



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO

Brotbackautomat

Machine à pain | Macchina del pane

Deutsch.... Seite 06
Français.... Page 37
Italiano..... Pagina 71



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.* Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

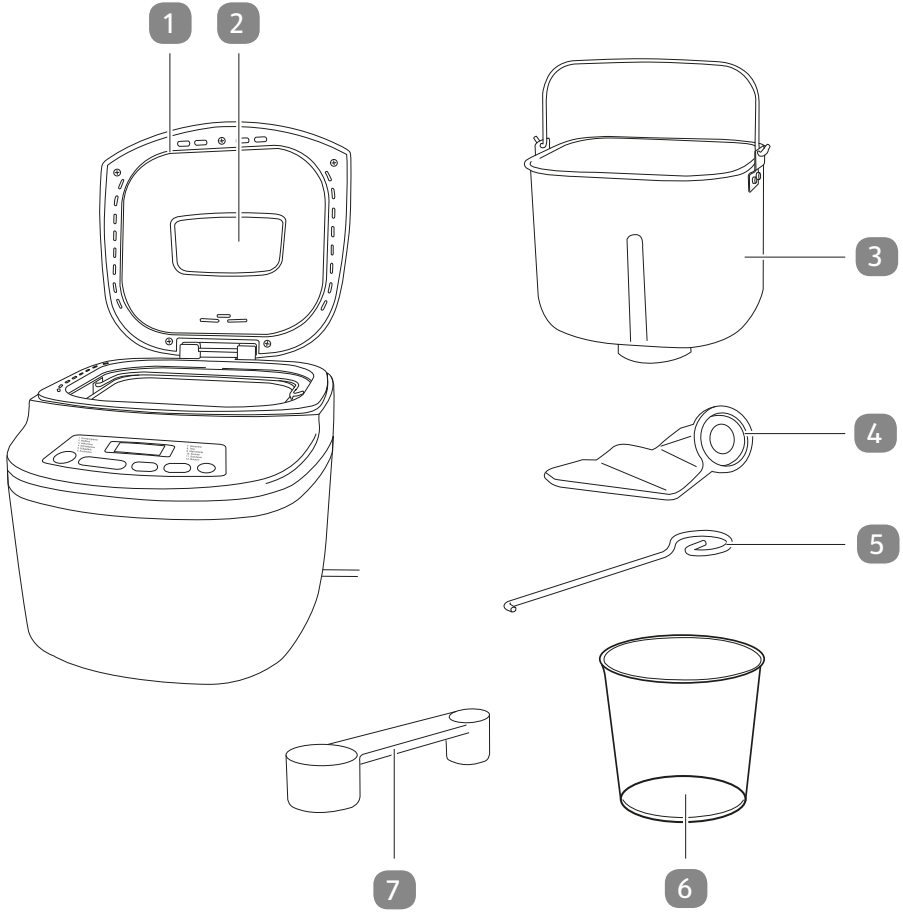


*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

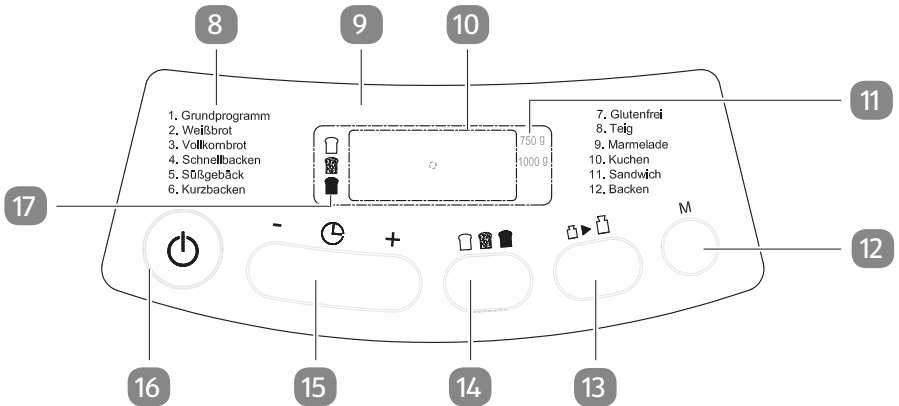
Inhaltsverzeichnis

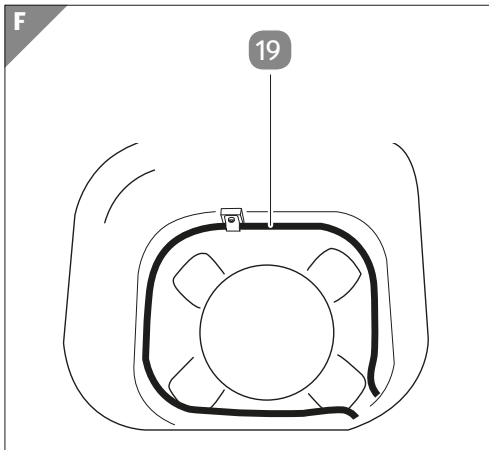
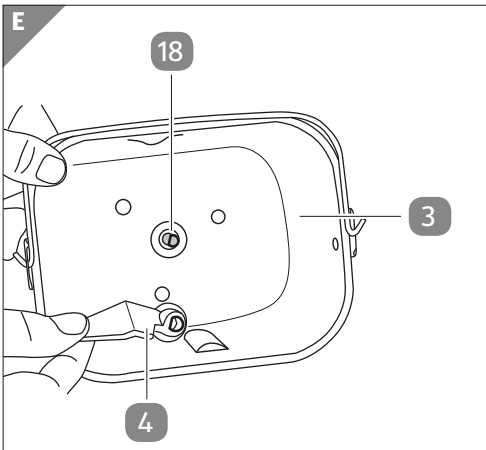
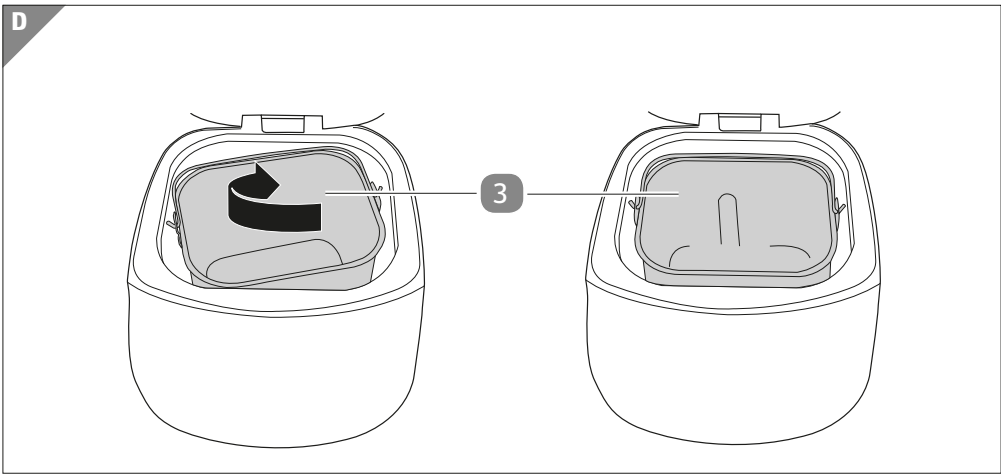
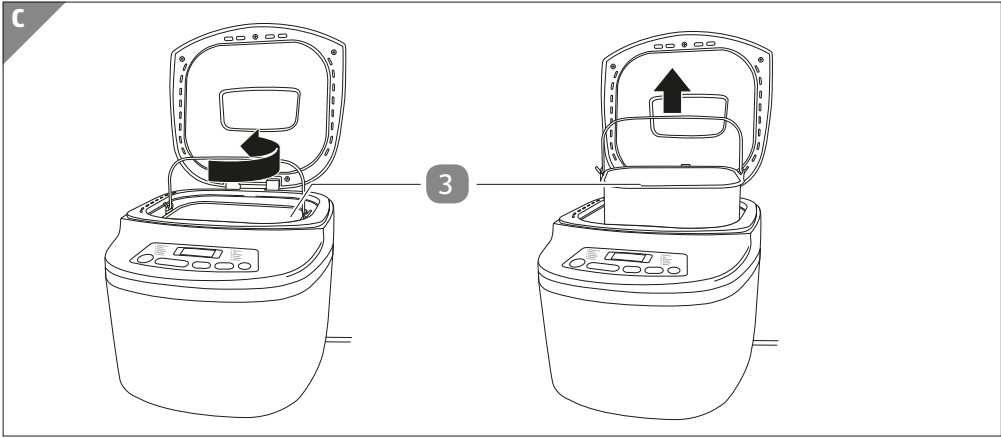
Übersicht	4	Reinigung	29
Verwendung	5	Backform und Knethaken reinigen	30
Lieferumfang/Geräteteile	6	Gehäuse reinigen	31
Allgemeines	7	Aufbewahrung.....	31
Bedienungsanleitung lesen und		Fehlersuche	32
aufbewahren	7	Technische Daten	35
Zeichenerklärung	7	Konformitätserklärung	36
Sicherheit	8	Entsorgung.....	36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8	Verpackung entsorgen	36
Sicherheitshinweise	9	Brotbackautomaten entsorgen.....	36
Erstinbetriebnahme	14	Garantiekarte.....	105
Brotbackautomaten und Liefer-		Garantiebedingungen.....	106
umfang prüfen.....	14		
Grundreinigung	14		
Funktionen	16		
Backprogramme	16		
Bräunungsregulierung.....	18		
Teigmengen-Einstellung.....	18		
Zeitverzögertes Backen	19		
Warmhaltefunktion.....	19		
Memory-Funktion	19		
Bedienelemente	20		
Bedienung.....	21		
Brotbackautomaten aufstellen	21		
Teig vorbereiten	21		
Brotbackautomaten zusammen-			
setzen	21		
Teig einfüllen und Backprogramm			
einstellen	21		
Backprogramm starten.....	22		
Backprogramm manuell stoppen.....	23		
Brot entnehmen	23		
Hilfreiche Tipps	24		
Rezepte	26		
Normales Brot	26		
Weißbrot	26		
Roggenbrot	26		
Schnellbackbrot	27		
Süßes Brot	27		
Kurzbackbrot.....	27		
Glutenfreies Brot.....	28		
Teig	28		
Marmelade.....	28		
Kuchen.....	29		
Sandwichbrot.....	29		

A



B





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Deckel
- 2 Sichtfenster
- 3 Backform
- 4 Knethaken
- 5 Ausziehwerkzeug
- 6 Messbecher
- 7 Messlöffel
- 8 Programmbezeichnungen (auch als Aufkleber in verschiedenen Landessprachen enthalten)
- 9 Bedienfeld
- 10 Display
- 11 Anzeige der Teigmenge
- 12 Menütaste
- 13 Teigmengentaste
- 14 Bräunungsregulierungstaste
- 15 Timertaste
- 16 Start-/Stopp-Taste
- 17 Anzeige der Bräunungseinstellung
- 18 Achse
- 19 Heizelement

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Brotbackautomaten. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung. Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Brotbackautomaten einsetzen.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Brotbackautomaten führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Brotbackautomaten an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Brotbackautomaten oder auf der Verpackung verwendet.

 **WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Vorsicht: Heiße Oberflächen.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein geprüftes Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer oder vorhersehbarer Verwendung die Sicherheit und Gesundheit von Personen nicht gefährdet sind.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Brotbackautomat ist ausschließlich zum Zubereiten und Backen von Teig sowie zum Einkochen von Marmelade konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Der Brotbackautomat ist nicht geeignet für:

- den gewerblichen Bereich,
- Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- landwirtschaftliche Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Brotbackautomaten nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Brotbackautomat ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Brotbackautomaten bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Der Brotbackautomaten darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder den Brotbackautomaten noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Brotbackautomaten, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie den Brotbackautomaten nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Brotbackautomaten hineinstecken.
- Wenn Sie den Brotbackautomaten nicht benutzen, den Brotbackautomaten reinigen, sich Teilen nähern, die im Betrieb bewegt werden oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Brotbackautomaten immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass die rotierenden Teile des Brotbackautomaten nicht in Kontakt mit dem Netzkabel kommen.
- Wenn das Netzkabel des Brotbackautomaten beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

 WARNUNG!**Verletzungsgefahr!**

Wenn Sie mit den Haaren oder Kleidungsstücken zu nahe an rotierende Teile des Brotbackautomaten kommen, können Sie von diesen Teilen eingezogen werden.

- Halten Sie stets genug Abstand von den rotierenden Teilen.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Brotbackautomat kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Brotbackautomaten und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG!**Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Brotbackautomaten aus und Teile des Brotbackautomaten werden sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen.

- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus! Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Brotbackautomaten während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Küchenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Brotbackautomaten sowie zum Entnehmen des gebackenen Brotes.
Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Beachten Sie, dass aus dem Brotbackautomaten auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

⚠️ WARNUNG!**Brandgefahr!**

Wenn der Teig überläuft und auf das Heizelement gelangt, kann es zur Rauchentwicklung oder zu einem Brand kommen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie die Backform mit Schutzhandschuhen.
- Erhöhen Sie bei 1000 g-Rezepten auf keinen Fall die Mengen.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Brotbackautomaten aus und Teile des Brotbackautomaten werden sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigungen des Brotbackautomaten oder zu anderen Sachschäden führen.

- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen hitzeempfindlichen und leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Decken Sie den Brotbackautomaten im Betrieb nicht ab.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä.

- Um Brände zu verhindern, benutzen Sie keine Alufolie oder andere Materialien im Brotbackautomaten.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.

HINWEIS!

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigungen des Brotbackautomaten oder zu anderen Sachschäden führen.

- Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Brotbackautomaten niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus. Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Brotbackautomaten.
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Brotbackautomat kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie den Brotbackautomaten keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
- Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Brotbackautomaten Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform und der Knethaken richtig eingesetzt sind.
- Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur, wenn die Backform mit Zutaten oder Teig gefüllt ist.

- Um die Antihaftbeschichtung zu schützen, verwenden Sie in der Backform und am Knethaken keine spitzen, scharfkantigen oder scheuernden Gegenstände.

Erstinbetriebnahme

Brotbackautomaten und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Brotbackautomat schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
 3. Kontrollieren Sie, ob der Brotbackautomat oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller bzw. Importeur.

Grundreinigung



Bei den ersten Aufheizvorhängen kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung durch die verdampfenden Produktionsrückstände kommen. Dies ist normal und sollte nach der Grundreinigung nicht wieder auftreten.

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel **1** vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
3. Ziehen Sie den Knethaken **4** nach oben von der Achse **18** ab (siehe **Abb. E**).
4. Klappen Sie den Griff der Backform **3** nach oben (siehe **Abb. C**).
5. Drehen Sie die Backform am Griff vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
6. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Brotbackautomaten heraus.
7. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Brotbackautomaten wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:

- Innenraum des Brotbackautomaten,
 - Heizelement,
 - Backform,
 - Knethaken,
 - Messbecher,
 - Messlöffel,
 - Ausziehwerkzeug.
8. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.
 9. Kleben Sie den Aufkleber der Programmbezeichnungen **8** in Ihrer Landessprache von außen auf den Deckel unter das Sichtfenster **2** (siehe **Abb. A**). Der Aufkleber liegt dem Brotbackautomaten in Ihrer Landessprache bei.
 10. Setzen Sie die Backform und den Knethaken **4** in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
 11. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel zuklappen (siehe **Abb. A**).
 12. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
 13. Um Produktionsrückstände restlos zu entfernen, heizen Sie den Brotbackautomaten einmalig ohne Teig auf. Stellen Sie mit der Menü-Taste **12** das Programm „12 Backen“ ein (siehe **Abb. B**).
 14. Stellen Sie mit der Timer-Taste **15** eine Backzeit von 10 Minuten ein.
 15. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.
 16. Drücken Sie einmal auf die Start-/Stopp-Taste **16**, um den Brotbackautomaten zu starten.
 17. Lassen Sie den Brotbackautomaten nach Programmende abkühlen.
 18. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel **1** vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
 19. Entnehmen Sie den Knethaken und die Backform erneut aus dem Brotbackautomaten (siehe **Abb. C** und **Abb. E**).
 20. Reinigen Sie den Brotbackautomaten, insbesondere das Heizelement **19** (siehe **Abb. F**) sowie die Backform **3** und Knethaken **4** (siehe **Abb. A**) erneut und trocknen Sie alle Teile ab.
 21. Setzen Sie Backform und Knethaken wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
 22. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel zuklappen (siehe **Abb. A**).

