 250 g suiker • 3 el versgeperst citroensap • 1 el geconcentreerd citroensap <p> Voor het maken van jam of confituren zijn vele andere vruchten geschikt, bijv. kersen, bessen, abrikozen.</p>

Reinigen en opbergen



LET OP!

- **Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat en alle toebehoren afkoelen vóór elke reiniging.
 - **Gevaar van een elektrische schok!** Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos. Dompel het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit in water.
 - Geen water in het motorblok doen! De verwarmingselementen mogen niet met water of andere vloeistoffen in aanraking komen.
 - Geen reinigingsmiddelen direct op of in het motorblok doen.
 - De toebehoren zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser!
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
-
- De bakvorm en de kneedhaak uit het apparaat halen (zie sectie 'Einde van het programma').
 -  Laat zich de kneedhaak niet uit de bakvorm nemen, de bakvorm met warm water vullen en een paar minuten laten inweken.
 - Het motorblok reinigen met een vochtige doek.
 - Reinig alle toebehoren met warm water en een mild afwasmiddel.
 - Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn, voordat het apparaat weer wordt gemonteerd en opgeborgen.
 - Berg het apparaat en alle toebehoren op een droge, schone en voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats op.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, controleert u dan eerst of een probleem zelf kan worden opgelost.



Probeer niet om een defect elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is de contactdoos defect? Een andere contactdoos proberen. • De zekering van de netaansluiting controleren. • Is de bakvorm correct geplaatst? • Is het deksel correct gesloten? • Werd de knop START-PAUSE/STOPP (start - pauze / stop) ingedrukt? • Het apparaat is oververhit. Het apparaat uitschakelen en de netstekker uit de contactdoos trekken. De bakvorm met de ingrediënten uit het apparaat halen en het apparaat vervolgens VOLLEDIG laten afkoelen, voordat het opnieuw wordt gebruikt.
In het display verschijnt de foutmelding H:HH .	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat is nog te warm. In dit geval de bakvorm met de levensmiddelen uit het apparaat halen, de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat verder laten afkoelen.
Het brood rijst niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Werd er verse gist gebruikt? Droge gist is eenvoudiger in het gebruik en hoeft niet eerst te worden aangeroerd. • Werd er voldoende gist gebruikt? De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • Is de gist te oud? De houdbaarheidsdatum controleren. • Werden de ingrediënten in de juiste volgorde in de bakvorm gedaan? De gist mag niet te vroeg met het zout in aanraking komen. • Werd er te veel zout en te weinig suiker gebruikt? De aanduidingen in het recept controleren en de ingrediënten precies afwegen / afmeten. • Welk meel werd gebruikt? Is het meel geschikt voor het bakken van brood? Controleer de aanwijzingen op de verpakking en gebruik eventueel andere meel. • Is de kwaliteit van het gebruikte meel nog in orde? De eigenschappen van het meel kunnen door verkeerde opslag (vocht, temperatuur, te lange bewaartijd) negatief veranderen.

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het brood heeft grote luchtgaten.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werd te veel gist gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • Er werd te veel water gebruikt of het water was te warm. Sommige meelsoorten zuigen meer water op dan andere. De volgende keer ca. 10 – 20 ml minder vloeistof toevoegen.
Het brood is, nadat het is gerezen, ingezakt.	<ul style="list-style-type: none"> • De meelsoort beschikt over geen goede bakeigenschappen. Een andere meelsoort gebruiken. • Er werd te veel vloeistof gebruikt. De volgende keer ca. 10 – 20 ml minder vloeistof toevoegen. • Er werd te weinig zout gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • Er werd te veel gist gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • Was het deksel tijdens het bakken geopend? Het deksel tijdens het bakken niet open laten staan. • De luchtvochtigheid is te hoog resp. het is te warm. Erop letten dat de ruimte goed geventileerd is.
Het brood is teveel gerezen.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werd te veel gist / water gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheden controleren en precies afmeten. • Controleren of ingrediënten werden gebruikt die veel water bevatten. De volgende keer minder water toevoegen, wanneer ingrediënten moeten worden gebruikt die veel vloeistof bevatten. • Is het water te warm? Het gebruikte water moet kamertemperatuur hebben. • Er werd niet voldoende meel gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en het meel met een nauwkeurige weegschaal afmeten. • Er werd te weinig zout gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten.
Het brood is te licht en kleverig.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werd te veel gist gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • Is de gist te oud? De houdbaarheidsdatum controleren. • Het brood werd niet lang genoeg gebakken. De baktijd verlengen. • Werd het bakproces onderbroken (stroomuitval, onbedoeld indrukken van de knop START-PAUSE/STOPP (start - pauze / stop) ? Wordt het bakproces te lang onderbroken, dan valt het eindresultaat meestal niet naar tevredenheid uit en kan niet worden gecorrigeerd.