Funktionen

Backprogramme

Der Brotbackautomat bietet 12 verschiedene Backprogramme an. Sie bestehen grundsätzlich aus mehreren Phasen, die in verschiedenen Abfolgen kombiniert durchlaufen werden.

- Vorwärmen: Zeit, in welcher der Teig Flüssigkeit aufnehmen soll
- Kneten: Vermengen der Zutaten
- Ruhezeit: Zeit, in welcher der Teig aufgehen soll
- Backen: Ausbacken des fertigen Teiges

Die Sonder-Backprogramme „Teig“, „Marmelade“ und „Backen“ nutzen jeweils nur einen Teil dieser Phasen. Insgesamt sind 53 Programmvariationen möglich. Die folgende Tabelle zeigt die 12 Backprogramme, deren Eigenschaften und Laufzeiten:




Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Grundprogramm	Kneten, Ruhezeiten und Backen für normalen Brotteig. Sie können dem Teig in diesem Programm auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu variieren.	3 h 00 min
Weißbrot	Kneten, Ruhezeiten und Backen für Weißbrot. Die Ruhezeit ist hier verlängert. Mit diesem Programm gebackenes Brot wird normalerweise eine lockere Krume und eine knusprige Kruste haben, wie z. B. Baguette.	3 h 50 min
Vollkornbrot	Kneten, Ruhezeiten, Vorwärmen und Backen für Vollkorn-Brotteig. Dieses Programm nutzt ein längeres Vorwärmen, damit das Getreide Wasser aufnehmen und quellen kann. Es ist nicht empfehlenswert, dieses Programm mit Zeitverzögerung auszuführen, da das Getreide bereits während der Vorlaufzeit aufquellen wird.	3 h 40 min
Schnellbacken	Kneten, Ruhezeiten und Backen für Brotteig mit Backpulver oder -soda. Das Programm hat eine verkürzte Backzeit. Mit diesem Programm gebackene Brote haben normalerweise eine festere Krume und sind kleiner. Die Zeitverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.	2 h 00 min

Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Süßgebäck	Kneten, Ruhezeiten und Backen für süßen Brotteig. Mit diesem Programm gebackene Brote sind normalerweise knusprig.	2 h 55 min
Kurzbacken (mit zusätzlich verkürzter Garzeit)	Kneten, Ruhezeiten und Backen für extrem schnelles Backen. Mit diesem Programm gebackene Brote sind normalerweise noch kleiner und gröber als Brote, die mit Schnellbacken gebacken wurden. Die Zeitverzögerung ist in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 38 min
Glutenfrei	Dieses Programm hat veränderte Vorwärm- und Ruhezeiten, da glutenfreie Mehle oder Backmischungen mehr Zeit benötigen, um Flüssigkeiten aufzunehmen und andere Ruhezeiten brauchen.	3 h 20 min
Teig	Dieses Programm beinhaltet nur Kneten und Ruhezeiten. Benutzen Sie es für die Zubereitung von Pizza- oder Brötchenteig, der in einem Ofen ausgebacken werden muss. Zeitverzögerung und Bräunungsregulierung sind in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 30 min
Marmelade	Dieses Programm dient zum Einkochen von Marmelade und Konfitüre. Zeitverzögerung und Bräunungsregulierung sind in diesem Programm nicht verfügbar.	1 h 20 min
Kuchen	Dieses Programm ist für Kuchen- und Gebäckteige ausgelegt, die mit Backpulver oder -soda zubereitet werden.	1 h 25 min
Sandwich	Dieses Programm backt Sandwich-Brote mit einer lockeren Krume und einer dünnen, weichen Kruste.	3 h 00 min

Backprogramm	Beschreibung	Laufzeit
Backen	Mit diesem Programm kann vorgefertigter Teig gebacken werden. Kneten, Ruhezeiten und Vorwärmen entfallen komplett. Das Programm wird auch von anderen Programmen benutzt, um die Backzeit zu verlängern. Die Backzeit kann in Minutenintervallen zwischen 10 und 60 Minuten eingestellt werden.	10 min- 60 min

Bräunungsregulierung

Mit der Bräunungsregulierung können Sie einstellen, wie dunkel die Kruste Ihres Brotes ausgebacken werden soll. Sie haben die Wahl zwischen heller, mittlerer und dunkler Kruste. Die aktuelle Einstellung wird im Display mit einem Pfeil am entsprechenden Symbol angezeigt:

-  Helle Kruste,
-  Mittlere Kruste,
-  Dunkle Kruste.

Die Bräunungsregulierung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung:

- Teig
- Marmelade

Teigmengen-Einstellung

Die Backzeiten der Backprogramme können auf verschiedene Teigmengen abgestimmt werden:

- 750G: Für eine Teigmenge, die 750 g Backwerk ergeben soll.
- 1000G: Für eine Teigmenge, die 1.000 g Backwerk ergeben soll.

Die aktuelle Einstellung wird im Display an der rechten Seite mit einem Pfeil angezeigt.

Die Teigmengen-Einstellung steht für folgende Programme nicht zur Verfügung:

- Schnellbacken
- Teig
- Marmelade
- Kuchen
- Backen

Zeitverzögertes Backen

Sie können den Brotbackautomaten so einstellen, dass er zeitverzögert startet. Dazu können Sie der Programmlaufzeit einen Vorlauf in Schritten von 10 Minuten hinzufügen. Das Display zeigt immer die Gesamtdauer an, welche sich aus eingestellter Vorlaufzeit und Programmdauer zusammensetzt. Die maximale Gesamtdauer beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Sie möchten zum Frühstück um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot essen. Da das Weißbrot-Programm 3 h 50 min läuft, können Sie den Brotbackautomaten schon am Abend zuvor frühestens um 18:00 Uhr mit allen Zutaten befüllen und einstellen. Verlängern Sie die Gesamtlaufzeit des Backprogramms (3 h 50 min) über die Timer-Taste um weitere 9 h 10 min auf insgesamt 13 h 00 min. Wenn Sie den Brotbackautomaten nun starten, wird das eigentliche Backprogramm erst um 3:10 Uhr beginnen. Das Weißbrot wird also pünktlich um 7:00 Uhr fertig sein.

Die Zeitverzögerung kann nur vor Programmstart eingestellt werden.

Folgende Programme können nicht zeitverzögert gestartet werden:

- Schnellbacken
- Kurzbacken
- Marmelade
- Backen

Warmhaltefunktion

Nach Abschluss der Backprogramme startet automatisch die Warmhaltefunktion. Diese hält das Brot für bis zu 60 Minuten warm. Das Warmhalten kann während dieser Zeit jederzeit manuell beendet werden.

Die Warmhaltefunktion ist in folgenden Programmen nicht verfügbar:

- Marmelade
- Teig

Memory-Funktion

Die Memory-Funktion speichert den aktuellen Status eines laufenden Backprogrammes für etwa 10 Minuten. So kann der Brotbackautomat laufende Programme nach einem kurzzeitigen Stromausfall automatisch fortsetzen.

Bei einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr muss der Brotbackautomat manuell neu gestartet werden. In diesem Fall sollten Sie das nicht fertig gebackene Brot aus dem Brotbackautomaten entfernen, den Brotbackautomaten reinigen und das Backprogramm mit frischen Zutaten neu beginnen.

Bedienelemente

Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht der Elemente im Bedienfeld des Brotbackautomaten (siehe **Abb. B**):

Bedienelement	Beschreibung
Display	<p>Sobald Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken, ist der Brotbackautomat eingeschaltet. Das Display leuchtet und zeigt die Standardeinstellungen.</p> <p>Im Display werden die Programmnummer, die Programmlaufzeit inklusive der eingestellten Zeitverzögerung sowie, wenn verfügbar, der Bräunungsgrad und die Teigmengeneinstellung angezeigt.</p>
Start-/Stopp-Taste	<p>Mit dieser Taste starten und stoppen Sie die Backprogramme. Nach dem Start eines Programms ist nur noch die Start-/Stopp-Taste aktiv.</p> <p>Ein manuell gestopptes Programm kann nicht weiter ausgeführt, sondern nur von Beginn neu gestartet werden.</p>
Menü-Taste	<p>Mit dieser Taste können Sie das gewünschte Programm auswählen. Drücken Sie die Taste jeweils einmal kurz, um die nächst höhere Programmnummer aufzurufen. Nach Programm 12 gelangen Sie wieder zu Programm 1.</p>
Timer-Taste	<p>Mit dieser Taste können Sie den Brotbackautomaten zeitverzögert starten. Die Taste ist als Wippe ausgelegt, mit der Sie die eingestellte Zeit erhöhen („+“) oder reduzieren („-“) können. Die Zeitverzögerung kann in 10-Minuten-Schritten erhöht oder reduziert werden. Wenn Sie von der normalen Programmlaufzeit ausgehend „-“ drücken, gelangen Sie direkt zur maximalen Verzögerung des gewählten Programms.</p> <p>Im Programm „Backen“ dient die Timer-Taste dazu, die Backzeit zwischen 10 und 60 Minuten einzustellen.</p> <p>In allen anderen Programmen kann die Backzeit nicht über die Timer-Taste geändert werden.</p>
Teigmengen-Taste	<p>Mit dieser Taste können Sie die Backzeit der einzelnen Backprogramme für 750 g und 1000 g anpassen</p> <p>Drücken Sie die Taste einmal kurz, um von einer Teigmenge zur anderen umzuschalten.</p>

Bedienelement	Beschreibung
Bräunungsregulierungs-Taste	Mit dieser Taste können Sie den Bräunungsgrad zwischen hell, mittel und dunkel einstellen. Drücken Sie die Taste einmal kurz, um die Einstellung zu wechseln.

Bedienung

Brotbackautomaten aufstellen

Sie können den Brotbackautomaten bei unterschiedlichen Raumtemperaturen benutzen. Beachten Sie dabei, dass Teige bei sehr kalten oder hohen Raumtemperaturen unterschiedlich stark aufgehen. Die ideale Raumtemperatur liegt zwischen 15° C und 34° C.

1. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, feste Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Entlüftungsschlitze an der Seite frei zugänglich bleiben.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine frei zugängliche, ordnungsgemäß installierte Steckdose.

Teig vorbereiten

Der Brotbackautomat kann maximal 600 g Mehl (4 Messbecher) und 6 g Hefe (2 Teelöffel) in einem Teig verarbeiten. Beachten Sie für ein optimales Backergebnis auch die Hinweise im Kapitel „Hilfreiche Tipps“.

Brotbackautomaten zusammensetzen

1. Klappen Sie den Deckel **1** vollständig auf (siehe **Abb. A**).
2. Setzen Sie die Backform **3** leicht gegen den Uhrzeigersinn gedreht auf die Halterung am Boden des Innenraums (siehe **Abb. D**).
3. Drehen Sie Backform im Uhrzeigersinn, damit sie in der Halterung einrastet. Die Backform muss fest mittig zwischen den Wänden sitzen.
4. Fetten Sie den Knethaken **4** und die Achse **18** in der Backform ein, damit sie beim Backen nicht mit dem Teig verkleben (siehe **Abb. E**).
5. Setzen Sie den Knethaken auf die Achse.

Teig einfüllen und Backprogramm einstellen

1. Befüllen Sie die Backform mit den Zutaten in der folgenden Reihenfolge:
 - Füllen Sie alle flüssigen Zutaten sowie Fette als erstes in die Backform.

- Füllen Sie danach trockene Bestandteile für den Teig ein, z. B. Mehl, Zucker, Salz. Wenn Sie Salz verwenden, geben Sie es als erste trockene Zutat hinzu.
 - Füllen Sie zuletzt Backtriebmittel wie Hefe oder Backpulver ein, damit diese nicht direkt mit flüssigen Bestandteilen oder Salz in Berührung kommen.
2. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel **1** zuklappen (siehe **Abb. A**).
 3. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose. Der Brotbackautomat ist eingeschaltet und zeigt im Display **10** die Standardwerte an (siehe **Abb. B**).
 4. Wählen Sie mit der Menü-Taste **12** das gewünschte Backprogramm aus.
 5. Wenn gewünscht und in diesem Backprogramm verfügbar, stellen Sie mit der Teigmengen-Taste **13** die Teigmenge ein.
 6. Wenn gewünscht und in diesem Backprogramm verfügbar, stellen Sie über die Bräunungsregulierungs-Taste **14** die gewünschte Krustenfarbe ein.
 7. Wenn gewünscht und im gewählten Backprogramm verfügbar, benutzen Sie die Timer-Taste, um den Backvorgang zeitverzögert zu starten:
 - Um die Zeitverzögerung zu erhöhen, drücken Sie die Timer-Taste **15** auf der mit dem „+“ gekennzeichneten Seite.
 - Um die Zeitverzögerung zu verringern, drücken Sie den Timer-Knopf auf der mit dem „-“ gekennzeichneten Seite.

Das Display **10** zeigt jeweils die Gesamtdauer bis zum Ende des Backvorgangs an.

Backprogramm starten

- Um ein Programm zu starten, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **16** einmal kurz (siehe **Abb. B**). Das Programm startet mit einem kurzen Signalton. Im Display wird die restliche Laufzeit angezeigt.

Sie erkennen laufende Programme daran, dass der Doppelpunkt in der Zeitanzeige des Displays **10** blinkt.

Manche Backprogramme bieten die Möglichkeit, vor dem Backen noch zusätzliche Zutaten (z. B. Trockenfrüchte, Schokoladenstreusel) in den Teig zu rühren. Wenn Sie den Brotbackautomaten ohne Zeitverzögerung einschalten, weisen Sie Signaltöne darauf hin, dass Sie diese Zutaten in den Teig geben sollten.

Das Ende des Backprogramms wird mit 10 langen Signaltönen angezeigt. Danach schaltet sich bei den meisten Programmen die Warmhaltefunktion ein (siehe Kapitel "Warmhaltefunktion").

Beim zeitverzögerten Betrieb werden keine Signaltöne ausgegeben.

Backprogramm manuell stoppen

- Um ein laufendes Programm zu stoppen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **16** länger als 2 Sekunden, bis ein langer Signalton den Programmabbruch bestätigt (siehe **Abb. B**).

Das Display **10** zeigt dann wieder die Anfangseinstellungen an.

Brot entnehmen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie auf den Boden oder Rand der Backform schlagen, um Brot aus der Form zu lösen, können Sie die Backform beschädigen.

- Schlagen Sie nicht auf den Rand oder Boden der Backform.
 - Schlagen Sie die Backform nicht mit dem Boden oder Rand auf harte Flächen oder Gegenstände.
 - Benutzen Sie ggf. einen weichen, hitzebeständigen Spachtel, um Brot aus der Backform zu lösen.
1. Falls der Brotbackautomat noch im Warmhalte-Modus läuft, wenn Sie das Brot entnehmen wollen, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **16** länger als 3 Sekunden (siehe **Abb. B**). Dies schaltet die Warmhaltefunktion ab.
 2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Brotbackautomaten komplett abzuschalten.
 3. Ziehen Sie wärmeisolierte Küchenhandschuhe an oder benutzen Sie Topflappen, wenn Sie heiße Teile des Brotbackautomaten berühren.
 4. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel **1** vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
 5. Entnehmen Sie die Backform **3** mit dem fertigen Brot (siehe **Abb. C**).
 6. Lösen Sie das Brot mit einem weichen, hitzeresistenten Spachtel vorsichtig von den Wänden der Backform.
 7. Drehen Sie die Backform um und schütteln Sie das Brot vorsichtig auf einen Teller oder ein Kuchengitter.
 8. Falls der Knethaken noch unten im Brot steckt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit dem Ausziehwerkzeug **5** (siehe **Abb. A**).
 9. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden mindestens 20 Minuten auskühlen.
 10. Lassen Sie den Brotbackautomaten und die übrigen Teile vollständig auskühlen und reinigen Sie diese anschließend (siehe Kapitel „Reinigung“).

Hilfreiche Tipps

Beachten Sie für ein optimales Backergebnis folgende Tipps:

- Die Backeigenschaften eines Getreidemehls sind entscheidend abhängig von dem Glutenanteil der verwendeten Mehlsorte. Bäcker sprechen in diesem Zusammenhang von „kleberstarkem“ oder „kleberschwachem“ Mehl. Kleberstarke Mehle haben einen hohen Glutenanteil. Kleberstarkes Mehl, wie z. B. Weizenmehl, ist zum Backen von Brot empfehlenswert, da es intensiv geknetet werden kann und großvolumig und stabil wird. Weizenmehl weist von allen Getreidemehlsorten die besten Backeigenschaften auf.
- Zur Herstellung von Brot eignen sich die meisten der im Handel erhältlichen Mehlsorten, wie z. B.

Mehlsorte	Mehltyp	Brotsorte
Weizenmehl	Weißmehl	Helles Weizenbrot
Weizenmehl	Ruchmehl	Dunkles Brot
Roggenmehl	Type 1100	Helles Roggenbrot
Roggenmehl	Type 720	Helles Kleingebäck

- Roggenmehl geht wenig auf. Aus diesem Grund sollte das verwendete Roggenmehl mindestens einen Weizenmehlanteil von 30 % enthalten.
- Die Hefe geht bei Verwendung von sehr weichem Wasser höher auf. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, empfehlen wir, die angegebene Hefemenge um ca. 25 % zu verringern.
- Der Gärvorgang von Hefe ist abhängig vom vorherrschenden Luftdruck, d. h. in höheren Lagen (über ca. 900 m ü. NHN) gärt die Hefe stärker. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, empfehlen wir, die angegebene Hefemenge um ca. 25 % zu verringern.
- Die Verwendung von frischer Hefe kann das Backergebnis negativ beeinflussen. Verwenden Sie daher ausschließlich Trockenhefe zur Teigherstellung.
- Die Verwendung anderer Mehlsorgen sowie von Zutaten verschiedener Hersteller kann zu unterschiedlichen Ergebnissen führen.
- Das Backergebnis ändert sich, wenn Sie einzelne Zutaten ändern.
- Die Brotkruste verdunkelt sich mit höherem Zuckeranteil.
- Wenn Sie z. B. Trockenobst anstelle von Nüssen verwenden, erhöht sich der Flüssigkeitsgehalt des Teiges. Dies kann dazu führen, dass Sie etwas weniger Wasser verwenden müssen.
- Wenn ein Backergebnis Sie nicht zufrieden stellt, ändern Sie das Rezept zunächst nur geringfügig ab. Versuchen Sie es dann noch einmal.

- Für ein zufriedenstellendes Ergebnis empfehlen wir, dass Sie über die verwendeten Rezepte und Zutaten genaue Aufzeichnungen führen.
- Alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben. Idealerweise ist dies Zimmertemperatur bis lauwarm (18° C bis 23° C).
- Insbesondere Butter und Margarine sollten Sie nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen und verarbeiten, sondern erst bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Sie können auch flüssige Butter oder Margarine verwenden.
- Beim Backen mit Zeitverzögerung sollten Sie keine leicht verderblichen Zutaten (wie z. B. Frischmilch, Eier, frische Früchte) verwenden.
- Messen Sie alle Backzutaten fertig ab, bevor Sie den Brotbackautomaten befüllen.
- Verwenden Sie keinesfalls zu viel Hefe oder Backpulver. Sonst kann der Teig überlaufen. Außerdem könnte das Brot gegen den Deckel stoßen.
- Sie können mit dem Gerät Backmischungen verarbeiten. Überprüfen Sie dabei aber zunächst das Gesamtgewicht aller Zutaten. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht 1000 g nicht übersteigt. Sonst kann der Teig überlaufen und auf das Heizelement gelangen.
- Das Sichtfenster beschlägt u. U. zu Beginn des Backvorgangs durch das Austreten von Kondenswasser. Dieser Vorgang ist normal.
- Achten Sie auch beim Backen nach eigenen Rezepten unbedingt darauf, das Gesamtgewicht der Zutaten zu kontrollieren, damit Sie den Brotbackautomaten korrekt programmieren können und kein Teig überläuft.
- Für die Handhabung des beigelegten Messlöffels beachten Sie folgende Hinweise:
 - Der kleine Messlöffel („Teaspoon“) entspricht einem gestrichenen Teelöffel (TL).
 - Der große Messlöffel („Tablespoon“) entspricht einem gestrichenen Esslöffel (EL).

Rezepte

Nachfolgend sind einige Rezeptvorschläge für Ihren Brotbackautomaten aufgeführt. Beachten Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Hilfreiche Tipps“.

Normales Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	7 g	24 g
Zucker	18 g	24 g
Milch	1,5 EL	1,5 EL
Mehl	455 g	560 g
Hefe	3 g	3 g

Weißbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	10 g	14 g
Zucker	18 g	24 g
Mehl	450 g	560 g
Hefe	3 g	3 g

Roggenbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Öl	12 g	24 g
Salz	7 g	14 g
Zucker	24 g	24 g
Roggenmehl	350 g	420 g
Hefe	6 g	6 g

Schnellbackbrot

Zutaten	Menge für 1000 g Brot
Wasser (40–50° C)	330 ml
Öl	24 g
Salz	7 g
Zucker	24 g
Milch	2 EL
Mehl	560 g
Hefe	6 g

Süßes Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	240 ml	300 ml
Öl	18 g	24 g
Salz	7 g	7 g
Zucker	48 g	60 g
Milch	1,5 EL	2 EL
Mehl	400 g	500 g
Hefe	4 g	4 g

Kurzbackbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser (40–50° C)	250 ml	310 ml
Öl	24 g	24 g
Salz	7 g	10 g
Zucker	24 g	36 g
Mehl	450 g	560 g
Hefe	6 g	6 g

Glutenfreies Brot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	180 ml	220 ml
Öl	24 g	24 g
Salz	7 g	10 g
Zucker	18 g	60 g
Eier	2 (100 g)	3 (150 g)
Glutenfreies Mehl	420 g	490 g
Hefe	3 g	3 g

Teig

Zutaten	Menge für 1000 g Teig
Wasser	330 ml
Öl	2 EL
Salz	14 g
Zucker	48 g
Milch	1,5 EL
Mehl	560 g
Hefe	6 g

Marmelade

Zutaten	Menge für 1000 g Marmelade
Erdbeeren (in Stücken)	300 g
Zucker	150 g

Kuchen

Zutaten	Menge für 1000 g Kuchen
Öl	24 g
Zucker	96 g
Eier	6 (270 g)
Mehl mit Backtriebmittel	250 g
Aromazusatz	2 g
Zitronensaft	10 g
Hefe	3 g

Zerlassen Sie zuerst den Zucker und fügen Sie danach das Mehl und die anderen Zutaten hinzu.

Sandwichbrot

Zutaten	Menge für 750 g Brot	Menge für 1000 g Brot
Wasser	280 ml	350 ml
Butter oder Margarine	2 EL	2 EL
Salz	7 g	10 g
Zucker	30 g	36 g
Milch	1,5 EL	1,5 EL
Mehl	350 g	420 g
Hefe	3 g	3 g

Verwenden Sie bei einer Raumtemperatur von über 30° C weniger Hefe.

Reinigung

▲ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Teile des Brotbackautomaten können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein.

- Lassen Sie den Brotbackautomaten nach Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS!**Kurzschlussgefahr!**

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie den Brotbackautomaten niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Brotbackautomaten kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie den Brotbackautomaten keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.

Backform und Knethaken reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen.
3. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel **1** vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
4. Ziehen Sie den Knethaken **4** nach oben von der Achse **18** ab (siehe **Abb. E**).
5. Reinigen Sie den Knethaken mit warmem Spülwasser.
6. Klappen Sie den Griff der Backform **3** nach oben (siehe **Abb. C**).
7. Drehen Sie die Backform am Griff vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn.
8. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Brotbackautomaten.
9. Reinigen Sie die Backform mit warmem Spülwasser.
10. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
11. Setzen Sie Backform und Knethaken wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).

12. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel **1** zuklappen (siehe **Abb. A**).

Gehäuse reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen.
3. Öffnen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel vollständig aufklappen (siehe **Abb. A**).
4. Entnehmen Sie die Backform, um das Gehäuse komplett reinigen zu können (siehe Kapitel „Backform und Knethaken reinigen“).
5. Wischen Sie das Gehäuseinnere inkl. des Heizelements **19** (siehe **Abb. F**) mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig aus.
6. Wischen Sie den Deckel und das Sichtfenster **2** mit einem leicht angefeuchteten Tuch von innen und außen ab (siehe **Abb. A**).
7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
8. Setzen Sie Backform **3** und Knethaken **4** wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe **Abb. D** und **Abb. E**).
9. Schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel zuklappen (siehe **Abb. A**).

Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor der Lagerung vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Brotbackautomaten vor der Aufbewahrung (siehe Kapitel „Reinigung“).
4. Legen Sie den Messlöffel, den Messbecher und den Knethaken in die Backform und schließen Sie den Brotbackautomaten, indem Sie den Deckel zuklappen (siehe **Abb. A**).
5. Lagern Sie den Brotbackautomaten an einem geeigneten Ort.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Im Display wird nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste "EE1" angezeigt und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu hoch.	Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten 10 bis 20 Minuten abkühlen. Starten Sie das Backprogramm dann erneut.
Im Display wird nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste "EE2" angezeigt und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Die Temperatur im Inneren des Brotbackautomaten ist zu niedrig. Ihr Teig würde nicht aufgehen.	Stellen Sie den Brotbackautomaten in einem Raum mit höherer Raumtemperatur auf.
Im Display wird nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste "EE3".	Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss.	Lassen Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten Fachmann überprüfen und ggf. reparieren. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
Im Display wird nach Drücken der Start-/ Stopp-Taste "EE4" angezeigt und der Brotbackautomat gibt Signaltöne von sich.	Der Kontakt im Schaltkreis des Temperaturfühlers ist unterbrochen.	Drücken Sie die Start-/ Stopp-Taste, um die Signaltöne abzuschalten und den Temperaturfühler zu reaktivieren. Wenn das Display dann immer noch „EE4“ anzeigt, lassen Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten Fachmann überprüfen und ggf. reparieren. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Rauch tritt aus dem Ventilator aus.	Öl oder andere Zutaten sind in Kontakt oder in die Nähe des Heizelementes gelangt.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und reinigen Sie das Heizelement. Das Heizelement ist heiß. Schützen Sie sich vor Verbrennungen.
Die Zutaten werden schlecht verrührt.	Das gewählte Programm ist ungeeignet.	Wählen Sie ein geeignetes Backprogramm aus.
	Der Rührwiderstand ist zu groß. Der Knethaken kann nicht gleichmäßig rotieren.	Prüfen Sie die Achse. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Garantiekarte.
Motorengeräusch ist zu hören, aber der Teig wird nicht gerührt.	Sie haben die Backform nicht richtig eingesetzt.	Prüfen Sie, ob die Backform richtig eingesetzt ist.
	Zuviel Teig ist in der Backform.	Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu und wiegen Sie die Zutaten genau ab.
Das Backergebnis ist ungleichmäßig.	Der Deckel wurde mehrfach geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel im letzten Teil des Backvorgangs nicht.
Die Brotkruste ist zu dick.	Das Brot lag zu lange in der Backform und hat zu viel Wasser verloren.	Entnehmen Sie das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform.
Das Brot lässt sich nur schwer aus der Backform entnehmen.	Der Knethaken hängt an der Backform fest.	Nachdem Sie das Brot entnommen haben: Füllen Sie Wasser in die Backform und lassen Sie sie 10 Minuten einweichen. Reinigen Sie die Backform.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Brot geht zu stark auf und stößt an den Deckel.	Sie haben zu viel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Bereiten Sie den Teig nach Rezept zu und wiegen Sie die Zutaten genau ab. Verringern Sie die Menge an Hefe, Mehl oder Wasser entsprechend der äußeren Voraussetzungen.
Das Brot geht nicht auf oder ist zu klein.	Sie haben keine oder zu wenig Hefe verwendet.	Prüfen Sie Menge und Qualität der Hefe. Erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.
	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	
	Die Hefe ist mit Salz vermengt.	
	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	
Der Teig wird zu groß und fließt aus der Backform.	Die Menge der Flüssigkeiten ist zu groß und der Teig ist zu flüssig. Die Hefemenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Flüssigkeiten und verändern Sie die Konsistenz des Teiges.
Beim Backen von Kuchen oder anderen Produkten mit viel Zucker wird die Oberfläche zu dick und dunkel.	Gebäck wird durch die Verwendung großer Mengen Zucker dunkler.	Drücken Sie die Start-/ Stopp-Taste um den Backvorgang 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Backzeit abzubrechen. Belassen Sie den Kuchen oder das Brot bei geschlossenem Deckel 20 Minuten in der Backform.
Das Brot fällt beim Backen in der Mitte zusammen.	Das verwendete Mehl ist ungeeignet.	Benutzen Sie Brotmehl oder Mehl mit Backtriebmittel.
	Die Hefe geht zu schnell auf oder wurde zu warm verarbeitet.	Verarbeiten Sie die Hefe bei Zimmertemperatur.
	Der Teig ist zu nass oder zu weich.	Reduzieren Sie die Wassermenge für dieses Rezept.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Brot ist zu schwer und die Krume zu fest.	Sie haben zu viel Mehl oder zu wenig Wasser verwendet.	Verwenden Sie für dieses Rezept weniger Mehl oder mehr Wasser.
	Sie haben zu viel Fruchtzutaten oder zu viel Vollkornmehl verwendet.	Reduzieren Sie für dieses Rezept die Menge der Fruchtzutaten oder des Vollkornmehls und erhöhen Sie den Hefeanteil.
Der Brotlaib ist innen hohl.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe oder zu wenig Salz verwendet.	Reduzieren Sie den Wasser- und Hefeanteil und erhöhen Sie den Salzanteil.
	Das verwendete Wasser war zu warm.	Benutzen Sie Wasser mit Zimmertemperatur.
Die Brotoberfläche ist sehr klebrig.	Sie haben zu viel Zutaten verwendet, die den Teig klebrig machen (z. B. Butter oder Bananen).	Reduzieren Sie den Anteil dieser Zutaten.
	Der Teig ist nicht genug gerührt worden oder Sie haben zu wenig Wasser verwendet.	Überprüfen Sie die Wassermenge für dieses Rezept und stellen Sie sicher, dass die Rührfunktion des Brotbackautomaten richtig funktioniert.

Technische Daten

Modell:	BB 1904
Versorgungsspannung:	220–240 V~ 50 Hz
Leistung:	600 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	5,1 kg
Abmessungen:	33,5 × 26,6 × 26 cm
Maximale Mehlmenge pro Backvorgang:	600 g
Maximale Hefemenge pro Backvorgang:	6 g (2 TL)
Artikelnummer:	47231

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Brotbackautomat entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Brotbackautomat einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble	4
Utilisation	5
Contenu de livraison/pièces de l'appareil	39
Codes QR	40
Généralités	41
Lire le mode d'emploi et le conserver	41
Légende des symboles.....	41
Sécurité	42
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	42
Consignes de sécurité.....	43
Première mise en service	48
Vérifiez la machine à pain et le contenu de la livraison.....	48
Premier nettoyage	48
Fonctions	50
Programmes de cuisson.....	50
Réglage de la dorure	52
Réglage de la quantité de pâte	52
Cuisson temporisée	53
Fonction de maintien de chaleur	53
Fonction de mémoire.....	54
Éléments de commande	54
Utilisation	55
Mettre la machine à pain en place.....	55
Préparer la pâte.....	56
Assembler la machine à pain	56
Verser la pâte et régler le programme de cuisson	56
Démarrer le programme de cuisson	57
Arrêter manuellement le programme de cuisson.....	57
Sortir le pain	57
Conseils utiles	58
Recettes	60
Pain normal.....	60
Pain blanc.....	60
Pain de seigle.....	61
Pain rapide	61
Pain sucré.....	61
Pain de cuisson courte	62
Pain sans gluten	62

Pâte	62
Confiture	63
Gâteaux.....	63
Pain à sandwich	63
Nettoyage	64
Nettoyer le moule et le bras pétrisseur	65
Nettoyer le boîtier	65
Rangement	66
Recherche d'erreurs	66
Données techniques.....	70
Déclaration de conformité	70
Élimination	70
Élimination de l'emballage	70
Élimination de la machine à pain	70
Carte de garantie	105
Conditions de garantie.....	107

Contenu de livraison/pièces de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Fenêtre
- 3 Moule
- 4 Bras pétrisseur
- 5 Outil d'extraction
- 6 Verre mesureur
- 7 Cuillère doseuse
- 8 Désignations de programme (également indiquées sur autocollants dans les différentes langues)
- 9 Panneau de commande
- 10 Écran
- 11 Affichage de la quantité de pâte
- 12 Touche de menu
- 13 Touche de quantité de pâte
- 14 Touche de réglage de la dorure
- 15 Touche de minuterie
- 16 Touche marche/arrêt
- 17 Affichage du réglage de la dorure
- 18 Axe
- 19 Élément chauffant

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.*

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.