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het brood is te droog en te vast.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werd te weinig vloeistof gebruikt. De volgende keer ca. 10 – 20 ml meer vloeistof toevoegen. • Er werd te veel gist gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • Is de gist te oud? De houdbaarheidsdatum controleren.
Het brood is te donker.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werd te veel suiker gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheid controleren en precies afmeten. • De verkeerde bruiningsgraad werd geselecteerd. De volgende keer een lichtere bruiningsgraad met de knop KRUSTE (broodkorst) selecteren.
Het brood is nog niet doorgebakken en vochtig van binnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werden te veel extra ingrediënten (noten, gedroogde vruchten, honing etc.) gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheden controleren en precies afmeten.
De zijkanten en de bodem van het brood zijn met te veel meel bedekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Er werd ofwel te veel meel ofwel te weinig vloeistof gebruikt. De in het recept aangegeven hoeveelheden controleren en precies afmeten.
De ingrediënten zijn niet goed met elkaar vermengd.	<ul style="list-style-type: none"> • De kneedhaak is niet correct geplaatst. De kneedhaak moet worden geplaatst, voordat ingrediënten in de bakvorm worden gedaan. • Werd het bakproces onderbroken (stroomuitval, onbedoeld indrukken van de knop START-PAUSE/STOPP (start - pauze / stop)? Wordt het bakproces te lang onderbroken, dan valt het eindresultaat meestal niet naar tevredenheid uit en kan niet worden gecorrigeerd.
Het deeg rijst niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Werd het programma 15: Kneten (Kneden) geselecteerd? Het deeg wordt hier alleen gekneed. Er wordt geen warmte voor het rijzen toegevoegd.
Het brood is ingezakt en de bodem is vochtig.	<ul style="list-style-type: none"> • Het brood werd na afloop van het bakprogramma te lang in de broodbakmachine gelaten. Het brood moet na afloop van het bakprogramma zo snel mogelijk uit de broodbakmachine worden gehaald.
De korst is te zacht.	<ul style="list-style-type: none"> • Het brood werd na afloop van het bakprogramma te lang in de broodbakmachine gelaten. De stoom heeft de korst week laten worden.
De kneedhaak 'klappert'.	<ul style="list-style-type: none"> • Is de kneedhaak correct geplaatst? Erop letten dat de kneedhaak vast in de bakvorm zit.
De kneedhaak zit in het brood, nadat het brood uit de bakvorm werd gehaald.	<ul style="list-style-type: none"> • Het brood is zeer compact. Het brood volledig laten afkoelen en daarna de kneedhaak met behulp van de kneedhaakverwijderaar verwijderen. <u>Tip:</u> sommige meelsoorten nemen meer vloeistof op dan andere. De volgende keer iets meer vloeistof gebruiken, om het deeg lossere te maken.

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Hoe krijg ik een korst die knapperiger is?	<ul style="list-style-type: none"> • Het programma 2: Französisches Brot (Frans brood) of de selectie Dunkel (donker) bij de selectie van de korst selecteren.
Het brood laat zich niet snijden.	<ul style="list-style-type: none"> • Het brood is nog te warm. Het brood vóór het snijden altijd laten afkoelen.
Het ruikt verbrand en er komt rook uit de ventilatiesleuven van het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> • Bevonden zich levensmiddelen op de bakvorm die op de verwarmingselementen terecht zijn gekomen? De bakvorm voor het plaatsen op levensmiddelenresten controleren die met de verwarmingselementen in aanraking zouden kunnen komen. • Loopt het deeg over de bakvorm op de verwarmingselementen? Het bakproces onderbreken en het overgelopen deeg verwijderen, zodra het apparaat is afgekoeld. • Tijdens het kneedproces is meel of een ander ingrediënt uit de bakvorm op de verwarmingselementen gevallen. Het bakproces onderbreken en de verwarmingselementen schoonmaken, zodra het apparaat is afgekoeld.

Technische gegevens

Model:	BM8601
Artikelnummer:	01071
Spanningsvoorziening:	220–240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	500 W
Elektrische veiligheidsklasse:	I



Klantenservice / importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Duitsland
Tel.: +49 38851 314650
(Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.)

Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Verwijder de verpakking op milieuvriendelijke wijze en breng deze naar een recyclepunt.



Breng het apparaat naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Alle rechten voorbehouden.