*L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de cette machine à pain. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la machine à pain. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager la machine à pain.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez la machine à pain à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi peut être trouvé au format PDF auprès de notre service après-vente.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la machine à pain ou sur l'emballage.



AVERTISSEMENT!

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.



ATTENTION!

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

AVIS!

Ce mot signalétique avertit contre les possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour le montage et l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Attention: Surfaces brûlantes.



Le cachet Sécurité Vérifiée (sigle GS) atteste qu'un produit vérifié répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité (ProdSG). Le sigle GS indique qu'en utilisant le produit conformément aux dispositions et de la manière prévue, la sécurité et la santé des personnes ne sont pas mises en danger.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

La machine à pain est conçue uniquement pour préparer et cuire de la pâte et pour faire des confitures. Elle est exclusivement destinée à l'usage privé et n'est pas adaptée à une utilisation professionnelle. La machine à pain ne convient pas pour

- l'utilisation industrielle,
- les cuisines pour les employés de magasins, de bureau et autres domaines industriels,
- les exploitations agricoles,
- les clients des hôtels, motels et autres infrastructures de logement ainsi que des bed & breakfast.

Utilisez la machine à pain uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est appliquée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même personnels. La machine à pain n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!

Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez la machine à pain que si la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- Ne branchez la machine à pain que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir couper la machine à pain rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas la machine à pain si elle présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations à sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.
- La machine à pain ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni la machine à pain ni le câble électrique ou la fiche réseau dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec des mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- Ne portez jamais l'appareil en prenant en main de câble électrique.
- Éloignez la machine à pain, la fiche réseau et le câble électrique des feux ouverts et des surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.

- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- N'utilisez la machine à pain qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne rangez jamais la machine à pain de manière à ce qu'elle puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche réseau.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans la machine à pain.
- Lorsque vous n'utilisez pas la machine à pain, vous la nettoyez, vous vous approchez de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement ou quand il y a une panne, éteignez toujours la machine à pain et retirez la fiche réseau de la prise électrique.
- Veillez à ce que les parties rotatives de la machine à pain n'entrent pas en contact avec le câble électrique.
- Lorsque le câble électrique de la machine à pain est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, pour éviter tout risque.

 AVERTISSEMENT!**Risque de blessure!**

Si vous vous approchez trop avec les cheveux ou les vêtements des pièces en rotation de la machine à pain, vous risquez d'être happé par ces pièces.

- Maintenez toujours un écart suffisant avec les pièces en rotation.

⚠ AVERTISSEMENT!

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Cette machine à pain peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation de la machine à pain et qu'elles ont compris les dangers qu'elle peut provoquer. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à pain. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine à pain et de son câble d'alimentation.
- Ne laissez pas la machine à pain sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT!**Risque d'ébouillantage et de brûlure!**

Pendant le service, de la vapeur très chaude s'échappe de la machine à pain et certains éléments de la machine deviennent très chauds. La manipulation non conforme de la machine à pain peut provoquer des ébouillantage et des brûlures.

- De la vapeur brûlante sort des ouvertures de sortie de vapeur! Veillez à ce qu'il y ait une distance de sécurité suffisante par rapport à tous les objets inflammables tels que les rideaux et les tentures.
- Ne touchez pas les parties brûlantes de la machine à pain avec les doigts pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des poignées isolées thermiques pour tenir la machine à pain ainsi que pour retirer le pain cuit. Informez également les autres utilisateurs des dangers!
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut également être évacuée une fois la machine à pain!

⚠ AVERTISSEMENT!**Risque d'incendie!**

Si la pâte déborde et accède à l'élément chauffant, de la fumée peut se développer ou un incendie se déclencher.

- Retirez immédiatement la fiche réseau de la prise électrique.
- Retirez le moule avec des gants de protection.
- N'augmentez en aucun cas les quantités dans les recettes de 1 000 g.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

Pendant le service, de la vapeur très chaude s'échappe de la machine à pain et certains éléments de la machine deviennent très chauds. Une manipulation non conforme de la machine à pain peut endommager celle-ci ou provoquer d'autres dommages matériels.

- Observez une distance de sécurité suffisante avec tous les objets sensibles à la chaleur et facilement inflammables, tels que les rideaux et les tentures.
- Ne recouvrez pas la machine à pain lorsque celle-ci est en marche.

- Ne placez pas la machine à pain directement contre un mur ou sous un meuble suspendu, entre autres.
- Pour éviter des incendies, n'utilisez pas de film aluminium ou d'autres matériaux dans la machine à pain.
- Installez la machine à pain sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.

AVIS!

Risque de dommages matériels!

Une manipulation non conforme de la machine à pain peut endommager celle-ci ou provoquer d'autres dommages matériels.

- Ne posez pas la machine à pain sur le rebord ou les bords de la surface de travail.
- Ne posez jamais la machine à pain sur, ou près de surfaces brûlantes (par ex. de plaques de cuisinière etc.).
- Ne mettez pas le câble électrique au contact de parties brûlantes.
- N'exposez jamais la machine à pain à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.).
Ne remplissez jamais des liquides dans la machine à pain.
- Pour nettoyer la machine à pain, ne la plongez jamais dans l'eau, et n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. La machine à pain peut être endommagée ainsi.
- Ne mettez en aucun cas la machine à pain dans le lave-vaisselle. Cela la détruirait.
- N'utilisez plus la machine à pain lorsque les pièces en plastique de la machine à pain présentent des brisures ou fissures, ou si elles se sont déformées. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange d'origine.
- N'exploitez la machine à pain que si le moule et le bras pétrisseur sont insérés correctement.

- N'exploitez la machine à pain que si le moule contient des ingrédients ou de la pâte.
- Pour protéger le revêtement antiadhésif, n'utilisez aucun objet pointu, tranchant ou abrasif dans le moule et sur le bras pétrisseur.

Première mise en service

Vérifiez la machine à pain et le contenu de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement la machine à pain.

- Soyez très prudent lors de l'ouverture.
 1. Retirez la machine à pain de l'emballage.
 2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).
 3. Vérifiez si la machine à pain ou les différentes pièces présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la machine à pain. Adressez-vous au fabricant ou à l'importateur à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Premier nettoyage



Au cours des premières phases de réchauffage, un peu de fumée et une certaine odeur peuvent se développer à cause des résidus de production qui sont en train de s'évaporer. Ceci est normal et ne devrait plus apparaître après le premier nettoyage.

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle **1** (voir **figure A**).
3. Dégagez le bras pétrisseur **4** de l'axe **18** en le tirant vers le haut (voir **figure E**).
4. Relevez la poignée du moule **3** (voir **figure C**).
5. En le tenant par la poignée, tournez prudemment le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
6. Retirez le moule de la machine à pain en le sortant par le haut.

7. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la machine à pain comme décrit dans le chapitre «Nettoyage»:
 - Intérieur de la machine à pain
 - Élément chauffant
 - Moule
 - Bras pétrisseur
 - Verre mesureur
 - Cuillère doseuse
 - Outil d'extraction
8. Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.
9. Collez l'autocollant portant la désignation des programmes **8** dans votre langue de l'extérieur sur le couvercle sous la fenêtre **2** (voir **figure A**). L'autocollant est joint dans votre langue à la machine à pain.
10. Mettez le moule et le bras pétrisseur **4** dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
11. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle (voir **figure A**).
12. Branchez la fiche réseau sur une prise électrique installée dans les règles.
13. Pour enlever complètement tout résidu de production, réchauffez la machine à pain une fois sans pâte. Avec la touche de menu **12**, réglez le programme «12 Cuisson» (voir **figure B**).
14. Avec la touche de minuterie **15**, réglez un temps de cuisson de 10 minutes.
15. Assurez-vous d'aérer suffisamment, par exemple en ouvrant une fenêtre.
16. Appuyez une fois sur la touche marche/arrêt **16** pour démarrer la machine à pain.
17. Lorsque le programme est terminé, laissez refroidir complètement la machine à pain.
18. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle **1** (voir **figure A**).
19. Retirez de nouveau le bras pétrisseur et le moule de la machine à pain (voir **figure C** et **figure E**).
20. Nettoyez de nouveau la machine à pain, notamment l'élément chauffant **19** (voir **figure F**) ainsi que le moule **3** et le bras pétrisseur **4** (voir **figure A**) et essuyez toutes les pièces pour les sécher.
21. Remettez le moule et le bras pétrisseur dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
22. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle (voir **figure A**).

Fonctions

Programmes de cuisson

La machine à pain propose 12 programmes de cuisson différents. Ils comprennent plusieurs phases qui sont exécutées en différentes séquences combinées.

- **Préchauffage:** Temps pendant lequel la pâte doit absorber du liquide.
- **Pétrissage:** Mélange des ingrédients.
- **Temps de repos:** Temps pendant lequel la pâte doit lever.
- **Cuisson:** Cuisson de la pâte terminée.

Les programmes de cuisson spéciaux «Pâte», «Confiture» et «Cuisson» n'utilisent qu'une partie de ces phases. Au total, 53 variations de programme sont possibles. Le tableau suivant présente les 12 programmes de cuisson, leurs propriétés et leurs durées:




Programme de cuisson	Description	Durée
Programme de base	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une pâte à pain normale. Dans ce programme, vous pouvez également ajouter des ingrédients à la pâte pour varier le goût.	3 h 00 min
Pain blanc	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour du pain blanc. Le temps de repos est prolongé. Le pain cuit avec ce programme obtient généralement une mie légère et une croûte croustillante, comme par ex. la baguette.	3 h 50 min
Pain complet	Pétrissage, temps de repos, préchauffage et cuisson pour une pâte à pain complet. Ce programme utilise un préchauffage plus long pour que les céréales puissent absorber l'eau et gonfler. Il n'est pas recommandé d'exécuter ce programme avec une temporisation, car les céréales gonfleraient sinon pendant la période précédant la cuisson.	3 h 40 min

Programme de cuisson	Description	Durée
Cuisson rapide	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une pâte à pain avec de la poudre à lever ou du bicarbonate de soude. Le programme a un temps de cuisson plus court. Le pain cuit avec ce programme obtient généralement une mie plus ferme et est plus petit. La temporisation n'est pas disponible dans ce programme.	2 h 00 min
Brioche	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une pâte à pâtisserie sucrée. Les pains cuits avec ce programme sont généralement croustillants.	2 h 55 min
Cuisson courte (avec un temps de cuisson encore plus court)	Pétrissage, temps de repos et cuisson pour une cuisson extrêmement rapide. Le pain cuit avec ce programme est généralement encore plus petit et grossier que le pain qui est préparé en cuisson rapide. La temporisation n'est pas disponible dans ce programme.	1 h 38 min
Sans gluten	Ce programme présente des temps de préchauffage et de repos modifiés, car les farines ou mélanges sans gluten ont besoin de plus de temps pour absorber les liquides et nécessitent d'autres temps de repos.	3 h 20 min
Pâte	Ce programme comprend uniquement le pétrissage et des temps de repos. Utilisez-le pour préparer une pâte à pizzas ou à petits pains qui doit être cuite au four. La temporisation et le réglage de la dorure ne sont pas disponibles dans ce programme.	1 h 30 min
Confiture	Ce programme permet de faire des confitures. La temporisation et le réglage de la dorure ne sont pas disponibles dans ce programme.	1 h 20 min

Programme de cuisson	Description	Durée
Gâteaux	Ce programme est prévu pour des pâtes à gâteaux et à pâtisseries qui sont préparées avec de la poudre à lever ou du bicarbonate de soude.	1 h 25 min
Sandwich	Ce programme cuit des pains à sandwich avec une mie légère et une fine croûte molle.	3 h 00 min
Cuisson	Ce programme permet de cuire une pâte précuite. Le pétrissage, les temps de repos et le préchauffage n'ont pas du tout lieu. Le programme est également utilisé par d'autres programmes pour prolonger le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé en intervalles de 10 et 60 minutes.	10 min – 60 min

Réglage de la dorure

Cette fonction permet de régler le degré de dorure de la croûte de votre pain. Vous pouvez choisir entre une croûte claire, moyenne et foncée. Le réglage actuel est signalé à l'écran par une flèche devant le symbole correspondant:

-  Croûte claire
-  Croûte moyenne
-  Croûte foncée

Le réglage de la dorure n'est pas disponible pour les programmes suivants:

- Pâte
- Confiture

Réglage de la quantité de pâte

Les temps de cuisson des programmes peuvent être adaptés à différentes quantités de pâte:

- 750G: Pour une quantité de pâte qui doit donner un produit de 750 g.
- 1000G: Pour une quantité de pâte qui doit donner un produit de 1000 g.

Une flèche signale le réglage actuel sur le côté droit à l'écran.

Le réglage de la quantité de pâte n'est pas disponible pour les programmes suivants:

- Cuisson rapide
- Pâte
- Confiture
- Gâteaux
- Cuisson

Cuisson temporisée

Vous pouvez régler la machine à pain de manière à ce qu'elle démarre plus tard. Vous pouvez ajouter un délai en tranches de 10 minutes au temps du programme. L'écran affiche toujours la durée totale, qui se compose du délai et du temps du programme. La durée totale maximale est de 13 heures.

Par exemple: Vous souhaitez avoir du pain blanc frais pour votre petit-déjeuner à 7 heures. Le programme pour le pain blanc dure 3 h 50 min. Vous pouvez ainsi verser tous les ingrédients dans la machine à pain la veille au soir, au plus tôt à 18 h et la régler. Prolongez la durée totale du programme de cuisson (3 h 50 min) en y ajoutant 9 h 10 min, soit au total 13 h 00 min. Lorsque vous démarrez la machine à pain, le programme ne sera démarré qu'à 3 h 10. Le pain blanc sera donc prêt à 7 h.

La temporisation ne peut être réglée qu'avant le démarrage du programme.

Les programmes suivants ne peuvent pas être temporisés:

- Cuisson rapide
- Cuisson courte
- Confiture
- Cuisson

Fonction de maintien de chaleur

Lorsque le programme de cuisson est terminé, la fonction de maintien de chaleur démarre automatiquement. Elle tient le pain au chaud jusqu'à 60 minutes. Pendant tout ce temps, le maintien de chaleur peut être arrêté manuellement à tout moment.

La fonction de maintien de chaleur n'est pas disponible dans les programmes suivants:

- Confiture
- Pâte

Fonction de mémoire

La fonction de mémoire enregistre pendant environ 10 minutes l'état actuel d'un programme de cuisson en cours. Ainsi, après une brève panne de courant, la machine à pain peut poursuivre automatiquement un programme en cours.

Si l'alimentation électrique est interrompue plus longuement, il faut redémarrer manuellement la machine à pain. Dans ce cas, il est conseillé de retirer le pain pas encore cuit de la machine à pain, de nettoyer la machine à pain et de recommencer le programme de cuisson avec des ingrédients frais.

Éléments de commande

Le tableau suivant présente une vue d'ensemble des éléments contenus dans le panneau de commande de la machine à pain (voir **figure B**):

Élément de commande	Description
Écran	Dès que vous insérez la fiche réseau dans une prise électrique, la machine à pain est allumée. L'écran s'allume également et affiche les réglages par défaut. Il indique le numéro de programme, la durée du programme et la temporisation réglée ainsi que, si ces options sont disponibles, le degré de dorure et le réglage de la quantité de pâte.
Touche marche/arrêt	Cette touche vous permet de démarrer et d'arrêter les programmes de cuisson. Lorsqu'un programme est démarré, seule la touche marche/arrêt est encore active. Un programme arrêté manuellement ne peut plus être poursuivi, mais doit être redémarré dès le début.
Touche de menu	Cette touche vous permet de sélectionner le programme de votre choix. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour passer au numéro de programme suivant. Après le programme n° 12, vous repassez au programme n° 1.

Élément de commande	Description
Touche de minuterie	<p>Cette touche vous permet de démarrer la machine à pain avec une temporisation. La touche est conçue en bascule, qui permet d'augmenter la durée réglée («+») ou de la diminuer («-»). La temporisation peut être augmentée ou diminuée en pas de 10 minutes. Si vous appuyez sur «-» à partir de la durée normale du programme, vous passez directement à la temporisation maximale pour le programme sélectionné.</p> <p>Dans le programme «Cuisson», la touche de minuterie permet de régler le temps de cuisson entre 10 et 60 minutes.</p> <p>Dans tous les autres programmes, le temps de cuisson ne peut pas être modifié avec la touche de minuterie.</p>
Touche de quantité de pâte	<p>Cette touche vous permet d'adapter le temps de cuisson des différents programmes de cuisson pour un produit de 750 g ou de 1 000 g.</p> <p>Appuyez une fois brièvement sur la touche pour passer d'une quantité de pâte à l'autre.</p>
Touche de réglage de la dorure	<p>Cette touche vous permet de régler le degré de dorure entre clair, moyen et foncé. Appuyez une fois brièvement sur la touche pour changer le réglage.</p>

Utilisation

Mettre la machine à pain en place

Vous pouvez utiliser la machine à pain à différentes températures ambiantes. Notez que la pâte lève différemment selon que la température ambiante est très froide ou très élevée. La température ambiante idéale se situe entre 15 °C et 34 °C.

1. Placez la machine à pain sur une surface plane et stable.
2. Veillez à ce que les orifices d'aération sur le côté restent dégagés.
3. Branchez la fiche réseau sur une prise électrique installée dans les règles et librement accessible.

Préparer la pâte

La machine à pain peut traiter au plus 600 g de farine (4 verres mesureurs) et 6 g de levure (2 cuillères à café) dans une seule pâte. Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, observez également les remarques mentionnées au chapitre «Conseils utiles».

Assembler la machine à pain

1. Relevez complètement le couvercle **1** (voir **figure A**).
2. Placez le moule **3** sur le support au fond de l'espace intérieur en le tournant légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir **figure D**).
3. Tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il s'encoche dans le support. Le moule doit être fixé bien au centre entre les parois.
4. Graissez le bras pétrisseur **4** et l'axe **18** dans le moule pour qu'ils ne collent pas à la pâte pendant la cuisson (voir **figure E**).
5. Placez le bras pétrisseur sur l'axe.

Verser la pâte et régler le programme de cuisson

1. Versez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre suivant:
 - Versez d'abord tous les ingrédients liquides ainsi que les graisses au fond du moule.
 - Ensuite, mettez les composants secs pour la pâte, comme la farine, le sucre, le sel. Si vous utilisez du sel, ajoutez-le comme premier ingrédient sec.
 - Pour finir, versez l'agent levant, comme la levure ou la poudre à lever, afin qu'il n'entre pas en contact direct avec les composants liquides ou le sel.
2. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle **1** (voir **figure A**).
3. Branchez la fiche réseau sur une prise électrique installée dans les règles.
La machine à pain est allumée et l'écran **10** affiche les valeurs standard (voir **figure B**).
4. Avec la touche de menu **12**, sélectionnez le programme de cuisson de votre choix.
5. Si vous le souhaitez et si ce programme de cuisson le propose, réglez la quantité de pâte avec la touche de quantité de pâte **13**.
6. Si vous le souhaitez et si ce programme de cuisson le propose, réglez la dorure souhaitée de la croûte avec la touche de réglage de la dorure **14**.
7. Si vous le souhaitez et si ce programme de cuisson le propose, utilisez la touche de minuterie pour régler un démarrage temporisé de la cuisson:
 - Pour augmenter la temporisation, actionnez la touche de minuterie **15** sur le côté portant le «+».

- Pour diminuer la temporisation, actionnez la touche de minuterie sur le côté portant le «-».

L'écran **10** affiche chaque fois la durée totale jusqu'à la fin de la cuisson.

Démarrer le programme de cuisson

- Pour démarrer un programme, appuyez une fois brièvement sur la touche marche/arrêt **16** (voir **figure B**). Le programme démarre en émettant un bref signal sonore. L'écran affiche le temps qui reste.

Vous reconnaissez un programme en cours au clignotement du double point dans l'affichage de temps de l'écran **10**.

Certains programmes de cuisson permettent de mélanger encore d'autres ingrédients (par ex. fruits secs, vermicelles en chocolat) à la pâte avant la cuisson. Si vous allumez la machine à pain sans temporisation, des signaux sonores vous avertiront lorsque vous devrez ajouter ces ingrédients à la pâte.

La fin du programme de cuisson est signalée par 10 longs signaux sonores. Dans la plupart des programmes, la fonction de maintien de chaleur se met alors en marche (voir chapitre «Fonction de maintien de chaleur»).

En cas de fonctionnement temporisé, aucun signal sonore n'est émis.

Arrêter manuellement le programme de cuisson

- Pour arrêter un programme en cours, appuyez sur la touche marche/arrêt **16** pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore confirme l'interruption du programme (voir **figure B**).

L'écran **10** affiche alors de nouveau les réglages initiaux.

Sortir le pain

AVIS!

Risque d'endommagement!

En frappant sur le fond ou sur le bord du moule pour détacher le pain, vous risquez d'abîmer le moule.

- Ne frappez pas sur le bord ou sur le fond du moule.
- Ne frappez pas le fond ou le bord du moule sur des surfaces ou objets durs.
- Le cas échéant, utilisez une spatule souple résistante à la chaleur pour détacher le pain du moule.

1. Si la machine à pain est encore en mode de maintien de chaleur lorsque vous voulez retirer le pain, appuyez sur la touche marche/arrêt **16** pendant plus de 3 secondes (voir **figure B**). La fonction de maintien de chaleur est alors désactivée.
2. Retirez la fiche réseau de la prise électrique pour éteindre complètement la machine à pain.
3. Si vous touchez des éléments brûlants de la machine à pain, mettez des gants de cuisine isolants ou utilisez des maniques.
4. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle **1** (voir **figure A**).
5. Retirez le moule **3** avec le pain terminé (voir **figure C**).
6. Détachez prudemment le pain des parois du moule en utilisant une spatule souple résistante à la chaleur.
7. Retournez le moule et secouez-le pour en sortir le pain, que vous poserez sur une assiette ou une grille à pâtisserie.
8. Si le bras pétrisseur se trouve encore en bas dans le pain, retirez-le prudemment en utilisant un outil d'extraction **5** (voir **figure A**).
9. Avant de le couper, laissez le pain refroidir au moins 20 minutes.
10. Laissez la machine à pain et les autres pièces complètement refroidir, puis nettoyez-les (voir au chapitre «Nettoyage»).

Conseils utiles

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, observez les conseils suivants:

- La part de gluten détermine les propriétés de cuisson d'une farine de céréales. On parle alors de farine «riche» ou «pauvre» en gluten. Les farines riches en gluten présentent une part élevée de gluten. La farine riche en gluten, comme par ex. la farine de froment, est recommandée pour cuire du pain, car elle peut être pétrie intensément et devient volumineuse et stable. Parmi toutes les sortes de farines de céréales, la farine de froment présente les meilleures propriétés de cuisson.
- La plupart des sortes de farine disponibles dans le commerce conviennent pour faire du pain, par ex.:

Sorte de farine	Type de farine	Sorte de pain
Farine de froment	Farine blanche	Farine de froment claire
Farine de froment	Farine bise	Pain foncé
Farine de seigle	Type 1100	Farine de seigle claire
Farine de seigle	Type 720	Biscuits clairs

- La farine de seigle lève très peu. C'est pourquoi la farine de seigle utilisée doit contenir au moins une part de 30 % de farine de froment.
- La levure lève plus en présence d'eau très douce. Pour éviter que la pâte ne lève trop, nous recommandons de réduire d'environ 25 % la quantité de levure indiquée.
- La fermentation de la levure dépend de la pression atmosphérique, c'est-à-dire qu'à des altitudes plus élevées (au-delà de 900 m au-dessus du niveau de la mer), la levure fermente avec plus d'intensité. Pour éviter que la pâte ne lève trop, nous recommandons de réduire d'environ 25 % la quantité de levure indiquée.
- L'utilisation de levure fraîche peut influencer négativement le résultat de la cuisson. C'est pourquoi utilisez uniquement de la levure sèche pour réaliser la pâte.
- L'utilisation d'autres sortes de farine ainsi que d'ingrédients de différents fabricants peut entraîner des résultats inégaux.
- En modifiant certains ingrédients, vous modifiez le résultat de la cuisson.
- En utilisant plus de sucre, vous rendez la croûte plus foncée.
- Si vous utilisez par exemple des fruits secs à la place de noix, la teneur en liquide augmente dans la pâte. Par conséquent, il se peut que vous soyez obligé d'utiliser un peu moins d'eau.
- Si un résultat de cuisson ne vous satisfait pas, ne modifiez que légèrement la recette dans un premier temps. Puis, essayez-la encore une fois.
- Pour obtenir un résultat satisfaisant, il est recommandé de noter les différentes recettes et les ingrédients utilisés.
- Tous les ingrédients doivent présenter la même température. Dans le cas idéal, celle-ci s'élèvera entre température ambiante et tiède (entre 18 °C et 23 °C).
- En particulier, n'utilisez pas le beurre et la margarine directement après les avoir sortis du réfrigérateur, mais laissez-les ramollir à température ambiante. Vous pouvez également utiliser du beurre ou de la margarine liquide.
- Si vous réalisez une cuisson avec temporisation, n'utilisez pas d'ingrédients rapidement périssables (comme par ex. du lait frais, des œufs, des fruits frais).
- Avant de les verser dans la machine à pain, mesurez tous les ingrédients avec précision.
- N'utilisez en aucun cas trop de levure ou de poudre à lever. Sinon, la pâte risque de déborder. En outre, le pain pourrait heurter le couvercle.
- L'appareil vous permet de traiter des mélanges de cuisson. Cependant, vérifiez d'abord le poids total de tous les ingrédients. Assurez-vous que le poids total ne dépasse pas 1 000 g. Sinon, la pâte risque de déborder et entrer en contact avec l'élément chauffant.

- Il se peut que la fenêtre s'embue au début de la cuisson à cause de l'eau de condensation qui s'échappe. Ceci est normal.
- Si vous utilisez vos propres recettes, veuillez également à contrôler le poids total des ingrédients, pour que vous puissiez programmer correctement la machine à pain et que la pâte ne déborde pas.
- Observez les remarques suivantes lorsque vous utilisez la cuillère doseuse fournie:
 - La petite cuillère doseuse («Teaspoon») correspond à une cuillère à café rase.
 - La grande cuillère doseuse («Tablespoon») correspond à une cuillère à soupe rase.

Recettes

Voici quelques propositions de recettes pour votre machine à pain. Observez les remarques et les conseils indiqués au chapitre «Conseils utiles».

Pain normal

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Huile	18 g	24 g
Sel	7 g	24 g
Sucre	18 g	24 g
Lait	1,5 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Farine	455 g	560 g
Levure	3 g	3 g

Pain blanc

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Huile	18 g	24 g
Sel	10 g	14 g
Sucre	18 g	24 g
Farine	450 g	560 g
Levure	3 g	3 g

Pain de seigle

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Huile	12 g	24 g
Sel	7 g	14 g
Sucre	24 g	24 g
Farine de seigle	350 g	420 g
Levure	6 g	6 g

Pain rapide

Ingrédients	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau (40 – 50° C)	330 ml
Huile	24 g
Sel	7 g
Sucre	24 g
Lait	2 cuillères à soupe
Farine	560 g
Levure	6 g

Pain sucré

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	240 ml	300 ml
Huile	18 g	24 g
Sel	7 g	7 g
Sucre	48 g	60 g
Lait	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine	400 g	500 g
Levure	4 g	4 g

Pain de cuisson courte

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau (40 – 50° C)	250 ml	310 ml
Huile	24 g	24 g
Sel	7 g	10 g
Sucre	24 g	36 g
Farine	450 g	560 g
Levure	6 g	6 g

Pain sans gluten

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	180 ml	220 ml
Huile	24 g	24 g
Sel	7 g	10 g
Sucre	18 g	60 g
Œufs	2 (100 g)	3 (150 g)
Farine sans gluten	420 g	490 g
Levure	3 g	3 g

Pâte

Ingrédients	Quantité pour 1000 g de pâte
Eau	330 ml
Huile	2 cuillères à soupe
Sel	14 g
Sucre	48 g
Lait	1,5 cuillère à soupe
Farine	560 g
Levure	6 g

Confiture

Ingrédients	Quantité pour 1000 g de confiture
Fraises (en morceaux)	300 g
Sucre	150 g

Gâteaux

Ingrédients	Quantité pour un gâteau de 1000 g
Huile	24 g
Sucre	96 g
Œufs	6 (270 g)
Farine avec agent levant	250 g
Additif aromatique	2 g
Jus de citron	10 g
Levure	3 g

Faites d'abord fondre le sucre, puis ajoutez la farine et les autres ingrédients.

Pain à sandwich

Ingrédients	Quantité pour un pain de 750 g	Quantité pour un pain de 1000 g
Eau	280 ml	350 ml
Beurre ou margarine	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	7 g	10 g
Sucre	30 g	36 g
Lait	1,5 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Farine	350 g	420 g
Levure	3 g	3 g

À une température ambiante supérieure à 30 °C, utilisez moins de levure.

Nettoyage

⚠ ATTENTION!**Risque de brûlure!**

Même après la mise hors service de la machine à pain, certains de ses éléments peuvent encore rester brûlants.

- Après utilisation, laissez la machine à pain refroidir au moins 30 minutes avant de la nettoyer.

AVIS!**Risque de court-circuit!**

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau dans le boîtier.
- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche réseau.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

Une manipulation non conforme de la machine à pain peut provoquer des endommagements.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez en aucun cas la machine à pain dans le lave-vaisselle. Cela la détruirait.

Nettoyer le moule et le bras pétrisseur

1. Retirez la fiche réseau de la prise électrique.
2. Laissez refroidir complètement la machine à pain.
3. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle **1** (voir **figure A**).
4. Dégagez le bras pétrisseur **4** de l'axe **18** en le tirant vers le haut (voir **figure E**).
5. Nettoyez le bras pétrisseur à l'eau chaude.
6. Relevez la poignée du moule **3** (voir **figure C**).
7. En le tenant par la poignée, tournez prudemment le moule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
8. Retirez le moule de la machine à pain en le sortant par le haut.
9. Nettoyez le moule à l'eau chaude.
10. Laissez sécher complètement toutes les pièces.
11. Remettez le moule et le bras pétrisseur dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
12. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle **1** (voir **figure A**).

Nettoyer le boîtier

1. Retirez la fiche réseau de la prise électrique.
2. Laissez refroidir complètement la machine à pain.
3. Ouvrez la machine à pain en relevant complètement le couvercle (voir **figure A**).
4. Retirez le moule pour pouvoir nettoyer complètement le boîtier (voir au chapitre «Nettoyer le moule et le bras pétrisseur»).
5. Avec un chiffon légèrement humidifié, essayez prudemment l'intérieur du boîtier ainsi que l'élément chauffant **19** (voir **figure F**).
6. Avec un chiffon légèrement humidifié, essayez le couvercle et la fenêtre **2** de l'intérieur et de l'extérieur (voir **figure A**).
7. Laissez sécher complètement toutes les pièces.
8. Remettez le moule **3** et le bras pétrisseur **4** dans la machine à pain (voir **figure D** et **figure E**).
9. Refermez la machine à pain en rabattant le couvercle (voir **figure A**).

Rangement

1. Retirez la fiche réseau de la prise électrique.
2. Laissez refroidir complètement la machine à pain avant de la ranger.
3. Nettoyer la machine à pain avant de la ranger (voir au chapitre «Nettoyage»).
4. Placez la cuillère doseuse, le verre mesureur et le bras pétrisseur dans le moule et refermez la machine à pain en rabattant le couvercle (voir **figure A**).
5. Rangez la machine à pain à un endroit approprié.

Recherche d'erreurs

Problème	Origines possibles	Solutions
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE1» et la machine à pain émet des signaux sonores.	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée.	Ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain refroidir pendant 10 à 20 minutes. Ensuite, redémarrez le programme de cuisson.
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE2» et la machine à pain émet des signaux sonores.	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop faible. Votre pâte ne monterait pas.	Placez la machine à pain dans une pièce où la température ambiante est plus élevée.
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE3».	La sonde de température présente un court-circuit.	Faites contrôler et, le cas échéant, réparer la machine à pain par un spécialiste agréé. Veuillez vous adresser pour cela au service après-vente. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie.

Problème	Origines possibles	Solutions
Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt, l'écran affiche «EE4» et la machine à pain émet des signaux sonores.	Le contact est interrompu dans le circuit de courant de la sonde de température.	Appuyez sur la touche marche/arrêt pour désactiver les signaux sonores et pour réactiver la sonde de température. Si l'écran affiche toujours «EE4», faites contrôler et, le cas échéant, réparer la machine à pain par un spécialiste agréé. Veuillez vous adresser pour cela au service après-vente. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie.
De la fumée s'échappe du ventilateur.	De l'huile ou d'autres ingrédients sont entrés en contact ou se trouvent à proximité de l'élément chauffant.	Retirez le câble électrique de la prise électrique et laissez refroidir l'élément chauffant. L'élément chauffant est trop chaud. Protégez-vous contre les brûlures.
Les ingrédients sont mal mélangés.	Le programme sélectionné ne convient pas.	Sélectionnez un programme de cuisson approprié.
	La résistance au mélange est trop forte. Le bras pétrisseur ne peut pas tourner régulièrement.	Vérifiez l'axe. Si le problème persiste, veuillez vous adresser au service après-vente. Vous trouverez les données de contact sur la carte de garantie.
Vous entendez le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas mélangée.	Vous n'avez pas inséré correctement le moule.	Vérifiez que le moule est inséré correctement.
	Le moule contient trop de pâte.	Préparez la pâte en suivant la recette et pesez avec précision les ingrédients.
Le résultat de la cuisson est inégal.	Le couvercle a été ouvert à plusieurs reprises.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière partie de la cuisson.

Problème	Origines possibles	Solutions
La croûte de pain est trop épaisse.	Le pain est resté trop longtemps dans le moule et a perdu trop d'eau.	Retirez le pain du moule dès que la cuisson est terminée.
Le pain ne peut être retiré que difficilement du moule.	Le bras pétrisseur est bloqué sur le moule.	Après avoir retiré le pain: Versez de l'eau dans le moule et laissez tremper pendant 10 minutes. Nettoyez le moule.
Le pain lève trop et heurte le couvercle.	Vous avez utilisé trop de levure, de farine ou d'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Préparez la pâte en suivant la recette et pesez avec précision les ingrédients. Réduisez la quantité de levure, de farine ou d'eau en fonction des conditions extérieures.
Le pain ne lève pas et est trop petit.	Vous n'avez pas utilisé de levure ou une quantité trop faible.	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure. Augmentez la température ambiante.
	La température de l'eau est trop basse.	
	La levure est mélangée à du sel.	
	La température ambiante est trop basse.	
La pâte devient trop volumineuse et déborde du moule.	La quantité des liquides est trop élevée et la pâte est trop liquide. La quantité de levure est trop élevée.	Réduisez la quantité des liquides et modifiez la consistance de la pâte.
Lorsque vous faites des gâteaux ou d'autres produits contenant beaucoup de sucre, la surface devient trop épaisse et foncée.	De grandes quantités de sucre rendent les biscuits plus foncés.	Appuyez sur la touche marche/arrêt pour interrompre la cuisson 5 à 10 minutes avant la fin prévue. Laissez le gâteau ou le pain pendant 20 minutes dans le moule en gardant le couvercle fermé.

Problème	Origines possibles	Solutions
Le pain s'affaisse pendant la cuisson.	La farine utilisée ne convient pas.	Utilisez de la farine de pain ou de la farine avec un agent levant.
	La levure monte trop vite ou a été traitée alors qu'elle était trop chaude.	Traitez la levure à température ambiante.
	La pâte est trop mouillée ou trop molle.	Réduisez la quantité d'eau pour cette recette.
Le pain est trop lourd et la mie trop ferme.	Vous avez utilisé trop de farine ou pas assez d'eau.	Pour cette recette, utilisez moins de farine ou plus d'eau.
	Vous avez utilisé trop de fruits ou trop de farine complète.	Pour cette recette, réduisez la quantité de fruits ou de farine complète et augmentez la part de levure.
La miche est creuse à l'intérieur.	Vous avez utilisé trop d'eau ou de levure ou pas assez de sel.	Réduisez la quantité d'eau et de levure et augmentez la quantité de sel.
	L'eau utilisée était trop chaude.	Utilisez de l'eau à température ambiante.
La surface du pain est très collante.	Vous avez utilisé trop d'ingrédients qui rendent la pâte collante (par ex. beurre ou bananes).	Réduisez la quantité de ces ingrédients.
	La pâte n'a pas été suffisamment mélangée ou vous n'avez pas utilisé assez d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau pour cette recette et assurez-vous que la fonction de mélange de la machine à pain fonctionne correctement.

Données techniques

Modèle:	BB 1904
Tension d'alimentation:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance:	600 W
Classe de protection:	I
Poids:	5,1 kg
Dimensions:	33,5 × 26,6 × 26 cm
Quantité maximale de farine par cuisson:	600 g
Quantité maximale de levure par cuisson:	6 g (2 cuillères à café)
No d'article:	47231

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de la machine à pain

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!

Si un jour la machine à pain ne peut plus être utilisée, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les vieux appareils, séparés des déchets ménagers** par ex. à un centre de collecte de sa commune ou de son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommaro

Panoramica prodotto	4
Utilizzo	5
Dotazione/parti dell'apparecchio	73
Codici QR	74
In generale	75
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	75
Descrizione pittogrammi	75
Sicurezza	76
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	76
Note relative alla sicurezza	76
Prima messa in servizio	81
Controllare la macchina del pane e la dotazione	81
Lavaggio preliminare	82
Funzioni	83
Programmi di cottura	83
Regolazione della doratura	85
Impostazione della quantità di impasto	85
Cottura ritardata	86
Funzione di mantenimento caldo	86
Funzione memoria	87
Elementi di comando	87
Utilizzo	88
Impostare la macchina del pane	88
Preparazione dell'impasto	88
Montaggio della macchina del pane	89
Versare l'impasto e regolare il programma di cottura	89
Avviare il programma di cottura	90
Interrompere manualmente il programma di cottura	90
Estrarre il pane	90
Consigli utili	91
Ricette	93
Pane normale	93
Pane bianco	93
Pane di segale	94
Pane a cottura rapida	94
Pane dolce	94
Pane a cottura breve	95
Pane senza glutine	95

Pasta.....	95
Marmellata	96
Torta	96
Pane del sandwich.....	96
Pulizia	97
Pulire la teglia e il gancio impastatore.....	97
Pulizia dell'alloggiamento	98
Conservazione	98
Ricerca anomalie	99
Dati tecnici	102
Dichiarazione di conformità	102
Smaltimento	103
Smaltimento dell'imballaggio	103
Smaltimento della macchina del pane	103
Scheda di garanzia	105
Condizioni di garanzia.....	108

Dotazione/parti dell'apparecchio

- 1 Coperchio
- 2 Oblò
- 3 Teglia
- 4 Gancio impastatore
- 5 Strumento di estrazione
- 6 Misurino
- 7 Cucchiaino dosatore
- 8 Nomi dei programmi (inclusi anche come adesivo in diverse lingue)
- 9 Pannello di comando
- 10 Display
- 11 Indicatore di quantità dell'impasto
- 12 Tasto menu
- 13 Tasto quantità dell'impasto
- 14 Tasto di regolazione della doratura
- 15 Tasto timer
- 16 Tasto avvio/stop
- 17 Indicatore di regolazione della doratura
- 18 Asse
- 19 Elemento riscaldante

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.



*Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono alla presente macchina del pane. Contiene informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione la macchina del pane leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare fermenti gravi o danni alla macchina del pane.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione della macchina del pane a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono disponibili presso il nostro servizio assistenza clienti in formato PDF.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni d'uso, sulla macchina del pane stessa o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

⚠ AVVERTENZA!

Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

⚠ ATTENZIONE!

Questo simbolo/parola d'avvertimento/simbolo indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza un ferimento lieve o medio.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sul funzionamento.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Attenzione: Superficie a temperature elevate.



Il sigillo “sicurezza testata” (pittogramma GS) certifica che un prodotto risponde ai requisiti richiesti dalla legge tedesca relativa alla sicurezza dei prodotti. Il pittogramma GS indica che, in caso di utilizzo conforme e prevedibile del prodotto contrassegnato, la sicurezza e la salute dell'utilizzatore non sono a rischio.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La macchina del pane è progettata esclusivamente per la preparazione e la cottura di impasto e per la preparazione di marmellata. È destinata soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito professionale. La macchina del pane non è adatta per:

- il settore commerciale,
- cucine di dipendenti di negozi, uffici e altre aree commerciali,
- proprietà agricola,
- clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali e bed&breakfast.

Utilizzare la macchina del pane soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. La macchina del pane non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Collegare la macchina del pane solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.

- Allacciare la macchina del pane solo a una presa di corrente accessibile, in modo da poter staccare subito la macchina del pane dalla rete in caso di anomalie.
- Non utilizzare la macchina del pane se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.
- Non è consentito far funzionare la macchina del pane con un timer esterno o sistemi di attivazione a distanza separati.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi la macchina del pane, né il cavo di alimentazione o la spina.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere la macchina del pane, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Utilizzare la macchina del pane solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non riporre mai la macchina del pane in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Accertarsi che i bambini non inseriscano oggetti nella macchina del pane.

- Se la macchina del pane non viene utilizzata, se la si pulisce, se si avvicinano parti in movimento durante il funzionamento o se si verifica un malfunzionamento, spegnerla sempre e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Accertarsi che i componenti rotanti della macchina del pane non entrino in contatto con il cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione della macchina del pane è deteriorato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona altrettanto qualificata per evitare pericoli.

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo di ferimento!**

Se ci si avvicina troppo con capelli o abiti alle parti rotanti della macchina del pane, potrebbero rimanere impigliati in queste parti.

- Mantenere sempre una distanza sufficiente dalle parti rotanti.

⚠ AVVERTENZA!

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- La presente macchina del pane può essere utilizzata dai bambini di età maggiore agli otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare la macchina del pane, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con la macchina del pane. Non è consentito ai bambini incustoditi di pulire e prendersi cura dell'apparecchio.
- Tenere i bambini di età minore agli otto anni lontani dalla macchina del pane e dal cavo di collegamento.

- Non lasciare mai incustodita la macchina del pane mentre è in funzione.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Bambini potrebbero imprigionarsi e soffocare.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.

⚠ AVVERTENZA!**Rischio di scottature e di ustione!**

Durante il funzionamento, viene prodotto vapore caldo dalla macchina del pane e le parti della macchina del pane diventano molto calde. L'uso improprio della macchina del pane può portare a scottature e ustioni.

- Dai fori di dispersione sul coperchio fuoriesce vapore caldo! Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, quali tende e tendaggi.
- Non toccare mai con le mani nude le parti calde della macchina del pane durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti da forno isolanti o presine per toccare la macchina del pane, nonché per rimuovere il pane cotto. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori!
- Attenzione: dalla macchina del pane può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento!

⚠ AVVERTENZA!**Pericolo d'incendio!**

Quando l'impasto trabocca e raggiunge l'elemento riscaldante, può portare a fumo o incendio.

- Staccare subito la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere la teglia con i guanti da forno.
- Non aumentare mai le quantità delle ricette da 1000 g.

AVVISO!**Pericolo di danneggiamento!**

Durante il funzionamento, viene prodotto vapore caldo dalla macchina del pane e le parti della macchina del pane diventano molto calde. L'uso improprio della macchina del pane può danneggiarla o provocare danni alle cose.

- Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili o sensibili al calore, quali tende e tendaggi.
- Non coprire la macchina del pane durante il funzionamento.
- Non posizionare la macchina del pane direttamente su una parete o sotto i pensili o simili ostacoli.
- Per evitare incendi, non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali nella macchina del pane.
- Collocare la macchina del pane su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile.

AVVISO!**Pericolo di danni alle cose!**

L'uso improprio della macchina del pane può danneggiarla o provocare danni alle cose.

- Non collocare la macchina del pane sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Non collocare mai la macchina del pane sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai la macchina del pane a temperature più elevate (riscaldamento ecc.) o ad agenti atmosferici (pioggia ecc.). Non versare liquidi nella macchina del pane.
- Per lavare la macchina del pane si raccomanda di non immer-

gerlo mai nell'acqua e di non utilizzare una pulitrice a vapore. La macchina del pane può essere danneggiata.

- Non lavare mai la macchina del pane in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.
- Non utilizzare più la macchina del pane se i suoi componenti di plastica sono incrinati o spaccati, oppure se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.
- Usare la macchina del pane solo se la teglia e i ganci impastatori sono inseriti correttamente.
- Non usare la macchina del pane quando la teglia è piena di ingredienti o impasto.
- Per proteggere il rivestimento antiaderente, non utilizzare sulla teglia e sul gancio impastatore oggetti appuntiti, taglienti o abrasivi.

Prima messa in servizio

Controllare la macchina del pane e la dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, si può danneggiare molto velocemente la macchina del pane.

- Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.
 1. Estrarre la macchina del pane dall'imballaggio.
 2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A**).
 3. Controllare che la macchina del pane o le parti singole non siano stati danneggiati. Nel caso fosse danneggiato, non utilizzarla. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore o dell'importatore indicato nel tagliando di garanzia.

Lavaggio preliminare



Al primo utilizzo può essere prodotto un leggero fumo e odore causati dai residui di produzione evaporati. Questo è normale e non dovrebbe verificarsi nuovamente dopo un lavaggio preliminare.

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
2. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio **1** (vedi **figura A**).
3. Tirare verso l'alto il gancio impastatore **4** dell'asse **18** (vedi **figura E**).
4. Alzare l'impugnatura della teglia **3** (vedi **figura C**).
5. Ruotare la teglia dall'impugnatura delicatamente in senso antiorario.
6. Estrarre la teglia dall'alto dalla macchina del pane.
7. Prima del primo utilizzo, pulire tutti i pezzi della macchina del pane come descritto al capitolo "Pulizia":
 - interno della macchina del pane,
 - elemento riscaldante,
 - teglia,
 - gancio impastatore,
 - misurino,
 - cucchiaio dosatore,
 - strumento di estrazione.
8. Asciugare accuratamente tutti i componenti dopo la pulizia.
9. Attaccare l'etichetta per i nomi dei programmi **8** nella propria lingua sull'esterno del coperchio sotto l'oblò **2** (vedi **figura A**). L'etichetta descrive la macchina del pane nella tua lingua.
10. Inserire la teglia e il gancio impastatore **4** nella macchina del pane (vedi **figura D** e **figura E**).
11. Chiudere la macchina del pane chiudendo completamente il coperchio (vedi **figura A**).
12. Inserire la spina in una presa di corrente a norma.
13. Per rimuovere completamente i residui di produzione, riscaldare la macchina del pane una volta senza impasto. Utilizzare il tasto del menu **12** del programma "12 Cuocere al forno" (vedi **figura B**).
14. Impostare con il tasto del timer **15** un tempo di cottura di 10 minuti.
15. Provvedere ad un adeguato ricambio d'aria aprendo una finestra.
16. Premere una volta il tasto avvio/stop **16** per avviare la macchina del pane.

17. Lasciare raffreddare la macchina del pane dopo la fine del programma.
18. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio **1** (vedi **figura A**).
19. Rimuovere il gancio impastatore e la teglia dalla macchina del pane (vedi **figura C** e **figura E**).
20. Pulire la macchina del pane, in particolare l'elemento riscaldante **19** (vedi **figura F**) oltre alla teglia **3** e al gancio impastatore **4** (vedi **figura A**) e asciugare tutte le parti.
21. Reinscrivere la teglia e il gancio impastatore nella macchina del pane (vedi **figura D** e **figura E**).
22. Chiudere la macchina del pane chiudendo completamente il coperchio (vedi **figura A**).

Funzioni

Programmi di cottura

La macchina del pane offre 12 diversi programmi di cottura. Si compongono di diverse fasi, gestite attraverso varie sequenze combinate.

- Preriscaldamento: Tempo durante il quale l'impasto assorbe i liquidi
- Impastare: Mescolare gli ingredienti
- Tempo di riposo: Tempo durante il quale l'impasto dovrebbe lievitare
- Cottura: Cottura dell'impasto lievitato

I programmi di cottura speciali "Pasta", "Marmellata" e "Cuocere al forno" utilizzare solo una parte di queste fasi. È possibile un totale di 53 variazioni di programma. La tabella seguente mostra i 12 programmi di cottura, le loro caratteristiche e durate:

Programma di cottura	Descrizione	Durata
Programma base	Impasto, riposo e cottura per pane normale. È inoltre possibile aggiungere all'impasto di questo programma altri ingredienti per variare il sapore.	3 h 00 min
Pane bianco	Impasto, riposo e cottura per pane bianco. Il periodo di riposo qui è maggiore. Con questo programma, il pane cotto solitamente ha una crosta croccante e una mollica morbida, per es. una baguette.	3 h 50 min

Programma di cottura	Descrizione	Durata
Pane integrale	<p>Impasto, riposo, preriscaldamento e cottura per pane integrale. Questo programma usa un preriscaldamento più lungo in modo che il grano possa assorbire l'acqua e lievitare.</p> <p>Non si raccomanda di eseguire questo programma con la temporizzazione, perché il grano inizia a lievitare già durante il periodo di esecuzione.</p>	3 h 40 min
Cottura rapida	<p>Impasto, riposo e cottura per la pasta di pane con lievito in polvere o bicarbonato di sodio. Il programma ha un tempo di cottura più breve. Con questo programma, il pane cotto al forno presenta una mollica più dura e ha dimensioni minori.</p> <p>La temporizzazione non è disponibile in questo programma.</p>	2 h 00 min
Dolci da forno	<p>Impasto, riposo e cottura per pasta di pane dolce. Con questo programma, il pane appena sfornato di solito è croccante.</p>	2 h 55 min
Cottura breve (con un tempo di cottura ancora più breve)	<p>Impasto, riposo e cottura per una cottura estremamente veloce. Con questo programma, il pane cotto al forno è solitamente più piccolo e più grezzo del pane cotto con cottura rapida.</p> <p>La temporizzazione non è disponibile in questo programma.</p>	1 h 38 min
Senza glutine	<p>Questo programma ha tempi di preriscaldamento e riposo diversi, dal momento che la farina senza glutine o le miscele di cottura hanno bisogno di più tempo per assorbire i liquidi e di altri periodi di riposo.</p>	3 h 20 min
Pasta	<p>Questo programma include solo impasto e riposo. Può essere utilizzato per preparare pasta per pizza o per pane che dev'essere cotta in un forno.</p> <p>La temporizzazione e la regolazione della durata non sono disponibili in questo programma.</p>	1 h 30 min

Programma di cottura	Descrizione	Durata
Marmellata	Questo programma viene utilizzato per la produzione di conserve di confetture e marmellate. La temporizzazione e la regolazione della doratura non sono disponibili in questo programma.	1 h 20 min
Torta	Questo programma è progettato per impasti di torte e pasticceria a base di lievito in polvere o bicarbonato di sodio.	1 h 25 min
Sandwich	Questo programma cuoce il pane dei sandwich con una mollica e una sottile crosta morbida.	3 h 00 min
Cuocere al forno	Con questo programma è possibile cuocere al forno l'impasto prelievitata. Impasto, riposo e preriscaldamento sono completamente eliminati. Il programma è usato da altri programmi per estendere il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere impostato a intervalli di un minuto tra 10 e 60 minuti.	10 min – 60 min

Regolazione della doratura

Con la regolazione della doratura è possibile regolare la doratura della crosta del pane. È possibile scegliere tra crosta chiara, media e scura. L'impostazione attuale viene visualizzata con una freccia sull'icona corrispondente:

 Crosta chiara,

 Crosta media,

 Crosta scura.

La regolazione della doratura non è disponibile per i seguenti programmi:

- Pasta
- Marmellata

Impostazione della quantità di impasto

I tempi di cottura dei programmi possono essere adattati alle diverse quantità di pasta:

- 750G: Per un impasto che darà 750 g di prodotto.
- 1000G: Per un impasto che darà 1.000 g di prodotto.

L'impostazione attuale viene visualizzata sul lato destro con una freccia.

L'impostazione della quantità di pasta non è disponibile per i seguenti programmi:

- Cottura rapida
- Pasta
- Marmellata
- Torta
- Cuocere al forno

Cottura ritardata

È possibile impostare la macchina del pane in modo che si attivi successivamente. Per questo si può aggiungere al periodo di programmazione un tempo supplementare in incrementi di 10 minuti. Il display mostra sempre la durata totale, che si compone del tempo supplementare impostato e della durata del programma. La durata massima totale è di 13 ore.

Esempio: si desidera mangiare per la prima colazione alle 7:00 pane bianco appena sfornato. Dal momento che il programma Pane bianco impiega 3 h e 50 minuti, è possibile riempire la macchina del pane la sera prima alle 18:00 con tutti gli ingredienti e impostare. Estendere la durata totale del programma di cottura (3 h 50 min) con il tasto timer di un ulteriore periodo di 9 h 10 min, per un totale di 13 h 00 min. Quando si avvia la macchina del pane, inizierà il programma di cottura solo alle 3:10. Il pane bianco sarà quindi pronto alle 7:00.

La temporizzazione può essere impostata solo prima dell'avvio del programma.

I seguenti programmi non possono essere avviati con la temporizzazione:

- Cottura rapida
- Cottura breve
- Marmellata
- Cuocere al forno

Funzione di mantenimento caldo

Al completamento dei programmi di cottura, si avvia automaticamente la funzione di mantenimento caldo. Ciò mantiene il pane caldo fino a 60 minuti. Il mantenimento caldo può essere fermato in questo periodo manualmente in qualsiasi momento.

La funzione di mantenimento caldo non è disponibile nei seguenti programmi:

- Marmellata
- Pasta

Funzione memoria

La funzione di memoria salva lo stato attuale di un programma di cottura in esecuzione per circa 10 minuti. In questo modo, la macchina del pane riprende automaticamente i programmi in esecuzione dopo una mancanza di tensione.

In caso di interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica, la macchina del pane dev'essere riavviata. In questo caso, è necessario rimuovere il pane non ancora cotto dalla macchina del pane, pulire la macchina del pane e avviare di nuovo il programma di cottura con ingredienti freschi.

Elementi di comando

La seguente tabella mostra una panoramica degli elementi nel pannello comandi della macchina del pane (vedi **figura B**):

Elemento di comando	Descrizione
Display	Una volta collegato il cavo di alimentazione in una presa di corrente, la macchina del pane si accende. Il display si illumina e mostra le impostazioni predefinite. Il display mostra il numero del programma, l'esecuzione del programma compreso il tempo di temporizzazione impostato e, se disponibile, il grado di doratura e l'impostazione della quantità di pasta.
Tasto avvio/stop	Con questo tasto si avviano e si fermano i programmi di cottura. Dopo l'avvio di un programma è attivo solo il tasto avvio/stop. Un programma interrotto manualmente non può continuare a funzionare, ma solo essere riavviato.
Tasto del menu	Con questo tasto è possibile selezionare il programma desiderato. Premere brevemente per accedere al programma successivo. Dopo il programma 12, si torna sul programma 1.

Elemento di comando	Descrizione
Tasto del timer	<p>Con questo tasto è possibile avviare la macchina del pane successivamente. Il tasto è concepito come un doppio tasto, con cui è possibile aumentare il tempo impostato (“+”) o diminuirlo (“-”). Il ritardo può essere aumentato o ridotto in incrementi di 10 minuti. Se si preme “-” prima della normale durata del programma, si passa direttamente al ritardo massimo del programma selezionato.</p> <p>Nel programma “Cuocere al forno”, il tasto del timer viene utilizzato per regolare il tempo di cottura tra 10 – 60 minuti.</p> <p>In tutti gli altri programmi, il tempo di cottura non può essere modificato con il tasto del timer.</p>
Tasto quantità dell'impasto	<p>Con questo tasto è possibile regolare il tempo di cottura per ogni programmi di cottura per 750 g o 1000 g di pasta</p> <p>Premere il tasto una volta per passare da una all'altra quantità di pasta.</p>
Tasto di regolazione della doratura	<p>Con questo tasto è possibile impostare il grado di doratura tra chiaro, medio e scuro. Premere il tasto una volta per cambiare l'impostazione.</p>

Utilizzo

Impostare la macchina del pane

È possibile utilizzare la macchina del pane a diverse temperature ambiente. Notare che l'impasto lievita tanto a temperature ambiente molto fredde o calde. La temperatura ideale è compresa tra 15 °C e 34 °C.

1. Posizionare la macchina del pane su una superficie piana e solida.
2. Assicurarsi che le fessure di ventilazione siano liberamente accessibili sul lato.
3. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente facilmente accessibile a terra.

Preparazione dell'impasto

La macchina del pane non può lavorare più di 600 g di farina (4 misurini) e 6 g di lievito (2 cucchiaini dosatori) in un impasto. Per risultati di cottura ottimali rispettare le indicazioni dei “Consigli utili”.

Montaggio della macchina del pane

1. Capovolgere completamente il coperchio **1** (vedi **figura A**).
2. Inserire la teglia **3** leggermente ruotata in senso antiorario sul supporto sul fondo dell'interno (vedi **figura D**).
3. Girare la teglia in senso orario per inserirla nel supporto. La teglia deve poggiare saldamente a metà tra le pareti.
4. Ingrassare il gancio impastatore **4** e l'asse **18** nella teglia, in modo che non si attacchino durante la cottura all'impasto (vedi **figura E**).
5. Posizionare il gancio impastatore sull'asse.

Versare l'impasto e regolare il programma di cottura

1. Riempire la teglia con gli ingredienti nel seguente ordine:
 - Inserire tutti gli ingredienti liquidi e grassi per primi nella teglia.
 - Quindi inserire gli ingredienti secchi per l'impasto per es. farina, zucchero, sale. Se si utilizza il sale, aggiungerlo come primo ingrediente.
 - Aggiungere infine l'agente lievitante, come lievito di birra o lievito in polvere, in modo che non venga direttamente a contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.
 2. Chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio **1** (vedi **figura A**).
 3. Inserire la spina in una presa di corrente a norma.

La macchina del pane viene accesa e il display **10** mostra i valori di default (vedi **figura B**).
 4. Con il tasto del menu **12** selezionare il programma di cottura desiderato.
 5. Se lo si desidera in questo programma di cottura è possibile impostare la quantità di impasto con il tasto quantità dell'impasto **13**.
 6. Se lo si desidera in questo programma di cottura è possibile impostare il colore della crosta con il tasto di regolazione della doratura **14**.
 7. Se lo si desidera, in questo programma di cottura è possibile utilizzare il tasto del timer per avviare il processo di cottura con un ritardo:
 - Per aumentare il ritardo, premere il tasto del timer **15** sul lato definito "+".
 - Per ridurre il tempo di ritardo, premere il tasto timer sul lato definito "-".
- Il display **10** mostra la durata totale fino al termine del processo di cottura.

Avviare il programma di cottura

- Per avviare un programma, premere il tasto avvio/stop **16** per poco tempo (vedi **figura B**). Il programma inizia con un breve segnale acustico. Il display mostra il tempo rimanente.

Il programma in corso viene riconosciuto perché due punti lampeggiano nell'indicatore del tempo sul display **10**.

Alcuni programmi di cottura offrono l'opportunità di mescolare, prima della cottura, ingredienti aggiuntivi (ad es. frutta secca, gocce di cioccolato) nell'impasto. Se si accende la macchina del pane senza ritardo, verrà emesso un segnale acustico per indicare che questi ingredienti devono essere aggiunti all'impasto.

La fine del programma di cottura viene visualizzato con 10 segnali acustici lunghi. Successivamente, la funzione di mantenimento caldo si attiva per la maggior parte dei programmi (vedi capitolo "Funzione di mantenimento caldo").

In caso di funzionamento ritardato, non verranno emessi segnali acustici.

Interrompere manualmente il programma di cottura

- Per interrompere un programma in esecuzione, premere il tasto avvio/stop **16** per più di 2 secondi, fino a quando un segnale acustico prolungato conferma la terminazione del programma (vedi **figura B**).

Il display **10** mostra di nuovo le impostazioni iniziali.

Estrarre il pane

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si colpisce il fondo o il bordo della teglia, per staccare il pane dalla teglia, si può danneggiare la teglia.

- Non colpire il bordo o il fondo della teglia.
- Non colpire la teglia con il fondo o il bordo su superfici dure o oggetti.
- Se necessario, utilizzare una spatola resistente al calore morbida per staccare il pane dalla teglia.
 1. Se la macchina del pane è ancora in funzione in modalità di mantenimento caldo, se si vuole prendere il pane, premere il tasto avvio/stop **16** per più di 3 secondi (vedi **figura B**). Questo disattiva la funzione di mantenimento caldo.

2. Per spegnere completamente la macchina del pane, staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Indossare guanti da cucina termicamente isolati o guanti da forno prima di toccare le parti calde della macchina del pane.
4. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio **1** (vedi **figura A**).
5. Rimuovere la teglia **3** con il pane cotto (vedi **figura C**).
6. Smuovere il pane con una spatola resistente al calore morbida delicatamente dalle pareti della teglia.
7. Girare la teglia e poggiare accuratamente il pane su un piatto o una gratella.
8. Se il gancio impastatore è bloccato nel pane, rimuovere delicatamente con lo strumento di estrazione **5** (vedi **figura A**).
9. Prima di tagliarlo, lasciar raffreddare il pane almeno 20 minuti.
10. Lasciate raffreddare completamente la macchina del pane e le altre parti e pulirle in seguito (vedi il capitolo "Pulizia").

Consigli utili

Per risultati di cottura ottimali, seguire i seguenti suggerimenti:

- Le proprietà di cottura della farina di cereali dipendono criticamente dal contenuto di glutine della farina utilizzata. I fornai parlano in questo caso di farina "forte" o farina "debole". La farina di forza ha un alto contenuto di glutine. La farina di forza, come ad esempio la farina di frumento, è raccomandata per la cottura del pane, in quanto può essere impastato intensamente ed è voluminosa e stabile. La farina di frumento, tra tutte farine di cereali, presenta le migliori caratteristiche di cottura.
- Per la produzione di pane, è adatta la maggior parte delle farine disponibili in commercio come per es.

Farina	Tipo di farina	Tipo di pane
Farina di frumento	Farina bianca	Pane di frumento bianco
Farina di frumento	Farina bigia	Pane scuro
Farina di segale	Tipo 1100	Pane di segale bianco
Farina di segale	Tipo 720	Biscotti chiari

- La farina di segale lievita poco. Per questo motivo, la farina di segale utilizzata deve contenere almeno una forza del 30 %.
- Il lievito fermenta di più con l'uso di acqua molto morbida. Per evitare un'eccessiva lievitazione dell'impasto, si raccomanda di ridurre di circa il 25 % la quantità specificata di lievito.

- Il processo di fermentazione del lievito dipende dalla pressione dell'aria prevalente, ossia in altitudini elevate (oltre i 900 m sul livello del mare) il lievito fermenta di più. Per evitare un'eccessiva lievitazione dell'impasto, si raccomanda di ridurre di circa il 25 % la quantità specificata di lievito.
- L'uso di lievito di birra fresco può influenzare negativamente i risultati di cottura. Pertanto, utilizzare solo lievito secco per l'impasto.
- L'uso di altre farine e ingredienti provenienti da produttori diversi può portare risultati diversi.
- Il risultato di cottura cambia quando si modificano i singoli ingredienti.
- La crosta di pane si scurisce con l'aumentare del contenuto di zucchero.
- Se si utilizza ad esempio frutta secca, al posto delle noci, il contenuto liquido dell'impasto aumenta. Questo può significare che occorrerà usare leggermente meno acqua.
- Se il risultato di cottura non è soddisfacente, è possibile modificare leggermente la ricetta. Quindi riprovare.
- Per ottenere un risultato soddisfacente, si consiglia di mantenere un libro accurato di ricette e ingredienti utilizzati.
- Tutti gli ingredienti devono avere la stessa temperatura. Idealmente, devono essere a temperatura ambiente o più calda (18° C – 23° C).
- In particolare, non si dovrebbe prendere direttamente dal frigorifero e lavorare il burro e la margarina, ma devono essere a temperatura ambiente. È inoltre possibile utilizzare burro fuso o margarina.
- Per la cottura con tempo aggiuntivo, non utilizzare ingredienti deperibili (latte fresco, uova, frutta fresca ad esempio).
- Misurare tutti gli ingredienti per la cottura prima di riempire la macchina del pane.
- Non usare troppo lievito o lievito in polvere. In caso contrario, l'impasto potrebbe traboccare. Inoltre, il pane potrebbe urtare contro il coperchio.
- Con l'apparecchio, è possibile lavorare le miscele da cuocere. Controllare inizialmente il peso totale di tutti gli ingredienti. Verificare che il peso totale non superi 1000 g. In caso contrario, l'impasto potrebbe traboccare e raggiungere l'elemento riscaldante.
- L'oblò si appanna all'inizio del processo di cottura per le perdite d'acqua. Questo è normale.
- Durante la cottura di singole ricette, prestare anche attenzione a controllare il peso totale degli ingredienti, in modo da poter programmare la macchina del pane correttamente e senza far traboccare l'impasto.
- Per l'uso del cucchiaino dosatore in dotazione, considerare le indicazioni seguenti:
 - Il cucchiaino dosatore piccolo ("Teaspoon") corrisponde a un cucchiaino da tè.

- Il cucchiaino dosatore grande (“Tablespoon”) corrisponde a un cucchiaio.

Ricette

Ecco alcuni suggerimenti di ricette per la macchina del pane. Seguire i suggerimenti e i consigli del capitolo “Consigli utili”.

Pane normale

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Olio	18 g	24 g
Sale	7 g	24 g
Zucchero	18 g	24 g
Latte	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini
Farina	455 g	560 g
Lievito	3 g	3 g

Pane bianco

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Olio	18 g	24 g
Sale	10 g	14 g
Zucchero	18 g	24 g
Farina	450 g	560 g
Lievito	3 g	3 g

Pane di segale

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Olio	12 g	24 g
Sale	7 g	14 g
Zucchero	24 g	24 g
Farina di segale	350 g	420 g
Lievito	6 g	6 g

Pane a cottura rapida

Ingredienti	Quantità per 1000 g di pane
Acqua (40 – 50° C)	330 ml
Olio	24 g
Sale	7 g
Zucchero	24 g
Latte	2 cucchiaini
Farina	560 g
Lievito	6 g

Pane dolce

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	240 ml	300 ml
Olio	18 g	24 g
Sale	7 g	7 g
Zucchero	48 g	60 g
Latte	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina	400 g	500 g
Lievito	4 g	4 g

Pane a cottura breve

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua (40 – 50° C)	250 ml	310 ml
Olio	24 g	24 g
Sale	7 g	10 g
Zucchero	24 g	36 g
Farina	450 g	560 g
Lievito	6 g	6 g

Pane senza glutine

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	180 ml	220 ml
Olio	24 g	24 g
Sale	7 g	10 g
Zucchero	18 g	60 g
Uova	2 (100 g)	3 (150 g)
Farina senza glutine	420 g	490 g
Lievito	3 g	3 g

Pasta

Ingredienti	Quantità per 1000 g di impasto
Acqua	330 ml
Olio	2 cucchiaini
Sale	14 g
Zucchero	48 g
Latte	1,5 cucchiaini
Farina	560 g
Lievito	6 g

Marmellata

Ingredienti	Quantità per 1000 g di marmellata
Fragole (in pezzi)	300 g
Zucchero	150 g

Torta

Ingredienti	Quantità per 1000 g di torta
Olio	24 g
Zucchero	96 g
Uova	6 (270 g)
Farina con agenti lievitanti	250 g
Aromi	2 g
Succo di limone	10 g
Lievito	3 g

Sciogliere lo zucchero, quindi aggiungere la farina e gli altri ingredienti.

Pane del sandwich

Ingredienti	Quantità per 750 g di pane	Quantità per 1000 g di pane
Acqua	280 ml	350 ml
Burro o margarina	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	7 g	10 g
Zucchero	30 g	36 g
Latte	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini
Farina	350 g	420 g
Lievito	3 g	3 g

A una temperatura ambiente di circa 30 °C, utilizzare meno lievito.

Pulizia

ATTENZIONE!

Pericolo di scottature!

Le parti della macchina del pane possono essere ancora molto calde dopo lo spegnimento.

- Lasciare che la macchina del pane si raffreddi dopo l'uso per almeno 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.

AVVISO!

Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

- Non immergere mai la macchina del pane in acqua.
- Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi nell'involucro.
- Prima di pulire l'apparecchio, sfilare sempre la spina dalla presa.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Il maneggio improprio può danneggiare la macchina del pane.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare mai la macchina del pane in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.

Pulire la teglia e il gancio impastatore

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Attendere che la macchina del pane si raffreddi completamente.
3. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio **1** (vedi **figura A**).
4. Tirare verso l'alto il gancio impastatore **4** dell'asse **18** (vedi **figura E**).

5. Pulire il gancio impastatore utilizzando acqua tiepida e sapone.
6. Alzare l'impugnatura della teglia **3** (vedi **figura C**).
7. Ruotare la teglia dall'impugnatura delicatamente in senso antiorario.
8. Estrarre la teglia dall'alto dalla macchina del pane.
9. Pulire la teglia utilizzando acqua tiepida e sapone.
10. Far asciugare completamente tutti i pezzi.
11. Reinscrivere la teglia e il gancio impastatore nella macchina del pane (vedi **figura D** e **figura E**).
12. Chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio **1** (vedi **figura A**).

Pulizia dell'alloggiamento

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Attendere che la macchina del pane si raffreddi completamente.
3. Aprire la macchina del pane, quindi aprire completamente il coperchio (vedi **figura A**).
4. Togliere la teglia per pulire l'alloggiamento può completamente (vedi il capitolo "Pulire la teglia e il gancio impastatore").
5. Pulire con attenzione l'interno dell'alloggiamento incluso l'elemento riscaldante **19** (vedi **figura F**) con un panno leggermente umido.
6. Pulire dentro e fuori il coperchio e l'oblò **2** con un panno leggermente umido (vedi **figura A**).
7. Far asciugare completamente tutti i pezzi.
8. Reinscrivere la teglia **3** e il gancio impastatore **4** nella macchina del pane (vedi **figura D** e **figura E**).
9. Chiudere la macchina del pane chiudendo completamente il coperchio (vedi **figura A**).

Conservazione

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Prima della conservazione della macchina del pane, attendere sempre che si sia completamente raffreddata.
3. Pulire la macchina del pane prima dello stoccaggio (vedi il capitolo "Pulizia").
4. Posizionare il cucchiaino dosatore, il misurino e il gancio impastatore nella teglia e chiudere la macchina del pane chiudendo il coperchio (vedi **figura A**).
5. Conservare la macchina del pane in un luogo adatto.

Ricerca anomalie

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Dopo aver premuto il tasto avvio/stop, il display mostra "EE1" e la macchina del pane emette i segnali acustici.	La temperatura all'interno della macchina del pane è troppo elevata.	Aprire il coperchio e lasciare che la macchina del pane si raffreddi per 10 – 20 minuti. Quindi riavviare il programma di cottura.
Dopo aver premuto il tasto avvio/stop, il display mostra "EE2" e la macchina del pane emette i segnali acustici.	La temperatura all'interno della macchina del pane è troppo bassa. L'impasto non lievita.	Posizionare la macchina del pane in una stanza con una temperatura più alta.
Dopo aver premuto il tasto avvio/stop, il display mostra "EE3".	Il sensore di temperatura ha un corto circuito.	Lasciar controllare e riparare la macchina del pane da un rivenditore autorizzato se necessario. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia.
Dopo aver premuto il tasto avvio/stop, il display mostra "EE4" e la macchina del pane emette i segnali acustici.	Il contatto nel circuito del sensore di temperatura è interrotto.	Premere il tasto avvio/stop per arrestare il segnale acustico e riattivare il sensore di temperatura. Se il display continua a indicare "EE4", lasciar controllare la macchina del pane da un rivenditore autorizzato e farla riparare se necessario. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Esce fumo dalla ventola.	Olio o altri ingredienti sono a contatto o in prossimità dell'elemento riscaldante.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e pulire l'elemento riscaldante. L'elemento riscaldante è caldo. Proteggersi da ustioni.
Gli ingredienti sono stati mescolati male.	Il programma selezionato non è adatto.	Selezionare un programma di cottura adatto.
	La resistenza all'impasto è eccessiva. Il gancio impastatore non ruota in modo uniforme.	Controllare l'asse. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza clienti. I recapiti sono riportati sul tagliando di garanzia.
Il rumore del motore si sente, ma l'impasto non viene mescolato.	La teglia non è stata inserita correttamente.	Controllare se la teglia è stata inserita correttamente.
	Troppo impasto nella teglia.	Preparare l'impasto secondo la ricetta e pesare gli ingredienti con precisione.
Il risultato di cottura non è uniforme.	Il coperchio è stato aperto più volte.	Non aprire il coperchio durante l'ultima parte del processo di cottura.
La crosta di pane è troppo spessa.	Il pane è stato troppo tempo nella teglia e ha perso troppa acqua.	Togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura.
Il pane può essere difficile da rimuovere dalla teglia.	Il gancio impastatore si è attaccato alla teglia.	Dopo aver tolto il pane: riempire d'acqua la teglia e lasciare in ammollo per 10 minuti. Pulire la teglia.
Il pane lievita troppo e spinge il coperchio.	È stato inserito troppo lievito, troppa farina o troppa acqua o la temperatura ambiente è troppo alta.	Preparare l'impasto secondo la ricetta e pesare gli ingredienti con precisione. Ridurre la quantità di lievito, farina o acqua in base alle condizioni esterne.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il pane non lievita o è troppo piccolo.	Il lievito non è stato usato o ne è stato usato troppo poco.	Controllare la quantità e la qualità del lievito. Aumentare la temperatura ambiente.
	La temperatura dell'acqua è troppo bassa.	
	Il lievito si è mescolato con il sale.	
	La temperatura ambiente è troppo bassa.	
L'impasto è troppo grande e fuoriesce dalla teglia.	La quantità di liquido è eccessiva e l'impasto è troppo liquido. La quantità di lievito è eccessiva.	Ridurre la quantità di liquidi e modificare la consistenza dell'impasto.
Per la cottura di torte o altri prodotti con molto zucchero, la superficie è troppo spessa e scura.	Diventa scura per l'uso di grandi quantità di zucchero.	Premere il tasto avvio/stop per fermare la cottura 5 – 10 minuti prima della fine prevista. Lasciare la torta o il pane con il coperchio chiuso per 20 minuti nella teglia.
Il pane sprofonda al centro durante la cottura.	La farina utilizzata non è adatta.	Utilizzare farina per il pane o farina con agenti lievitanti.
	Il lievito fermenta troppo velocemente o diventa troppo caldo con la lavorazione.	Lavorare il lievito a temperatura ambiente.
	L'impasto è troppo umido o troppo morbido.	Ridurre la quantità di acqua per questa ricetta.
Il pane è troppo pesante e la mollica troppo dura.	È stata aggiunta troppa farina o troppa poca acqua.	Utilizzare meno farina o più acqua per questa ricetta.
	È stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale.	Ridurre la quantità di frutta o di farina integrale per questa ricetta e aumentare l'agente lievitante.

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il pane è cavo all'interno.	È stata aggiunta troppa acqua, lievito o troppo poco sale.	Ridurre il contenuto di acqua e di agenti lievitanti e aumentare il contenuto di sale.
	L'acqua utilizzata era troppo calda.	Usare acqua a temperatura ambiente.
La superficie del pane è molto appiccicosa.	Sono stati utilizzati troppi ingredienti che rendono l'impasto appiccicoso (per es. burro o banane).	Ridurre la percentuale di questi ingredienti.
	L'impasto non è stato mescolato abbastanza o ha assorbito troppa poca acqua.	Controllare la quantità di acqua per questa ricetta e fare in modo che la funzione di mescolamento della macchina del pane funzioni correttamente.

Dati tecnici

Modello:	BB 1904
Tensione di alimentazione:	220 – 240 V~ 50 Hz
Potenza:	600 W
Classe di protezione:	I
Peso:	5,1 kg
Dimensioni:	33,5 × 26,6 × 26 cm
Quantità massima di farina per ogni processo di cottura:	600 g
Quantità massima di lievito per ogni processo di cottura:	6 g (2 cucchiaino da tè)
Numero articolo:	47231

Dichiarazione di conformità



E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento della macchina del pane

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Se un giorno la macchina del pane non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore è **obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

AMBIANO

GARANTIEKARTE

CARTE DE GARANTIE • SCHEDA DI GARANZIA

BROTBACKAUTOMAT

MACHINE À PAIN • MACCHINA DEL PANE

Ihre Informationen / vos informations / i suoi dati

Name / nom / nome _____

Adresse / adresse / indirizzo _____

_____

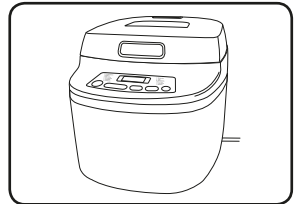
_____ E mail _____

Datum des Kaufs / date d'achat / data di acquisto* _____

*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren. / nous vous conseillons de conserver la facture avec cette carte de garantie / si consiglia di conservare la fattura con questa scheda di garanzia

Ort des Kaufs / lieu de l'achat / luogo di acquisto _____

Beschreibung der Störung / description du dysfonctionnement / descrizione del guasto:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie avec le produit défectueux à: / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

HUP Service
Sertronics AG
Lindächerstrasse 1
5413 Birnenstorf
SWITZERLAND

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST-VENTITA



+41 -435-004-117



info@hup-service.ch

Modell/Type/

Modello: BB 1904

Artikel-Nr./N° réf. /

Cod. art.: 47231

01/2016

Hotline:Zum regulären Festnetztarif
Ihres Telefonanbieters. Ohne
Zusatzkosten.Au tarif normal de réseau
fixe de votre opérateur
téléphonique. Sans frais
supplémentaires.Secondo tariffa rete fissa della
propria compagnia telefonica.
Senza costi aggiuntivi.**3****JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten

TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.
--------------	--

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur présentation du ticket de caisse et de la carte de garantie dûment remplie. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à des erreurs de manipulation et on peut y remédier sans problèmes. Il suffit de contacter par téléphone, mail ou fax notre centre de service installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre hotline avant de renvoyer l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance téléphonique vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident ou d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où la législation en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'envoyer les appareils défectueux au service après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez averti auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente,

il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95 % circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. In questo modo potremo aiutarla evitandole di rivolger si altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisi (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici ecc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG
SCHLAGENHOFENER WEG 40
82229 SEEFELD
GERMANY

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST-VENDITA



CH

+41 -435-004-117



info@hup-service.ch

Modell/Type/Modello:
BB 1904

Artikel-Nr./N° réf./Cod. art.:
47231

01/2016

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**